



Bar Ticino



Orari: UNEDÌ - MARTEDI: 7.30 - 19.00
MERCOLEDI-SABATO 7.30 - 22.00
DOMENICA 8.30 - 22.00

INSALATE/FREDDI

TAGLIERI / APERITIVO

SALMONE AFFUMICATO

10€

Salmone, insalata, pomodorini, avocado fresco, dressing agli agrumi.

Servito con crostini di pane

Allergeni: 1,4,10

TARTARE DI TONNO *

18€

Condito con olio, sale, pepe, lime.

Servito con salsa ponzu al tabasco e crostini di pane

Allergeni: 1,10,

CAESAR SALAD

10€

Misticanza, crostini di pane, scaglie parmigiano, pollo, bacon,

salsa Caesar

Allergeni: 1, 3, 7, 10

RISO VENERE

11€

Riso Venere, verdure a brunoise e pomodorini

(a seconda della disponibilità può essere abbinato a: pollo, tonno, gamberi*)

Allergeni: 2, 3, 4

INSALATA DI MARE *

20€

Misticanza, polpo, gamberi, pomodori mix, mozzarella

avocado, citronette al passion fruit

Allergeni: 2,4,*

INSALATA PARADISO

10€

Misticanza, mango, avocado, mozzarella, pomodorini, olio al lime.

Allergeni: 2,4,*

INSALATA POLLO

10€

Misticanza, pollo, mandorle, pomodorini, grana, uvette

Allergeni: 2,4,*

MERENDA POMERIDIANA

PANCAKES

5€

Serviti con sciroppo d'acero e frutti di bosco

MERENDA

7€

Mix di Frutta, biscotti, bevanda calda

CREPES DOLCI

7€

Di grano saraceno, farcite a piacere

-Nutella e (Fragole o Banana)

-Crema di Marroni

-Crema Pasticcera e frutti di bosco

-Zucchero e Grandmarnier

Tutti i taglieri verranno serviti con composte e crostini di pane

BOX APERITIVO

12€

Finger food mix, assaggio di salumi e drink incluso

Allergeni: 1, 3, 7, 8

TAGLIERE DI SALUMI

18€

Selezione salumi Marco D'Oggiono (Brianza) e Cascina Caremma (Besate) copreso calice di vino per 2

- vino in abbinamento Pecorino 003

TAGLIERE DI FORMAGGI

15€

Selezione Gennari, formaggi nostrani

bio 16 mesi, 24 mesi, 36 mesi

- vino in abbinamento Romagna Albana GCG

Allergeni: 7

+3€

PROSCIUTTO CRUDO

16€

Selezione Marco D'Oggiono Riserva

NACHOS

5€

Serviti con crema di formaggio e guacamole

Allergeni: 7

FAJITAS DI POLLO/GAMBERI *

10€

Servite con guacamole, pico de Gallo e fagioli neri

Allergeni: 2,4

CLUB SANDWICH & TOAST

THE CLUB

11€

Pane ai cereali, pollo, lattuga, pomodoro, uova, pancetta, parmigiano, Maionese

Allergeni: 1, 3, 7, 10

CLASSIC TOAST

7€

Pane ai cereali, prosciutto cotto, formaggio

Allergeni: 1, 7

BRUSCHETTONE (a scelta)

12€

-Pane filone, burrata, bresaola, tacchina

-Pane filone, guacamole e bacon croccante

-Pane filone, carciofo al chimichurri

Allergeni: 1,7,10

SUPER TOAST

9€

Pane ai cereali, insalata, pomodoro, prosciutto,

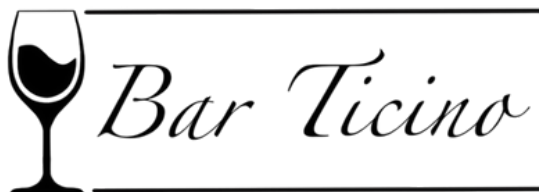
formaggio, carcioffi e pancetta

Allergeni: 1, 3, 7

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva dal venditore conforme alle prescrizioni del regolamento. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate"

I clienti sono invitati a comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze. Saremo lieti di guidarvi nella scelta.



INSALATE/FREDDI

TAGLIERI / APERITIVO

SALMONE AFFUMICATO

10€

Salmone, insalata, pomodorini, avocado fresco, dressing agli agrumi.

Servito con crostini di pane

Allergeni: 1,4,10

TARTARE DI TONNO *

18€

Condito con olio, sale, pepe, lime.

Servito con salsa ponzu al tabasco e crostini di pane

Allergeni: 1,10,

CAESAR SALAD

10€

Misticanza, crostini di pane, scaglie parmigiano, pollo, bacon,

salsa Caesar

Allergeni: 1, 3, 7, 10

RISO VENERE

11€

Riso Venere, verdure a brunoise e pomodorini

(a seconda della disponibilità può essere abbinato a: pollo, tonno, gamberi*)

Allergeni: 2, 3, 4

INSALATA DI MARE *

20€

Misticanza, polpo, gamberi, pomodori mix, mozzarella

avocado, citronette al passion fruit

Allergeni: 2,4,*

INSALATA PARADISO

10€

Misticanza, mango, avocado, mozzarella, pomodorini, olio al lime.

Allergeni: 2,4,*

INSALATA POLLO

10€

Misticanza, pollo, mandorle, pomodorini, grana, uvette

Allergeni: 2,4,*

MERENDA POMERIDIANA

PANCAKES

5€

Serviti con sciroppo d'acero e frutti di bosco

MERENDA

7€

Mix di Frutta, biscotti, bevanda calda

CREPES DOLCI

7€

Di grano saraceno, farcite a piacere

-Nutella e (Fragole o Banana)

-Crema di Marroni

-Crema Pasticcera e frutti di bosco

-Zucchero e Grandmarnier

Tutti i taglieri verranno serviti con composte e crostini di pane

BOX APERITIVO

12€

Finger food mix, assaggio di salumi e drink incluso

Allergeni: 1, 3, 7, 8

TAGLIERE DI SALUMI

18€

Selezione salumi Marco D'oggiono (Brianza) e Cascina Caremma (Besate) copreso calice di vino per 2

- vino in abbinamento Pecorino 003

TAGLIERE DI FORMAGGI

15€

Selezione Gennari, formaggi nostrani

bio 16 mesi, 24 mesi, 36 mesi

- vino in abbinamento Romagna Albana GCG

Allergeni: 7

+3€

PROSCIUTTO CRUDO

16€

Selezione Marco D'Oggiono Riserva

NACHOS

5€

Serviti con crema di formaggio e guacamole

Allergeni: 7

FAJITAS DI POLLO/GAMBERI *

10€

Servite con guacamole, pico de Gallo e fagioli neri

Allergeni: 2,4

CLUB SANDWICH & TOAST

THE CLUB

11€

Pane ai cereali, pollo, lattuga, pomodoro, uova, pancetta, parmigiano, Maionese

Allergeni: 1, 3, 7, 10

CLASSIC TOAST

7€

Pane ai cereali, prosciutto cotto, formaggio

Allergeni: 1, 7

BRUSCHETTONE (a scelta)

12€

-Pane filone, burrata, bresaola tacchina

-Pane filone, guacamole e bacon croccante

-Pane filone, carciofo al chimichurri

Allergeni: 1,7,10

SUPER TOAST

9€

Pane ai cereali, insalata, pomodoro, prosciutto,

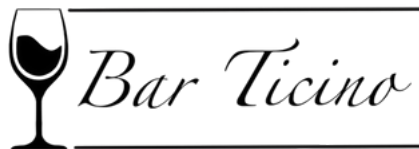
formaggio,carcioffi e pancetta

Allergeni: 1, 3, 7

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva dal venditore conforme alle prescrizioni del regolamento. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate"

I clienti sono invitati a comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze. Saremo lieti di guidarvi nella scelta.



COCKTAILS/BEVANDE/DISTILLATI

CLASSICI

SPRITZ (Prosecco doc)

Aperol, Campari, Select, Hugo

7.00€

NEGRONI (vermunt Carpano)

Americano, Negroni (base Bombay), Sbagliato

8.00€

GIN TONIC (linea di tonica Fever Three)

Bombay, Beefeater.

8.00€

Bulldog, Hendrick's, Mare, Roku, Nordes, Etsu, Grifu

10.00€

NOSTRA SELEZIONE

Long Island (Tequila,Gin,Vodka,Rum,coca cola)

8.00€

Mai Tai (Rum bianco,Rum oscuro,Orange Curazao,Sciroppo orzata)

8.00€

Paloma (Tequila,Sciroppo Agave, succo lime, sodaal pompelmo)

7.00€

pornostar martini (vodka, sciroppo di f. passion, sciroppo di vaniglia, lime, spumante)

9.00€

vodka hibisco (vodka infuso, purea di lamponi, lime, sciroppo zucchero)

9.00€

BIRRA

Icnusa non filtrata

4.00€

Corona

4.00€

Moretti 66

4.50€

IPA poretti

4.00€

Paulaner 33

4.00€

Paulaner weissbern

5.00€

Super tennents

4.00€

Ceres

4.00€

Heineken

4.00€

DISTILLATI

Amari

4.00€

Glenmorangie Scotch Whisky

10.00€

Bulleit Bourbon Whiskey

6.00€

Rum

8.00€

Matusalemme Rum

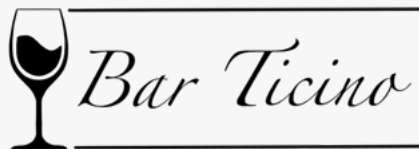
10.00€

Grappa

4.00€

Diciotto lune Grappa

7.00€



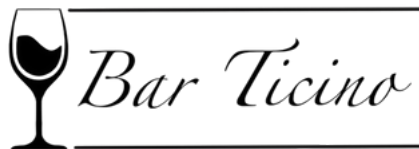
Lista allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, ecc.)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. * prodotto surgelato

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva dal venditore conforme alle prescrizioni del regolamento. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate"

I clienti sono invitati a comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze. Saremo lieti di guidarvi nella scelta.



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

PROSECCO E SPUMANTI AL CALICE

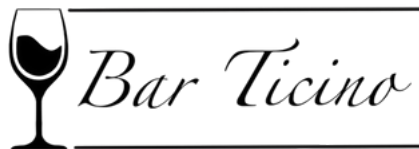
Treviso brut Prosecco (Glera 100%) - Veneto	4.50€
Spumante Pas dose MC Dumà vin	9.00€
"Mia Dusàt" Franciacorta DOCG (Chardonnay 100%) - Lombardia	7.00€
Spumante Ca' Ernesto milesimato 2022	4.00€

VINI ROSSI AL CALICE

Fameja' vino rosso (Cabernet Cortis, Cabernet Carbone) - Umbria	5.50€
Valtellina Sup. DOCG Sassella 'Del negus' (95% Chiavanesca, 5% Rossola)	4.50€
Valpolicella Classico Sup. "Le Bignele" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) - Veneto	4.50€
Chianti Classico "Greve Chianti" DOCG (Sangiovese 100%) - Toscana	4.50€
Colli Orientali del Friuli DOC Refoso (100% Refosco) - Friuli Venezia Giulia	4.00€

VINI BIANCHI AL CALICE

Pinot grigio Delle Venezie DOC (Pinot grigio 100%) - Veneto	4.50€
Lugana, "Monte Lupo" DOC (Turbiana 100%) - Lombardia	4.00€
"Nardi" Verdicchio dei C. di Jesi DOC (Verdicchio, Trebbiano, Malvasia) - Marche	4.00€
Falanghina IGP (Falanghina 100%) - Campania	3.50€
Vermentino DOC (Vermentino 100%) - Sardegna	4.50€



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

PROSECCO E SPUMANTE

Franciacorta DOCG Brut 'Primus Cuvée' - Lombardia	31,00€
Treviso brut Prosecco (Glera 100%), Sette Anime - Veneto	20,00€
Dumavin Spumante Pas Dosè M.C.	38,00€
CL Spumante Pas Dosè M.C	80,00€
Spumante Crémant d'Alsace Brut - Francia	27,00€
Moët & Chandon - Francia	70,00€
Grande Cuvée Blanc (Chardonnay, Vignier, Sauvignon) - Francia	24,00€

VINI ROSSI

PIEMONTE

Gattinara DOCG (100% Nebbiolo)	32,00€
--------------------------------	--------

GATTICO (NO)

Colline Novaresi Rosato (100% Nebbiolo)	14,00€
Colline Novaresi Rosso. (100% Nebbiolo)	18,00€

BOCCIA (AL)

Barbera di Monferrato DOC (100% Barbera)	19,00€
--	--------

LANGHE (CN)

Sa'Duzet' Langhe Dolcetto DOC (100% Dolcetto)	21,00€
---	--------

VENETO

Pinot Grigio delle Venezie DOC 2021	24,00€
-------------------------------------	--------

Valpolicella Classico Sup. "etichetta blu" (Corvina, Corvinone, Rondinella Molinara)	15,00€
--	--------

Amarone della Valpolicella Classico "le Bignele" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	42,00€
---	--------

Amarone della Valpolicella Classico TOMMASSI 2016	60,00€
---	--------

Valpolicella DOC Essentia MONTE CILLARIO	25,00€
--	--------

Amarone della Valpolicella Classico "La Bastia" TINAZZI 2018	40,00€
--	--------

Valpolicella Ripasso RUBINELLI-VAJOL 2015	35,00€
---	--------

UMBRIA

Umbria rosso "Musa" IGT 2022 (Cantina Eraldo Dentice)	16,00€
---	--------

Fameja' vino rosso (Cabernet Cortis, Cabernet Carbone)	25,00€
--	--------

ALTO-ADIGE (BZ)

Alto Adige Lagrein DOC "Pitsch I am Bach" (100% Lagrein)	22,00€
--	--------

VALTELLINA

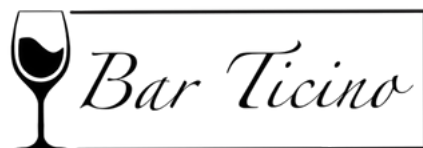
Valtellina Superiore "Sassella" DOCG	24,00€
--------------------------------------	--------

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Colli Orientali del Friuli DOC Refosco 2022 (100% Refosco)	16,00€
--	--------

LA SPEZIA

Colli di Luni Rosso DOC 2015 "Atrum" (Sangiovese, Cannaiolo, Massaretta)	25,00€
--	--------



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

TOSCANA

Chianti classico DOCG CLEMENTE VII (100% Sangiovese) 2020	34.00€
Chianti classico DOCG CLEMENTE VII (100% Sangiovese) 2019 riserva	43.00€
Chianti classico DOCG CLEMENTE VII (100% Sangiovese) 2019 gran selezione	50.00€
Vin santo del Chianti (Liquoroso) 2014	12.00€
Chianti Classico DOCG Gran Selezione 'Sei' (100% Sangiovese)	45.00€
Chianti Classico DOCG Gran Selezione TERRE DI PERSETO "L'orgoglio"	46.00€
Chianti Rufina Riserva DOCG (90% Sangiovese 10% Malvasia Nera)	20.00€
Brunelo di Montalcino DOCG 'Belaria' (100% Sangiovese) 2017	44.00€
Brunelo di Montalcino DOCG 'Castel Giocondo' (100% Sangiovese) 2018	45.00€
Rosso di Montalcino DOC "Paradiso di Frassina" (100% Sangiovese)	25.00€
Toscana Rosso IGT 'Cerosecco' (50% Merlot 50% Cab. Suv.)	24.00€
Morellino di Scansano DOCG 'Germile' (100% Sangiovese)	15.00€
Super Tuscan IGT "Pregiudizio" (100% Cabernet Sauvignon)	52.00€
Bolgheri DOC "Il Seggio" (Merlot, Cav. Sauv. Petit Verdot, Cab. Franc) 2021	40.00€
Bolgheri DOC "Campo al Mare". 2020	35.00€

MAURIZIO BROGIONI

Chianti Classico DOCG (Riserva 2021)	45.00€
Chianti Classico DOCG (bio 2021)	30.00€
Chianti Classico DOCG "H'amorosa" (Riserva 2020)	67.00€
Toscana IGT. "fifty-fifty"	40.00€
Chianti Classico DOCG (Gran Selezione 2018)	62.00€
Sassaia Toscana IGT 2020	12.00€
Rosso di Toscana "Sbocciato" 2021	12.00€

MARCHE

Rosso 'Ribe' Marche IGT (Vernaccia Nera, Montepulciano, Lacrima nera)	26.00€
Collefrenato' Rosso Anfora (Montepulciano, Cab.Sauv.) 6 mesi Anfora	25.00€

LAZIO

Cesene di Olevano DOC 'Sigillum' 2014 (100% Cesane)	29.00€
---	--------

PUGLIA

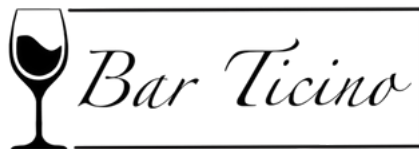
Primitivo di Manduria DOC 'Li Janni' (100% primitivo)	25.00€
---	--------

SICILIA

Nero d'Avola 'ZioPaolo' Sicilia DOC (100% Nero d'Avola)	22.00€
Syrah IGT Terre Siciliane (100% Syrah)	20.00€

ESTERO

Slovenija Goriska Brda	40.00€
------------------------	--------



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

VINO BIANCO

LANGHE (CN)	
Langhe Riesling DOC (100% Riesling Renano)	22.00€
Sa'dFiu" (100% moscato)	22.00€
LOMBARDIA	
Lugana DOC "monte Lupo"	25.00€
VENETO	
Pinot Grigio Delle Venezie DOC (100% pinot grigio)	25.00€
Garda Chardonnay DOC "terre del lago 2018"	25.00€
UMBRIA	
Grechetto Umbria IGT	27.00€
ALTO-ADIGE (BZ)	
Pinot Bianco Weissburgunder 'Spalier' (100% Pinot Bianco)	28.00€
Alto Adige Chardonnay Riserva 'Finesse' (100% Chardonnay)	40.00€
Alto Adige Gewurztraminer DOC (100% Grewürztraminer)	28.00€
EMILIA-ROMAGNA	
Romagna albana 'G.G.G.' (100% Albana)	28.00€
MARCHE	
Verdicchio dei C. di Jesi DOC "Le Piaoie" 2021	25.00€
SARDEGNA	
Vermentino di Sardegna DOC (100% Vermentino)	25.00€
LA SPEZIA	
Vermentino Colli di Luni DOC 2020	28.00€