


RVA DIO

ME MILAN ROOFTOP BAR

Snacks

POPCORN AL CURRY CURRY POPCORN	3 €
CHIPS DI RISO ALLO ZAFFERANO SAFFRON RICE CHIPS	4 €
OLIVE BELLE DI CERIGNOLA MARINATE AGLI AGRUMI CITRUS MARINATED "BELLE DI CERIGNOLA" OLIVES	7 €
ORECCHIETTE SOFFIATE FRITTE CACIO E PEPE PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER PUFFED FRIED ORECCHIETTE	4 €
 ANACARDI TOSTATI AL TARTUFO TRUFFLE AND MAPLE CASHEW NUTS	6 €

SELEZIONE DI FORMAGGI LOMBARDI	2 PC / 7 €
SELECTION OF LOCAL FARMHOUSE CHEESES	4 PC / 14 €

 STRACCO: FORMAGGIO LOMBARDO DI LATTE DI CAPRA, SAPORE PUNGENTE CON RETROGUSTO FLOREALE

STRACCO: GOAT CHEESE FROM LOMBARDIA, WITH A PUNGENT AND FLORAL TASTE

TALEGGIO: FORMAGGIO LOMBARDO DI LATTE VACCINO, DAL PIÙ ANTICO PRODUTTORE DELLA VAL TALEGGIO, FATTO CON LATTE CALDO DI MUNGITURA

TALEGGIO: COW MILK CHEESE FROM THE OLDEST VAL TALEGGIO'S PRODUCER MADE FROM WARM FRESH MILK

TOMA DI VALSESIA: FORMAGGIO A LATTE BIOLOGICO PIEMONTESE PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI A PASCOLO LIBERO

TOMA DI VALSESIA: BIO COW MILK FROM PIEDMONT, FROM GRASS FEED AND FREE PASTURE COWS (BREEBING)

GORGONZOLA DOP: SCEGLIAMO UN GORGONZOLA DOLCE, MOLTO CREMOSO, CON 18 MESI DI STAGIONATURA SU ASSI DI ABETE

GORGONZOLA DOP: OUR GORGONZOLA IS FRESH AND SWEET, VERY CREAMY AND AGED ON SPRUCE BOARDS UP TO EIGHTEEN MONTHS

TUTTI I NOSTRI FORMAGGI SONO A BASE DI LATTE BIOLOGICO E NON PASTORIZZATO. DERIVANTI DA PRODUZIONI LOCALI ED ARTIGIANALI
ALL OUR CHEESES ARE BIOLOGICAL AND ARTISANAL. MADE OUT OF FRESH, UNPASTEURIZED MILK

DISPONIBILE DALLE 16.00 ALLE 24.00 / AVAILABLE FROM 4.00 PM TO 12.00 AM

Small Plates

POLENTA AL PESTO FRITTA, DIPPING DI PARMIGIANO AFFUMICATO PESTO POLENTA FRIES, SMOKED PARMESAN CREAM 🍷 🍷 🍷	6 €	○
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 €	
TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E ZENZERO SALMON TARTARE, AVOCADO AND GINGER 🍷	10 €	
CEVICHE DI PALAMITA, LECHE DE TIGRE E CREMA DI MAIS BONITO CEVICHE, LECHE DE TIGRE AND SWEETCORN PURÉE 🍷 🍷 🍷	11 €	
SELEZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA, RICCIOLI DI BURRO, FOCACCIA PARMA HAM 24 MONTHS, BUFFALO MOZZARELLA AND BUTTER CURLS, FOCACCIA 🍷 🍷 🍷	14 €	
JULIENNE DI CALAMARO IN TEMPURA, RAPANELLI AL LIME, MAIONESE AL RAFANO JULIENNE FRIED SQUID, RED RADISH LIME DRESSING, HORSERADISH MAYONNAISE 🍷 🍷 🍷 🍷	11 €	
PATATE FRITTE ALLA GRECA, CON FETA, MENTUCCIA E SCORZA DI LIME GREEK POTATO CHIPS WITH WILD MINT FETA AND LIME ZEST 🍷	6 €	
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 €	
CRUDO DI MANZO, NOCCIOLE, STRACCIATELLA E PASSION FRUIT GEL SCOTTONA BEEF TARTARE, HAZELNUT, STRACCIATELLA AND PASSION FRUIT GEL 🍷 🍷 🍷	12 €	
ARANCINI COZZE E PECORINO, SALSA AIOLI MUSSELS AND PECORINO CHEESE ARANCINI, AIOLI SAUCE 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	9 €	

Mains

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 €	
COTOLETTA ALLA MILANESE, PATATE RATTE E SALE MALDON 24 MILANESE VEAL, BUTTER POTATOES AND MALDON SALT 🍷 🍷 🍷	26 €	
CAESAR SALAD CON KATSU DI POLLO E PARMIGIANO REGGIANO CHICKEN KATSU CAESAR SALAD, PARMESAN CHEESE, FOCACCIA CROUTONS 🍷 🍷 🍷	16 €	
FILETTO DI BRANZINO, RATATOUILLE PROVENCALE 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 €	
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 €	
FOCACCIA INTEGRALE AI CEREALI, CRUDO DI PARMA 24 MESI, BUFALA E INSALATA MISTA WHOLE WHEAT FOCACCIA, 24 MONTHS AGED PARMA, BUFFALO MOZZARELLA, MIXED SALAD 🍷 🍷 🍷 🍷	19 €	
	12 €	○
	9 €	

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 CAMELLO SALATO, FRUTTI ROSSI GHIACCIATI E CRUMBLE DI PISTACCHIO SALTED CARAMEL CHOCOLATE MOUSSE, ICED BERRIES AND PISTACHIO CRUMBLE ● 🥛 🥜 🌾	7 €

EXECUTIVE CHEF GABRIELE PARDINI

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).