



RVA

DIO

ME MILAN ROOFTOP BAR

## Snacks

POPCORN AL CURRY - CURRY POPCORN	3 €
OLIVE BELLE DI CERIGNOLA MARINATE AGLI AGRUMI - CITRUS MARINATED "BELLE DI CERIGNOLA" OLIVES	7 €
ANACARDI TOSTATI AL TARTUFO - TRUFFLE AND MAPLE CASHEW NUTS	6 €

## Small Plates

CRUDO DI GAMBERONI MARINATI AL GAZPACHO, VERDURE CROCCANTI, CROSTINI GAZPACHO MARINATED PRAWNS WITH CRUNCHY VEGETABLES AND CROSTINI	12 €
PINZIMONIO DI VERDURE, HUMMUS AL POMODORO VEGETABLES CRUDITÉS, TOMATO HUMMUS	9 €
CEVICHE DI PALAMITA, LECHE DE TIGRE E CREMA DI MAIS BONITO CEVICHE, LECHE DE TIGRE AND SWEETCORN PURÉE	11 €
JULIENNE DI CALAMARO IN TEMPURA, RAPANELLI AL LIME, MAIONESE AL RAFANO JULIENNE FRIED SQUID, RED RADISH LIME DRESSING, HORSERADISH MAYONNAISE	11 €
VITELLO ARROSTITO E SALSA TONNATA SERVITO CON FIORI DI CAPPERO ROASTED VEAL WITH TONNATO SAUCE AND CAPER BERRIES	11 €
MINI BURGER DI USDA, SALSA DELLA CASA USDA SLIDERS, HOUSE SAUCE	15 €
MELANZANE ARROSTITE CON SALSA THAI PICCANTE ED ERBE AROMATICHE ROASTED AUBERGINES WITH SPICY THAI SAUCE AND AROMATIC HERBS	10 €
SELEZIONE DI FORMAGGI LOMBARDI, MIELE E COMPOSTE DI FRUTTA SELECTION OF LOCAL FARMHOUSE CHEESES, HONEY AND FRUIT JAMS	14 €

## Mains

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, SCAPECE DI ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA SAFFRON "MILANESE" RISOTTO, ZUCHINI ESCABECHE AND FLOWER	15 €
TAGLIOLINI FRESCHI CACIO E PEPE, GAMBERI E LIME FRESH TAGLIOLINI, "CACIO AND PEPPER", PRAWNS AND LIME ZEST	18 €
CONTROFILETTO DI SCOTTONA 200GR, PATATE FRITTE E SALSA CHIMICHURRI SCOTTONA SIRLOIN 200GR, FRIES AND CHIMICHURRI SAUCE	24 €
FREGOLA SARDA CON RAGU DI SPUGNOLE, ASPARAGI, LATTUGA E PISELLI PROFUMATO ALLA MENTA SARDINIAN FREGOLA WITH ASPARAGUS, LETTUCE, PEAS AND MORELS RAGOUT	18 €
COTOLETTA ALLA MILANESE, PATATE RATTE E SALE MALDON 24 MILANESE VEAL, BUTTER POTATOES AND MALDON SALT	26 €
SUPREMA DI POLLO ARROSTO, SALSA FRESCA AL CAPRINO, VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE ROASTED CHICKEN BREAST, VIERGE SAUCE, CRUSHED POTATO, GOAT'S CHEESE, CHIVE AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	19 €

TATAKI DI SALMONE AL SESAMO, SALSA MIELE E SENAPE CON QUINOA E VERDURE ALL'ORIENTALE SALMON TATAKI WITH SESAME SEEDS, QUINOA AND VEGETABLES "ORIENTAL STYLE", HONEY AND MUSTARD GLAZE	20 €
CAESAR SALAD CON KATSU DI POLLO E PARMIGIANO REGGIANO CHICKEN KATSU CAESAR SALAD, PARMESAN CHEESE, FOCACCIA CROUTONS	16 €
INSALATA MISTA CROCCANTE, SEDANO, FINOCCHIO, CETRIOLO, AVOCADO, MANGO, MELA VERDE E SEMI CRUNCHY MIXED SALAD, CELERY, FENNEL, CUCUMBER, AVOCADO, MANGO AND GREEN APPLE	15 €
FILETTO DI BRANZINO, RATATOUILLE PROVENZALE E SALICORNIA BRANZINO FILLET, PROVENCALE RATATOUILLE, SAMPHIRE	22 €
DATTERINI AL BASILICO, FRISELLA E BUFALA ARTIGIANALE DATTERINI TOMATOES, FRISELLA BREAD AND HAND MADE BUFFALO MOZZARELLA	17 €
INSALATA NIZZARDA CON UOVA SODE, PALAMITA SCOTTATA, ACCIUGHE, POMODORO E FAGIOLINI NIÇOISE SALAD, WITH HARD BOILED EGG, SEARED BONITO, ANCHOVIES TOMATOES AND GREEN BEANS	18 €

## Sandwiches

CLUB SANDWICH: FRITTATA, POLLO ARROSTO, BACON, POMODORO, LATTUGA, FORMAGGIO, PATATINE FRITTE ED INSALATA CLUB SANDWICH: FRITTATA, ROASTED CHICKEN, BACON, TOMATO, LETTUCE, CHEESE, MIXED SALAD AND FRIES	19 €
TORTILLA DI SALMONE AFFUMICATO, CREMA AGLI AGRUMI, CAPPERI, CIPOLLA ROSSA E INSALATA MISTA SMOKED SALMON WRAPPED IN CORN TORTILLA, LEMON WHIPPED CREAM, CAPERS, RED ONION AND MIXED SALAD	18 €
FOCACCIA INTEGRALE AI CEREALI, CRUDO PARMA 24 MESI E BUFALA E INSALATA MISTA WHOLE WHEAT FOCACCIA, 24 MONTHS AGED PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA, MIXED SALAD	19 €

## Sides

VIGNAROLA - SAUTEED GREEN VEGETABLES	6 €
PATATINE FRITTE - FRENCH FRIES	4 €
RATATOUILLE - RATATOUILLE	5 €
INSALATA VERDE - MIXED BABY LEAVES	4 €
PATATE RATTE SALTATE - RATTE POTATOES SAUTEED WITH BUTTER	6 €















## Desserts

TIRAMISÙ COME DA TRADIZIONE TRADITIONAL TIRAMISÙ	6 €
GELATO NOCCIOLA E YOGURT, CRUMBLE DI PISTACCHIO E SALSA AL CIOCCOLATO YOGURT AND HAZELNUT GELATO, PISTACHIO CRUMBLE AND CHOCOLATE SAUCE	6 €
TORTA DEL GIORNO TART OF THE DAY	6 €
TAGLIATA DI FRUTTA, FRUTTA ROSSA E SORBETTO AL LIMONE SLICED FRUIT, BERRIES AND LEMON SORBET	8 €
MOUSSE DI CIOCCOLATO AL CARAMELLO SALATO, FRUTTI ROSSI GHIACCIATI E CRUMBLE DI PISTACCHIO SALTED CARAMEL CHOCOLATE MOUSSE, ICED BERRIES AND PISTACHIO CRUMBLE	7 €

EXECUTIVE CHEF GABRIELE PARDINI

DISPONIBILE DALLE 12.00 ALLE 16.00 / AVAILABLE FROM 12.00 PM TO 4.00 PM

TABELLA ALLERGENI - ALLERGENS TABLE

 GLUTINE - GLUTEN \  CROSTACEI - SHELLFISH \  UOVA - EGGS \  PESCE - FISH \  ARACHIDI - PEANUTS  
 SOIA - SOY \  LATTE - MILK \  FRUTTA A GUSCIO - FRUIT IN SHELL \  SEDANO - CELERY \  SENAPE - MUSTARD  
 SESAMO - SESAME \  SOLFITI - SULPHITES \  LUPINI - LUPINES \  MOLLUSCHI - MOLLUSCS

\*PRODOTTI SURGELATI \ \*FROZEN PRODUCTS

PREZZI IVA INCLUSA. IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI CONSULTARE IL PERSONALE DI SALA. IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE 853/2004). PRICES VAT INCLUDED. IN CASE OF ALLERGIES PLEASE CONSULT OUR STAFF. OUR RAW, MARINATED, COLD SMOKED FISH AND FRESH STUFFED PASTA ARE BLAST CHILLED TO - 20° ACCORDING TO EUROPEAN REGULATION (CE 853/2004)