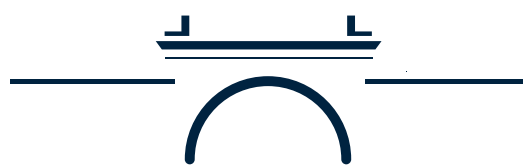


CUCINA



al naviglio



**“I Classici” - Menù Degustazione 4 portate
euro 75**

Uovo o provola?

Ravioli con genovese Napoletana

Piccione

oppure

Wellington all'italiana Banana, arachidi e caramello

Il menù degustazione è da intendersi per ogni ospite presente al tavolo.

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



“L’Esperienza” - Menù Degustazione 7 portate
euro 90

“Il Percorso” - Menù Degustazione 4 portate
euro 75

“L’Abbinamento” - Abbinamento vino 4 calici
euro 35

“La Selezione” - Abbinamento vino 4 calici
euro 50

“La Ricerca” - Abbinamento drink
euro 45

Il menù degustazione è da intendersi per ogni ospite presente al tavolo.

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell’ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



| | |
|---|---------|
| Uovo o provola? | euro 22 |
| D'orata | euro 26 |
| Zucchine e gambe retti | euro 24 |
| | |
| Frisella di risotto | euro 25 |
| Ravioli zucca estiva e anguilla | euro 27 |
| Spaghettoni pomodoro, lardo di seppia e fragole | euro 26 |
| | |
| Wellington all'italiana | euro 32 |
| Zuppa di cozze | euro 32 |
| Orto al naviglio | euro 26 |
| | |
| Banana, arachidi e caramello | euro 15 |
| Cioccolato e birra | euro 15 |
| Mango, cioccolato bianco e capperi | euro 15 |

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



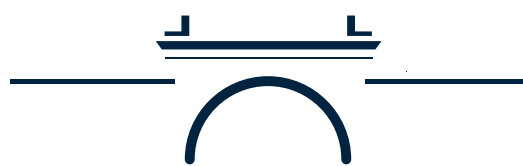
FUORI MENÙ

| | |
|--|---------|
| Animella in panzanella | euro 23 |
| Ravioli con genovese Napoletana | euro 26 |
| Risotto zafferano, fiordilatte e ciliege | euro 26 |
| Risotto zafferano e ossobuco | euro 32 |
| Pescato del giorno | euro 30 |
| Controfiletto di pezzata rossa | euro 30 |
| Piccione | euro 38 |

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

CUCINA



al naviglio



“I Classici” - 4 courses tasting menu
euro 75

Egg or provola?

Ravioli with Neapolitan genovese

Pigeon

or

Wellington “all’italiana”

Banana, peanuts an caramel

The tasting menu is for every guest seated at the table.

Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all raw materials and cooking methods we use.

Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



“L’Esperienza” - 7 courses tasting menu

euro 90

“Il Percorso” - 4 courses tasting menu

euro 75

“The Pairing” - 4 glasses wine pairing

euro 35

“The Selection” - 4 glasses wine pairing

euro 50

“The Research” - Drink pairing

euro 45

The tasting menu is for every guest seated at the table.

Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all raw materials and cooking methods we use.

Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



| | |
|--|---------|
| Egg or provola ? | euro 22 |
| D'orata | euro 26 |
| Zucchini and shrimps | euro 24 |
| | |
| Risotto's frisella | euro 25 |
| Ravioli with summer squash and eel | euro 27 |
| Spaghettoni tomato, cuttlefish lard and strawberries | euro 26 |
| | |
| Wellington "all'italiana" | euro 32 |
| Mussels soup | euro 32 |
| al naviglio's garden | euro 26 |
| | |
| Banana, peanuts and caramel | euro 15 |
| Chocolate and beer | euro 15 |
| Mango, white chocolate and capers | euro 15 |

Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all raw materials and cooking methods we use.

Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



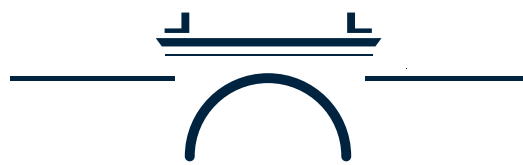
OFF-MENÙ

| | |
|---|---------|
| Sweetbread “in panzanella” | euro 23 |
| Ravioli with Neapolitan genovese | euro 26 |
| Risotto saffron with fiordilatte and cherries | euro 26 |
| Risotto saffron and ossobuco | euro 32 |
| Catch of the day | euro 30 |
| Red Pied sirloin | euro 30 |
| Pigeon | euro 38 |

Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all raw materials and cooking methods we use.

Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

DRINKS



al naviglio



FROM THE FAMILY

NEXT STOP GARIBALDI

euro 13

Select, limone, sciroppo al prosecco, succo di carota e guava, velluto al Limoncello salato, crumble di amaretti

Select, lemon, prosecco syrup, carrot and guava juice, salted Limoncello's velvet, amaretti crumble

HERMIONE

euro 14

Gin Cracco, liquore alla rosa, melograno, granatina di lamponi mirtilli e menta, franciacorta

Gin Cracco, rose liquor, mint, blueberries and raspberries grenadine, Franciacorta

LOST IN JAPAN

euro 14

Vodka allo shiso verde, Sakè, sciroppo al wasabi e germogli di pisello, té matcha e aloe vera

Green shiso vodka, Sakè, wasabi and peas bud's syrup, matcha tea and aloe vera

AGUILA AZTECA

euro 14

Mezcal, Ancho Reyes, limone, sciroppo al peperone, paprika

Mezcal, Ancho Reyes, lemon, pepper syrup, paprika



LEMON SHERBET

euro 13

Gin Cracco, Limoncello salato, caramello all'arancia,
fiori di gelsomino, meringhe

*Gin Cracco, salted Limoncello, orange caramel,
jasmine flowers, meringue*

NOOTKA BAY

euro 14

Spiced rum mix, falernum al passion fruit, lime,
estratto d'ananas, soda al mango.

*Spiced rum mix, passion fruit falernum, lime,
pineapple extract, mango soda*

FLYING TO SOUTH AMERICA

euro 14

Tequila infusa al timo e fiori d'ibisco, Amaro bianco, limone,
sciropo alle more, pompelmo, tuille alle more

*Tequila infused with thyme and hibiscus flowers, lemon,
blackberries syrup, grapefruit, blackberries tuille*

UNDER THE CLOUDS

euro 14

Rum bianco, St. Germain, lime, purea di fragole,
orzata di riso e mandorle, foam al cocco

*White rum, St. Germain, lime, strawberries puree,
rice and almonds horchata, coconut foam*



TRUE CLASSICS & TWIST

BEE MY BABY

euro 13

Whisky alla banana e chiodi di garofano, miele, estratto di zenzero, limone, soluzione salina, vaporizzata di Laphroig
Whisky with banana and clove, honey, ginger extract, lemon, saline solution, Laphroig "vaporizzata»

MAI TAI

euro 13

Rum cubano, rum jamaicano, dry curaçao, lime, pompelo, angostura, falernum
Cuban rum, jamaican rum, dry curaçao, lime, grapefruit, angostura, falernum

ROUTE 263

euro 13

Jannamaro, amaro mix, limone, no waste marmelade, soda alle foglie di eucalipto
Jannamaro, bitter mix, lemon, no waste marmalade, eucalyptus leaves soda

L'INSOLITO

euro 13

Gin, Vermouth rosso, Cynar, Contratto, chartreuse gialla, angostura bitter, Peychaud's bitter
Gin, red Vermouth, Cynar, Contratto, yellow chartreuse, angostura bitter, Peychaud's bitter



MILANO RICCIONE

euro 13

Amaro Bianco, Vermouth bianco, bitter al sangiovese,
acqua tonica

Amaro Bianco, white Vermouth, sangiovese bitter, tonic

LION'S TAIL

euro 13

Bourbon, pimento dram, lime, gomma arabica, angostura

Bourbon, pimento dram, lime, arabic gum, angostura

MY DAD MARTINEZ

euro 13

Old Tom Gin al pompelmo bruciato, Vermouth rosso,
maraschino, bitter di Carlo

*Burnt grapefruit Old Tom Gin, red Vermouth,
maraschino, Carlo's bitter*



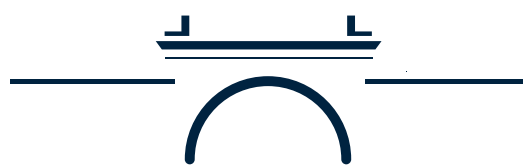
al naviglio

SNACK BAR

| | |
|---------------------|---------|
| Pizza al tegamino | euro 16 |
| Il nostro hamburger | euro 16 |
| Piadina | euro 14 |
| Torta al cioccolato | euro 9 |

Il servizio è disponibile dalle 18:30 alle 23:00
The service is available from 6:30pm to 11:00pm

CANTINA



al naviglio



al naviglio

LA CANTINA

Bollicine italiane

| | |
|--|------|
| Prosecco Conegliano Valdobbiadene Millesimato 2020 DOCG - Biancavigna | € 25 |
| Franciacorta Brut DOCG “Doppio Erre Di”- Derbusco Cives | € 45 |
| Franciacorta Brut Blanc De Blancs DOCG - Derbusco Cives | € 55 |
| Franciacorta Brut Millesimato 2017 DOCG - Vezzoli | € 35 |
| Franciacorta Brut “Teatro Alla Scala” 2016 - Bellavista | € 85 |
| Trento Doc Maximum Brut - Ferrari | € 55 |
| Trento Doc Maximum Rosè - Ferrari | € 60 |
| Metodo Classico extra Brut 2016 - Parusso | € 65 |

Champagne

| | |
|---|-------|
| Première Cuvée Brut - Bruno Paillard | € 110 |
| 1er cru Cuvée tradition - Gonet Medeville | € 90 |
| Vintage 2012 - DomPerérignon | € 240 |
| Brut Tradition - Michel Laval | € 80 |

Vini dolci

| | |
|-------------------------------------|------|
| Passito 2019 - Villa Minelli | € 30 |
| Banyuls “Gaby Vial” - Vial Magneres | € 65 |



Bianchi

| | |
|--|------|
| Petite Arvine DOC 2020 - Ottin | € 40 |
| Vermentino IGT "L'airone" 2020 - Guado al Melo | € 25 |
| Trebbiano di Soave "Massifitti" 2018 - Suavia | € 30 |
| Rubicone Trebbiano IGT "Fiammarossa" 2020 - Vistamare | € 60 |
| Rebula 2020 - Marian Simcic | € 40 |
| Roero Arneis "Sara" 2019 - Carlo Giacosa | € 25 |
| Rubicone IGT "La Ciola" 2020 - Vistamare | € 60 |
| Kerner DOC 2020 - Pacher Hof | € 35 |
| Chardonnay "Foll" Bio 2018 - Cantina Toblino | € 45 |
| Saumur blanc BIO "Les Perrieres" 2019 - Arnaud Lambert | € 50 |
| Viré-Clessé 2018 - Les Héritiers du Comte LAFON | € 70 |
| Chablis 2020 - Daniel Dampt & Fils | € 50 |
| Riesling Trocken "Maushohle" 2020 - Von Winning | € 45 |
| Etna Bianco DOC 2021 - Monteleone | € 45 |
| Cote de Nuits - Village 2019 - Pacher Hof | € 35 |
| Lugana Riserva DOC 2018 - Patrizia Cadore | € 40 |



Rossi

| | |
|---|-------|
| Barbera d'Alba Superiore DOC "Lina" 2019 - Carlo Giacosa | € 30 |
| "San Martino" Vicenza Rosso 2016 BIO - Masari | € 30 |
| Chianti Classico DOCG BIO 2018 - Caparsa | € 45 |
| Pinot Noir 2020 - Ottn | € 45 |
| Etna Rosso DOC 2020 - Pietradolce | € 40 |
| Langhe Nebbiolo DOC 2020 - Parusso | € 40 |
| Valpolicella Classico Superiore DOC "Sanpereto" 2019 - Mazzi | € 35 |
| Morgon "Les Charmes" 2018 - Jean Francois Coquard | € 35 |
| Areni noir "Karasi" 2019 - Zorah | € 60 |
| Colli di Rimini Rosso DOC "Colle Giove" 2020 - Vistamare | € 60 |
| Incanto Valtellina Superiore Sassella DOCG 2018 - Scerscé | € 60 |
| Bourgogne Pinot Noir 2019 - Henri Boillot | € 90 |
| Amarone della Valpolicella DOCG 2016 "Punta di Villa"- Mazzi | € 95 |
| Chambolle - Musigny 2018 - Domaine Dujac | € 140 |
| Saint-Emilion Grand Cru 2018 - Chateau Grand Barrail L.lle Figeac | € 80 |
| Cote de Nuis-Village 2019 - David Duband | € 80 |
| Barbaresco DOCG 2018 - Morra Gabriele | € 65 |



ALLERGENI (Allergens)

D'orata
(lattosio, pesce)

Animella in panzanella
(solfiti, lattosio, glutine, sedano)

Uovo o provola?
(uovo)

Linguine pomodoro del Piennolo e baccalà
(glutine, pesce)

Gnocchi di patate, piccione e provolone del Monaco
(lattosio, uovo, solfiti)

Ravioli con genovese Napoletana
(uovo, glutine, lattosio, sedano)

Zuppa di cozze
(crostacei, molluschi, pesce, glutine, solfiti)

Girella di pollo
(lattosio, uovo, solfiti, sedano)

Orto al naviglio
(uovo, lattosio, glutine, solfiti, sedano)

Banana, arachidi e caramello
(frutta a guscio, uovo, lattosio, glutine)

Cioccolato e arancia
(frutta a guscio, uova, lattosio)

Mango, cioccolato bianco e capperi
(frutta a guscio, uovo, lattosio, glutine)