

spoon[®]
Bistrot

Menù

ANTIPASTI | APPETIZERS

CARCIOFI ALLA GIUDEA 2PZ (A-L) <i>jewish-style artichokes – 2 pcs</i>	12
ZUPPETTA DI MARE CON CROSTINI AROMATIZZATI ALLE ERBE calamari gamberi cannolicchi cozze crostini (I-L-M) <i>Soup squid : shrimp razor clams mussels crostini</i>	16
BATTUTA DI SALMONE CON AVOCADO <i>Salmon tartare with avocado</i>	14
CARPACCIO DI GAMBERI, LIME E LAMPONI (I-L) <i>Shrimp carpaccio lime raspberry</i>	19
POLPETTE DI LENTICCHIE ROSSE AL SUGO, CHIPS DI PANE E FORMAGGIO stracciatella salsa di pomodoro crema di basilico (A-C) <i>stracciatella cheese tomato sauce basil cream</i>	12
TARTARE DI FASSONA, ZESTE DI LIMONE E PETALI DI GRANA (C) <i>Fassona meat Tartare: lemon zest Grana Padano cheese</i>	16

PRIMI PIATTI | MAIN DISH

LINGUINE ALLE VONGOLE (A-I-M) <i>Pasta with clams</i>	18
FUSILLONE AI SAPORI DEL MARE (A-I-L-M) calamari gamberi cozze polipo cannolicchi <i>Fusillone with: squid shrimp mussels octopus razor clams</i>	19
SPAGHETTI CACIO E PEPE (A-C) <i>Spaghetti with cheese and pepper</i>	18
SPAGHETTI AI TRE POMODORI E STRACCIATELLA (A-C) <i>Spaghetti pasta with three tomatoes and stracciatella cheese</i>	15

Menù

spoon®
Bistrot

SECONDI PIATTI | MAIN DISHES

FILETTO DI SALMONE AL FORNO LACCATO AL MIELE, MANDORLE
TOSTATE E PIATTORE (I)

*Baked honey-glazed salmon fillet, toasted almonds and a large vegetable
platter*

26

SPOON CRISPY (A-L)

calamari | gamberi | gamberoni

Spoon Crispy (fried seafood): calamari | shrimp | king prawns

28

COSTATA ANGUS (SCALOPPATA) USA 550 GR.

servita con chips

Sliced Angus ribeye steak 550 gr served with chips

32

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON PURE' DI PATATE (A-C)

Milanese-style veal ossobuco with mashed potatoes

26

CONTORNI | SIDE DISHES

PIATTORE DI VERDURE DI STAGIONE

Large platter of seasonal vegetables

6

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

Baked potatoes with rosemary

6

FRIARIELLI RISALTATI IN PADELLA LEGGERMENTE PICCANTI

Slightly spicy broccoli rabe sautéed in a pan

6

Menù

spoon®
Bistrot

DESSERT

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE DAL CUORE MORBIDO con gelato al pistacchio (A-C-D) <i>Warm dark chocolate tart with a soft center and pistachio ice cream</i>	9
TIRAMISÙ DELLO CHEF (A-C-D) <i>Chef's Tiramisu</i>	8
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO (C) <i>Panna cotta with mixed berries</i>	8

CAFFÈ NESPRESSO 2,50

BRAZIL ORGANIC Biscottato e Cereali tostati <i>Biscuit and toasted cereals</i>	INTENSITÀ 4
GUATEMALA Audace e vellutato <i>Bold and velvety</i>	INTENSITÀ 6
PERU ORGANIC Fruttato e Elegante <i>Fruity and elegant</i>	INTENSITÀ 6
COLOMBIA ORGANIC Vivace e Fruttato <i>Lively and fruity</i>	INTENSITÀ 6
CAFFÈ NOCCIOLA Delizioso e Pralinato <i>Delicious and praline</i>	INTENSITÀ 10
INDIA Intenso e speziato <i>Intense and spicy</i>	INTENSITÀ 11
DECAFFEINATO Corposo <i>Full-bodied</i>	INTENSITÀ 7

Menù

spoon®
Bistrot

ZACAPA TASTING



ZACAPA 23 5 CL	13
ZACAPA EDICION NEGRA 5 CL	18
ZACAPA XO 5 CL	30
MIX 3 DEGUSTAZIONI da 2 cl cadauno 2 cl each	20
ACQUA SAN PELLEGRINO E PANNA DA 0,50 CL WATER	3
COPERTO SERVICE	3

ELENCO ALLERGENI | ALLERGEN LIST

A: GLUTINE / GLUTEN

B: SOIA / SOY

C: LATTICINI / DAIRY

D: UOVA / EGGS

E: MOSTARDA / MUSTARD

F: NOCI / WALNUTS

G: SOLFITI / SULPHITES

H: NOCCIOLE / HAZELNUTS

I: PESCE / FISH

L: CROSTACEI / CRUSTACEANS

M: MOLLUSCHI / MOLLUSCS

N: SEDANO / CELERY

O: ARACHIDI / PEANUTS

P: LUPINI / LUPINS

Q: SESAMO / SESAME

R: SENAPE / MUSTARD

spoon[®]
Bistrot

V.le Bligny 39, 20136 Milano MI

telephone: +39 02 5832 2922
mail: info@spoonmilano
website: www.spoonmilano.it
social: [@spoonmilano](#)