

...dal 1920

BARBISA
Milano

DE MANGIÀ
TO EAT

Da quattro generazioni si tramanda la gestione familiare del Barbisa, bottega storica di Milano, testimone di cambiamenti sociali e culturali che hanno caratterizzato la storia di Milano e lo sviluppo del quartiere. Dal punto di ritrovo ed intrattenimento degli anni Sessanta, alla dinamica versatilità dell'offerta per soddisfare adeguatamente la frenetica clientela degli anni Ottanta. La nostra clientela è sempre stata variegata: operai, manovali, artigiani, artisti, scrittori, sportivi... in una parola, persone. A ciascuna di loro cerchiamo di regalare la stessa sensazione: sentirsi a Casa.

Barbisa, a historic Milanese shop, has been family-run for four generations, a testament to the social and cultural changes that have shaped the history of Milan and the development of the neighborhood. From a meeting place and entertainment hub in the 1960s, to the dynamic versatility of its offerings, adequately satisfying the frenetic clientele of the 1980⁵. Our clientele has always been diverse: workers, laborers, artisans, artists, writers, athletes... in one word, people. We strive to give each of them the same feeling: feeling at Home.

FOOD

I NOSTER PRIM

OUR FIRST COURSES

Zuppa cereali e legumi - <i>cereal and legume soup</i>	9,5
Tortellini panna e prosciutto - <i>tortellini with cream and prosciutto</i>	9,5
Garganelli al salmone - <i>garganelli with salmon</i>	9,5
Strigoli al pesto - <i>strigoli with pesto</i>	9,5
Risotto ai porcini - <i>porcini mushroom risotto</i>	9,5
Risotto allo zafferano - <i>saffron risotto</i>	9,5
Spaghetti cacio e pepe - <i>spaghetti cacio e pepe</i>	9,5
Spaghetti al pomodoro - <i>spaghetti with tomato</i>	9,5
Spaghetti alla carbonara - <i>spaghetti carbonara</i>	9,5
Lasagne al ragù - <i>lasagna with meat sauce</i>	9,5

Primo + Acqua 0,5L + Caffè	12
First Course + 0,5 L Water + Coffee	12

I NOSTER PIATT

OUR DISHES

Mondragone - <i>mozzarella di bufala d.o.p., pomodoro e basilico</i> <i>mozzarella di bufala d.o.p., tomato and basil</i>	13
Tadino - <i>bresaola, mozzarella e verdure grigliate</i> <i>bresaola, mozzarella and grilled vegetables</i>	15
Duomo - <i>roastbeef con verdure alla griglia</i> <i>roastbeef, grilled vegetables</i>	15
Ligera - <i>roastbeef, rucola, datterini e dressing alla senape</i> <i>roastbeef, arugula, datterino tomatoes and mustard dressing</i>	15
Cordusio - <i>bresaola, rucola e grana</i> <i>bresaola, arugula and parmesan</i>	15
Lodi - <i>bresaola, feta, datterini e basilico</i> <i>bresaola, feta cheese, datterino tomatoes and basil</i>	15
Emilia - <i>prosciutto crudo di Langhirano d.o.p. 18 mesi, coppa piacentina e salame nostrano macelleria Polenghi e giardiniera</i> <i>prosciutto di Langhirano d.o.p. 18 months, Piacenza cured pork neck and salami (Polenghi Butcher's), bittersweet vegetables</i>	

I persona/person 15 - 2 persone/people 28 - 4 persone/people 44

Cuoco - <i>prosciutto crudo di Langhirano d.o.p. 18 mesi, mozzarella di bufala d.o.p. 125 gr</i> <i>prosciutto di Langhirano d.o.p. 18 months, and mozzarella di bufala d.o.p 125 gr</i>	15
Cairolì - <i>tomino con verdure alla griglia e pane tostato</i> <i>grilled tomino cheese, grilled vegetables and toasted bread</i>	12
Corvetto - <i>scamorza affumicata alla griglia e verdure al forno</i> <i>grilled smoked cheese and grilled vegetables</i>	12

Loreto - tacchino arrosto e verdure al forno <i>roast turkey and grilled vegetables</i>	12
Cadorna - cotoletta di pollo con verdure alla griglia <i>chicken cutlet and grilled vegetables</i>	11
V Giornate - pollo alla griglia e verdure al forno <i>grilled chicken and grilled vegetables</i>	11

INSALATE

OUR SALADS

Veghen - insalata verde, rucola, ceci, datterini, finocchi, sedano, carote, melanzane e zucchine grigliate <i>salad, arugula, chickpeas, datterino tomatoes, fennel, celery, carrots, eggplant and grilled zucchinis</i>	10
Cadrega - ceci, cannellini, ratatouille di zucchine melanzane e cipolla, datterini e foglioline di menta <i>chickpeas, cannellini beans, ratatouille of zucchinis eggplant onion and datterino tomatoes, mint leaves</i>	10
Martin - insalata verde, bresaola, mirtilli, noci, pere, dadini di gruviera, emulsione di olio evo, aceto di mele, miele, sale e pepe <i>salad, bresaola, blueberries, nuts, pears, gruyer cubes, emulsion with honey, apple cider vinegar</i>	15
Tirolese - misticanza, datterini, mele, speck, fontina, crostone di tostato <i>salad, datterino tomatoes, apple, speck, toasted bread and cheese</i>	12
Greca - feta, cipolla di Tropea, olive, pomodori, cetrioli, peperoni, origano <i>feta cheese, Tropea red onion, olive, cucumber, tomatoes, pepper, oregano</i>	12
Scozzese - misticanza, salmone affumicato, datterini, avocado, germogli di soia, olio evo, limone <i>salad, smoked salmon, datterino tomatoes, avocado, soybean sprouts, lemon and evo oil</i>	15
Valtellina - rucola, bresaola, punta d'anca, petali di grana, noci <i>arugula, bresaola, parmesan petals, nuts</i>	14
Insuperabile - misticanza, mozzarella, datterini, tonno sott'olio, finocchi, sedano, dressing di olio evo, limone, sale <i>salad, mozzarella, datterino tomatoes, tuna in oil, fennel, celery, evo olive oil, lemon, salt</i>	12
Pulaster - pollo arrosto, pomodorini, misticanza, sedano, finocchi, semi di girasole, dressing di olio evo, limone, sale <i>grilled chicken, datterino tomatoes, salad, celery, fennel, sunflower seeds, olive oil, lemon, salt</i>	11

SANDWICHES INTERNAZIONALI

INTERNATIONAL SANDWICHES

Club Sandwich - pollo arrosto, pomodoro, insalata, senape o maionese <i>grilled chicken, tomato, salad, mustard or mayo</i>	13
Croque Monsieur - cotto, fontina, emmenthal, senape <i>ham, fontina cheese, emmenthal, mustard</i>	8
Supertoast - cotto, caprino, fontina, tonno, insalata, pomodoro <i>ham, fontina cheese, goat cheese, tuna fish, salad, tomato</i>	8,5

Avocado Toast - avocado, salmone e caprino <i>avocado, smoked salmon and goat cheese</i>	10
Vegghy Avocado Toast - avocado, datterini, basilico e pepe <i>avocado, datterino tomatoes, basil</i>	9
Toast Farcito - cotto, fontina, verdure sott'olio <i>ham and cheese pickled vegetables</i>	4,5
Toast - cotto, fontina <i>ham and cheese</i>	4

SANDWICHES A FIRMA D'ARABIA

SIGNATURE SANDWICHES

Piermarini - prosciutto crudo di Langhirano d.o.p. 18 mesi, mozzarella di bufala d.o.p. <i>prosciutto di Langhirano d.o.p. 18 months, mozzarella di bufala d.o.p.</i>	12
Beltrami - coppa piacentina macelleria Polenghi e sottaceti <i>cured pork neck (Polenghi Butcher's), pickles</i>	9
Campanini - salame al coltello macelleria Polenghi <i>hand-cut salami (Polenghi Butcher's)</i>	8

PANINI SPECIAL

SPECIAL SANDWICHES

8,5

Romana - bresaola, mozzarella, rucola, limone, pepe <i>bresaola, mozzarella, arugula pepper lemon</i>	
Ticinese - bresaola, brie fuso, carciofi sott'olio, limone <i>bresaola, melted brie cheese, artichokes in oil, lemon</i>	
Vittoria - bresaola, fontina fusa, tabasco, misticanza pomodoro <i>bresaola, hot melted cheese, tabasco, salad and tomato</i>	
Cicca - bresaola, scaglie di grana, rucola, limone <i>bresaola, parmesan petals, arugula, lemon</i>	
Venezia - bresaola, mozzarella, zucchine grigliate, limone, pepe, olio evo <i>bresaola, hot melted mozzarella, grilled zucchini, lemon, pepper, evo oil</i>	
Monforte - roast beef, salsa tonnata, misticanza, pomodoro, origano e sale <i>roast beef, tuna sauce, salad, tomato, salt and oregano</i>	
Volta - roast beef, brie fuso, rucola, funghi sott'olio <i>roast beef, melted brie cheese, arugula, mushrooms in oil</i>	
Vigentina - roast beef, caprino, melanzane grigliate, menta <i>roast beef goat cheese, grilled eggplant and mint</i>	
Garibaldi - roast beef, senape, mozzarella fusa <i>roast beef, hot melted mozzarella and mustard</i>	
Magenta - cotoletta di pollo, maionese, rucola, pomodoro <i>chicken cutlet, arugula, tomato and mayo</i>	
Lodovica - cotoletta di pollo, fontina fusa, melanzana, salsa rosa <i>chicken cutlet, hot melted cheese, eggplant, cocktail sauce</i>	

PANINI SEIZIOSI

TASTY SANDWICHES

8

Montenapoleone - prosciutto crudo, brie fuso, pomodori, paté d'olive
raw ham, melted brie cheese, olive paté

Spiga - prosciutto crudo, fontina fusa, arancia, salsa rosa, pepe
raw ham, hot melted cheese, orange slice, cocktail sauce, pepper

Carducci - prosciutto crudo, mozzarella fusa, pomodoro, rucola, salsa rosa
raw ham, hot melted mozzarella, tomato, arugula, cocktail sauce

Muratori - prosciutto crudo, caprino, basilico, zucchine grigliate, pepe
raw ham, goat cheese, grilled zucchini, cheese, basil, pepper

Bagnera - prosciutto crudo, caprino, mozzarella, rucola
raw ham, goat cheese, hot melted mozzarella, arugula

I NOSTRI SANGUIS

OUR SANDWICHES

7

Grande - cotto, mozzarella, zucchine e maionese
ham, hot melted mozzarella, grilled zucchini, mayo

Pavese - cotto, caprino, pomodoro, misticanza, salsa rosa
ham, goat cheese, tomato, salad, cocktail sauce

Martesana - cotto, scamorza affumicata fusa, carciofi sott'olio
ham, hot melted smoked cheese, artichokes in oil

Bereguardo - cotto, caprino, tonno, rucola, pomodoro, limone
ham, goat cheese, tuna in oil, arugula, tomato, lemon

Paderno - cotto, brie fuso, pomodoro, paté d'olive
ham, melted brie cheese, tomato, olive paté

Vettabbia - cotto, brie fuso, rucola, funghi sott'olio
ham, melted brie cheese, arugula, mushrooms in oil

Baggio - salame, fontina, paté di olive, melanzane
salami, cheese, grilled eggplants, olive paté

Turro - salame, brie, funghi, tabasco
salami, brie cheese, mushrooms in oil, tabasco

Acquabella - salame, caprino, pomodoro, rucola, origano
salami, goat cheese, tomato, arugula and oregano

Morivione - speck, caprino, funghi sott'olio, rucola, pomodoro, origano
speck, goat cheese, arugula, tomato, mushrooms in oil, oregano

Dergano - speck, fontina fusa, paté di olive, carciofini, pomodoro, origano
speck, hot melted cheese, arthichokes in oil, tomato, oregano

Gorla - speck, brie fuso, rucola, limone, pepe, paté d'olive
speck, melted brie cheese, arugula, olive pate, lemon and pepper

Taliedo - speck, mozzarella fusa, melanzana, salsa bernese
speck, hot melted mozzarella, grilled eggplants, bernese sauce

Musocco - pancetta, scamorza affumicata fusa, paté d'olive, zucchine e tabasco
bacon, hot smoked cheese, grilled zucchini, olive pate, tabasco

Nosedo – pancetta, fontina fusa, caprino, melanzana, salsa rosa
bacon, hot melted cheese, goat cheese, grilled eggplants, cocktail sauce

Ronchetto – bologna, mozzarella, pomodoro, origano
bologna, mozzarella, tomato and oregano

Trenno – bologna, scamorza affumicata, tabasco e pomodoro
bologna, hot smoked cheese, tomato and tabasco

Lambrate – tacchino, brie fuso, pomodoro, rucola, origano, salsa rosa
roast turkey, melted brie cheese, tomato, arugula, oregano and cocktail sauce

Selvanesco – tacchino, caprino, zucchine, pomodoro, origano
roast turkey, goat cheese, grilled zucchini, tomato and oregano

Bovisa – tacchino, mozzarella, rucola, pomodoro, origano
roast turkey, hot melted mozzarella tomato, arugula, oregano, evo oil

VEGETARIANI

VEGETARIAN SANDWICHES

6,5

Svampa – caprino, basilico, misticanza, mozzarella, carciofini sott'olio, paté d'olive
goat cheese, basil, salad, hot melted mozzarella, artichokes in oil, olive paté

Valdi – fontina fusa, zucchine, menta, origano
hot melted cheese, grilled cougettes, mint and oregano

D'Anzi – brie fuso, fontina, rucola, salsa rosa, limone, pepe
brie, melted brie cheese, arugula, cocktail sauce, lemon and pepper

Jannacci – mozzarella, zucchine, basilico, origano
hot melted mozzarella, grilled zucchini, basil oregano

Gaber – mozzarella, pomodoro, basilico, olio evo
hot melted mozzarella, tomato, basil, evo oil

Eventuali aggiunte e/o variazioni a panini e insalate 0,50€ ad ingrediente. I panini possono essere realizzati anche con piadina Romagnola con una maggiorazione di 1,00€ cad.

Any additions and/or changes to sandwiches and salads are € 0.50 per ingredient. Sandwiches can also be madewith Piadina Romagnola for an additional € 1.00 each.

DOLCI E FRUTTA

SWEETS AND FRUITS

Cuore di Cioccolato <i>chocolate lava cake</i>	6,5
Torta di Mele <i>apple pie</i>	4
Torta Cioccolato e Pere <i>pear and chocolate cake</i>	4
Torta alla Ricotta <i>ricotta cake</i>	4
Crostatine di Marmellata <i>jam tarts</i>	2,5
Crostatine Vegane di Marmellata <i>vegan jam tarts</i>	2,5
Tartellette alla frutta <i>fruit tartlets</i>	2
Frutta <i>fruits</i> (proposte giornaliere al banco / <i>daily offers</i>)	5

Per informazioni su eventuali allergeni presenti nelle preparazioni Vi invitiamo a consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

For information on any allergens present in the preparations, we invite you to consult the appropriate documentation, which will be provided upon request by the staff on duty.



Via Lodovico Muratori, 11
Milano