

# Pranzo #DaDry

## Lunch Menu

### Piatto del giorno

#### MONDAY

**Hummus di ceci, broccoli, melograno**

*Chickpea hummus, broccoli, pomegranate*

#### TUESDAY

**Farro, salmone, taccole**

*Spelled, salmon, snow peas*

#### WEDNESDAY

**Pizza al contrario: puntarelle, crema di broccoli e acciughe, salsa di barbabietola**

*Upside down pizza: puntarelle, broccoli and anchovies cream, beetroot sauce*

#### THURSDAY

**Crema di spinaci, uovo morbido, pane croccante**

*Spinach cream, soft egg, crispy bread*

#### FRIDAY

**Crema di cannellini, salicornia, calamari saltati, polvere di liquirizia**

*Cream of cannellini beans, salicornia, sautéed calamari, liquorice powder*

### Panini

**Toast di focaccia integrale con cotto arrosto Branchi, insalata iceberg, pomodoro, mozzarella fior di latte**

*Whole grain toast with roasted ham Branchi, iceberg, fresh tomatoes, fior di latte mozzarella*

### Insalata di pizza al contrario

**Scarola, uvetta, pinoli, crema di acciughe, provola affumicata, olive al forno**

*Escarole, raisins, pine nuts, anchovies cream, smoked provola, baked olives*

### Piadina "Dry" - integrale e croccante

**Squacquerone, rucola, olio al basilico**

*Soft cheese, rucola, basil infused olive oil*

Aggiunta di cotto arrosto Branchi/ crudo dolce D'Ostvaldo

*Add roasted ham Branchi/ crudo dolce D'Ostvaldo*

### La cucina

**Vitello tonnato**

*Roasted veal in tuna sauce*

**Insalata di tacchino e scarola, salsa alla senape, polvere di prosciutto**

*Turkey salad, escarole, mustard, prosciutto crumbs*

**Carne salada, crauti, yogurt al caffè**

*Salted meat, sauerkraut, coffee yogurt*

**Riso venere, verdure croccanti, code di gambero**

*Venus rice, crunchy vegetables and shrimps*

**Fave e cicoria, essenza al balsamico**

*Broad beans and chicory, balsamics essence*

# DryMilano

### Contorni

**Cime di rapa, pinoli, ricotta salata**

*Turnip tops, pine nuts, salted ricotta*

€ 3,50

**Patata al cartoccio con ventricina e mascarpone**

*Baked potato with ventricina and mascarpone cheese*

€ 3,50

**Broccoli gratinati**

*Broccoli gratin*

€ 3,50

### Le Pizze dello Chef

**Calzone Spek**

*Spinaci, ricotta di bufala, provola affumicata*

*Spek, spinach, buffalo ricotta, smoked provola*

€ 12

**Cime di Rapa**

*Salsiccia, mozzarella fior di latte*

*Turnip tops, sausage, fior di latte mozzarella*

€ 12

**Ventricina**

*Scalognò al sale, mozzarella fior di latte*

*Spicy pork sausage, salted shallot, fior di latte mozzarella*

€ 14

**Guanciale Croccante**

*Crema di Parmigiano, verza saltata, mozzarella fior di latte*

*Crispy cheek lard, Parmesan cream, sautéed savoy cabbage, fior di latte mozzarella*

€ 14

**Broccoli**

*Zest di limone caramellate, Parmigiano Reggiano, mozzarella fior di latte*

*Caramelized lemon zest, Parmigiano Reggiano, fior di latte mozzarella*

€ 14

### Le Pizze Classiche

**Marinara**

€ 5

**Margherita**

€ 8

**Margherita con bufala**

€ 9

**Bianca con mozzarella fior di latte**

€ 8

#### Condimenti:

*Prosciutto crudo dolce D'Ostvaldo // Raw ham*

€ 6

*Prosciutto cotto arrosto Branchi // Roasted ham*

€ 6

*Cipolla bianca stufata all'acciuga // Onion stewed with anchovies*

€ 3

*Buzzonaglia di tonno del Mediterraneo // Mediterranean tuna offal*

€ 6

*Olive denocciolate cotte al forno // Baked pitted olives*

€ 5

*Acciughe del Cantabrico // Cantabric sea anchovies*

€ 9

*Acciughe del Mediterraneo (Sicilia) // Sicily anchovies*

€ 6

*Capperi di Pantelleria // Capers of Pantelleria*

€ 4

### Cubotti

**Cubi di focaccia semi-integrale farciti con**

*Wholegrain focaccia cubes served with*

**Tapenade di olive leccino, guacamole, caprino**

*Leccino olives tapenade, guacamole and goat cheese*

€ 6

**Acciughe del Cantabrico, guacamole, capperi di Pantelleria**

*Cantabric sea anchovies, guacamole, capers*

€ 10

### Le Focacce

Small / Regular

**Porchetta di Ariccia, rafano fresco, olio EVO Furgentini**

*Porchetta di Ariccia, fresh radish, EVO Furgentini oil*

€ 8 / 14

**Stracciatella e crudo dolce D'Ostvaldo**

*Creamy mozzarella and prosciutto D'Ostvaldo*

€ 8 / 14

**Vitello tonnato con polvere di capperi**

*Roasted veal with tuna sauce and capers powder*

€ 8 / 14

**Salmone marinato in salsa di soia, provola affumicata, rucola, sesamo**

*Soy sauce marinated salmon, smoked provola, rucola, sesame*

€ 8 / 14

**Cime di rapa, provola affumicata, cipolla stufata**

*Turnip tops, smoked provola, stewed onion*

€ 8 / 14

**Rosmarino e cristalli di sale**

*Sea salt flakes and rosemary*

€ 6 / 10

## I Piatti

Small / Regular

<b>Lattughino croccante, crema di nocciole, ricotta di bufala, mele verdi</b> <i>Crispy baby lettuce, hazelnuts, buffalo ricotta, green apple</i>	€ 7 / 12
<b>Bresaola e foglie verdi, crema di Grana Padano e sesamo</b> <i>Bresaola and green salad. Grana Padano sauce and sesame</i>	€ 8 / 14
<b>Merluzzo all'olio di cottura, patate schiacciate, broccoli, olive</b> <i>Cod with cooking oil, smashed potatoes, broccoli, olives</i>	€ 8 / 14

## Frutta

Insalata di frutta // <i>Fruit salad</i>	€ 6
--	-----

## Pasticceria

<b>Tiramisù Berton</b>	€ 9
<b>Tarte tatin calda e fredda, meringa morbida, crumble di riso al pistacchio</b> <i>Hot and cold tarte tatin, soft meringue, pistachio rice crumble</i>	€ 7
<b>Bombolone con gelato al pistacchio</b> <i>Doughnut with pistachio ice cream</i>	€ 8

## Gelateria

Pallina / Scoop

<b>Gelato al fior di latte</b> // <i>Fior di latte ice cream</i>	€ 2,5
<b>Gelato al pistacchio</b> // <i>Pistachio ice cream</i>	€ 2,5
<b>Sorbetto all'arancia e menta</b> // <i>Orange and Mint sorbet</i>	€ 2,5
<b>Sorbetto al cacao</b> // <i>Cocoa sorbet</i>	€ 2,5

Il gelato lo serviamo con crumble alle mandorle  
*We do serve ice creams with almonds crumble*

<b>Coppa gelato</b>	€ 8
Fior di latte, cacao, crumble, composta di limone salato, erbe, panna montata <i>Fior di latte, cocoa, crumble, salted lemon compote, herbs, whipped cream</i>	

## Beverage

### Birre

<b>In bottiglia // Bottle</b>	
St. Peter's Citrus Beer - cl 50 - GB	€ 8
St. Peter's Cream Stout - cl 50 - GB	€ 8
St. Peter's G-Free - cl 33 - GB	€ 6
St. Peter's G-Free - cl 50 - GB	€ 8
Brewdog 5 AM Saint - cl 33 - GB	€ 8
Brewdog Punk IPA - cl 66 - GB	€ 13
Brewdog Nanny State (alcohol free) - cl 33 - GB	€ 7
Ridgeway Ipa India Pale Ale - cl 50 - GB	€ 8
<b>Alla spina // Draft</b>	
Tipopils Birrificio Italiano - cl 40	€ 7
Tipopils Birrificio Italiano "Birrino" - cl 40	€ 3

### Acqua

<b>Acqua trattata naturale/gasata</b> // <i>Filtered still/sparkling tap water</i> - cl 75	€ 2
<b>Ferrarelle</b> - cl 33	€ 1,5
<b>Ferrarelle</b> - cl 75	€ 3

### Bibite

€5

## Vini

Al calice // By the glass € 3,50

**Prosecco**  
*Tenuta Grimani - Roncà (VR) - Italia*

**Langhe Bianco "Armonia" 2017**  
*Cantina Giuseppe Nada - Treiso (CN) - Italia*

**Dolcetto d'Alba 2017**  
*Cantina Giuseppe Nada - Treiso (CN) - Italia*

## Cocktail

**French75** € 12  
Tanqueray London Dry gin, zucchero, limone, champagne brut  
*Tanqueray London Dry gin, sugar, lemon, champagne brut*

**Gin Gin Mule** € 12  
Tanqueray gin, zucchero, lime, angostura, menta, ginger beer  
*Tanqueray gin, sugar, lime, mint, ginger beer*

**Vintage Negroni** € 12  
Tanqueray gin, Bitter Campari, Vermouth Cocchi, Barolo Chinato Cocchi  
*Tanqueray gin, Bitter Campari, sweet Vermouth Cocchi, Barolo Chinato Cocchi*

## Caffè

*Espressi di fresca macina de il Laboratorio Giamaica Caffè di Verona*

Espresso Indian Nugget	€ 2 / (€ 1,5 lunch)
Espresso doppio	€ 3
Decaffeinato	€ 2 / (€ 1,5 lunch)
Caffè Americano	€ 4
Unodidue	€ 3
Cappuccino	€ 5
Espresso "Shaked"	€ 5

## Tè

**Tè cinesi // Chinese tea**  
Lung Ching 1st grade Bio € 5  
Pu-Erh Bio € 5

**Tè indiani // Indian tea**  
Darjeeling Margaret's Hope "FTGFOP" € 5  
Earl Grey Bio € 5

**Tè Giapponesi // Japanese tea**  
Sencha € 5  
Hojicha Bio € 5  
Genmaicha € 5

## Infusi

**Zenzero e menta** // *Ginger and mint* € 5  
**Basilico, timo e buccia di limone** // *Basil, thyme and lemon peel* € 5  
**Dopo pasto Bio** // *After meal Bio* € 5  
**Fiori di camomilla Bio** // *Chamomile Bio* € 5  
**Orzo** // *Barley* € 4

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi chiarimento. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.