



MENÙ

“CHIEDI AL PERSONALE IL PIATTO DEL GIORNO”

ANTIPASTI

Focaccina frita con lardo di colonnata e rosmarino.	8 €
Avocado toast, salmone, uovo benedict.	10 €
Modeghili alla milanese con salsa verde.	8 €
Polpettine vegetariane fatte in casa con salsa yogurt e menta.	8 €

PRIMI

Paccheri cacio e pepe e gamberi.	12 €
Vellutata di carote, zenzero, broccolo scottato e quenelle di caprino.	10 €
Gnocchi artigianali crema di zola, noci, radicchio.	10 €
Ravioli con cuore al formaggio, crema di zafferano e fiori di zucca.	12 €

SECONDI

Hamburger dello luta (bacon, cheddar, iceberg, pomodoro, senape al miele) servito con patatine fritte	13 €
Trancio di Salmone al vapore insalata di cavoli e fagiolini croccanti, salsa yogurt.	14 €
Vitello tonnato dello luta.	13 €
Tonno tataki scottato, salsa spicy mango e cavolo viola saltato.	14 €
Tagliata di manzo (200g), sale maldon affumicato, patate dello luta.*	15 €

INSALATE

<u>Avocado Salad</u> : Avocado, pomodorini, ceci, mais, carote, songino, dressing yogurt.	13 €
<u>Nizzarda dello luta</u> : Insalata, patate al vapore, asparagi, pomodorini, uova sode, tonno, bocconcini di mozzarella, basilico.	13 €
<u>Caesar dello luta</u> : Insalata, pollo alla soia, scaglie di grana, crostini di focaccia, special dressing yogurt.	13 €

CONTORNI

Patate al forno/Patate fritte.	5 €
Insalata verde.	4 €
Insalata mista.	5 €
Scarola ripassata.	4 €

SPECIALI DELLA SETTIMANA:

Baccalà in olio cottura con polenta taragna.*	13 €
Tagliata di pollo alla soia con patate dello luta.*	13 €
Zuppa di moscardini al pomodoro e crostini di segale.	10 €
Tartare di fassona, capperi, taggiasche e salsa al caprino.*	13 €

* Piatti fuori dalla convenzione

BOWLS!

Monday Funday : riso venere e quinoa, crema di avocado, salmone marinato 24h, valeriana, cetriolo, arancia, pomodorini, mandorle, semi di chia, dressing allo yuzu.	14 €
Detox : riso venere e quinoa, spinacino, patate americane, tofu alle erbe, barbabietola, noci tostate, hummus di ceci alla curcuma, tahina dressing.	14 €
Study Fuel : farro e lenticchie di montagna, gamberi al ginger, insalata di stagione, crema di avocado, pomodorini, feta light, edamame, zucchine alla maggiorana, semi di girasole, dressing allo yuzu.	14 €
Fall in love : farro e lenticchie, misticanza bio, pomodorini, tonno scottato, ceci, mandorle a scaglie, dressing yogurt e menta.	14 €



PER FINIRE IN DOLCEZZA...

	LUNCH DINNER	
Macedonia di stagione.	4 €	4 €
Tiramisù dello luta.	4 €	6 €
Biancomangiare alle mandorle.	4 €	6 €
Bavarese al cioccolato con pistacchio e caramello salato.	4 €	6 €
Mini cannoli siciliani fatti al momento. (2pz)	4 €	6 €
Torta morbida ricotta e pere.	4 €	6 €
Mousse ai frutti di bosco "gluten free".	5 €	6 €



deliveroo



MENÙ

COCKTAIL DELLA SETTIMANA

Sicilian Spritz 7 €
Aperol | Prosecco | Succo fresco di agrumi

Mojito Mediterraneo
Rum | Pestato di basilico, pachino e lime

Gin Tanqueray Tonic
Rosmarino e timo

Camparissimo
Campari | lemongrass | zenzero | lime

TOAST

Toast bianco: Maxi toast artigianale, prosciutto cotto, praga e fontina. 5 €

Toast verde: Toast con zucchine grigliate, melanzane grigliate e provola. 5 €

CICCHETTI (disponibili dall'aperitivo)

Bruschetta fichi, burrata e crudo San Daniele. 7 €

Bruschetta stracciatella, petali di tonno e pistacchio. 8 €

Fiori di zucca ripieni di provola e acciughe. 8 €

Crostini con sgombro marinato, rucola, ricotta al limone e pepe. 8 €

Arancino 3.0 dello Iuta. 5 €

Mini burgers gourmet della settimana. 10 €

Panelle alla siciliana con ricotta salata e dressing alla menta. 8 €

Ai clienti convenzionati sono riservati i seguenti prezzi dal martedì al venerdì per il servizio lunch:

Primo + Acqua + Caffè 10 €

Secondo + Acqua + Caffè 13 €

Bowl + Acqua + Caffè 14 €

Sconto del 10% per tutti i possessori della Membership Card Pirelli HangarBicocca. (sconto non cumulabile sulle convenzioni già attive.)

Servizio Sabato a pranzo / Sera 2 €

VINO AL CALICE

Prosecco millesimato Doc - Terredirai 6 €

Franciacorta Novalia- Villa Crespia 8 €

Trebbiano d'Abruzzo - La Valentina 5 €

Inzolia / Chardonnay - Duca di Salapalutra 5 €

Vette - San Leonardo 6 €

Valpolicella classico - Cottini 5 €

Chianti Classico - Rocca delle Macie 6 €

Rosso di Valtellina - Contadi Gasparotti 6 €

Cerasuolo Rosè - La Valentina 6 €

BIRRE ALLA SPINA

SMALL | MEDIUM

Asahi Super Dry (5%)  4 € 6 €

Peroni Doppio Malto  4 € 6 €

Gran Riserva (6,6%)  4 € 6 €

Peroni Bianca Weizen  4 € 6 €

Gran Riserva (5,1%)  4 € 6 €

SPREMUTE A FREDDO 100% FRUTTA FRESCA

1) Spremuta di arancia gialla. 3,5 €

2) Mela Fuji, zenzero, ananas, pera. 5 €

3) Mela verde, spinaci, sedano, finocchio, lime, Te' alla menta. 5 €

4) Melograno, mela, limone ed essenza di mandarino. 5 €

BEVERAGE & COFFEE

LUNCH | DINNER

Acqua naturale o gasata (500 ml) 2 € 2 €

FuzeTea Pesca | Rosa 2,5 € 2,5 €

FuzeTea Limone | Lemongrass 2,5 € 2,5 €

Soft drinks 0,33 cl (vetro) 3 € 3 €

Succhi di frutta 3 € 3 €

Caffè 1 € 2 €

Cappuccino 1,5 € 2,5 €

Crema di Caffè 2,5 € 2,5 €

Te Caldo e Infusi 3 € 3 €

Allergeni:

Rivolgendosi al personale sarà a vostra disposizione un menu con evidenziati gli allergeni presenti nei piatti

Alcuni alimenti potrebbero essere congelati o aver subito procedure di abbattimento di temperatura (*)