

ASSAGGI

LA CUCINA TI PROPONE TANTE
COMBINAZIONI DI SAPORI IN UN UNICO PIATTO.
SE SIETE IN COMPAGNIA SCEGLIETENE UNO
DIVERSO DALL'ALTRO, PER IL GUSTO DI DIRE
"MI FAI ASSAGGIARE?"

4,5 € - 11 € CON DRINK

STRACCIATELLA con acciughe di Sclacca e ciliegini

Vino consigliato: Prosecco Doc Red

SALAME di Langhirano con giardiniera allo zenzero e spezie

Drink consigliato: Americano

 HUMMUS di ceci spolverato di paprika

Drink consigliato: Aperol Spritz

CALAMARI croccanti al pepe nero con maionese di curry e mango

Vino consigliato: Ferrari Maximum Brut

INVOLTINO DI CARNE e pistacchi con insalata eoliana di pomodori, olive e origano

Vino consigliato: Leone - Tasca D'Almerita

CEVICHE DI POLPO al lime con chips di mais

Drink consigliato: Mez e Mez Spritz

 CROCCHETTE DI PATATE con salsina agli asparagi e pomodorini semi secchi

Drink consigliato: Campari Spritz

POLPETTINE DI MANZO con sugo di pomodorini Corbarini, basilico e caciocavallo

Vino consigliato: Morellino di Scansano - San Feleo


CARTOCCIO DI CHIPS ARTIGIANALI

Drink consigliato: Aperol Spritz

HAMBURGER

SERVITI CON CHIPS ARTIGIANALI

BURGER DI CHIANINA da 200 gr. grigliato al rosmarino e pepe rosa, brie, bacon arrostito, pomodoro e insalata..... 14 €

 BIG BURGER VEGANO, crema di asparagi, pomodori ciliegini semi secchi, zucchine grigliate..... 13 €

BURGER DI PETTO DI POLLO da 200 gr. marinato alle spezie e arrostito, crema di carciofi, pomodoro, insalata iceberg, salsa al curry e mango..... 13 €


• Pane Bun con farina Tumminia a lievitazione naturale

INSALATE

CREOLA Misticanza, gamberoni, melone, ananas, noci, pomodorini semi secchi, olive, ciliegini, dressing al cocco..... 10,5 €

BIANCA Burratina, prosciutto crudo di Parma, pomodorini ciliegini e misticanza, crostini alla crema di olive nere..... 10,5 €


CAESAR Misticanza, julienne di cotoletta di pollo, scaglie di parmigiano, crostini di pane, salsa caesar..... 9,5 €

 GRECA Misticanza, pomodorini, olive nere, feta e origano..... 9,5 €

PIATTI

LO CHEF TI INVITA A PRANZO E A CENA
TRA I LIBRI

CEVICHE DI POLPO al lime con chips di mais..... 11 €

 PACCHERI con pomodorini, stracciatella e basilico..... 11 €

RISO AL SALTO la tipica ricetta milanese: risotto allo zafferano rosolato in padella..... 10 €

CALAMARI croccanti al pepe nero con maionese di curry e mango..... 12 €

INVOLTINO DI CARNE e pistacchi con insalata eoliana di pomodori, olive e origano..... 12 €

POLPETTE DI MANZO con sugo di pomodorini Corbarini, basilico e caciocavallo..... 11 €

CONTROFILETTO DI MANZO con pannocchietta arrosto, olio al rosmarino e chips artigianali..... 12,5 €

COTOLETTA ALLA MILANESE con pomodorini e misticanza..... 14 €

Dolci

DEI NOSTRI AMICI PASTICCERI

4,5 €

TIRAMISÙ

SACHER ROL

MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO

CUBO AL CIOCCOLATO

CROSTATINA AL LIMONE

 TORTA DI MELE

CHEESECAKE

 Vegetariano  Vegano

Tutte le materie prime utilizzate per la realizzazione dei piatti sono di provenienza italiana.

Per garantire la massima sicurezza alcune prodotti sono surgelati all'origine. D. Lgs. 109/1992

SEGUICI SU FACEBOOK E INSTAGRAM

 RED LA FELTRINELLI

 #REDLAFELTRINELLI

MENU
RED
READ EAT DREAM

DRINK

ALCOLICI 7 €

- APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco doc, seltz
- CAMPARI SPRITZ** Campari, prosecco doc, seltz
- METZ E METZ SPRITZ** Aperol, Campari, prosecco doc, seltz
- CAMPARI RED** Campari, Grand Marnier, succo di pompelmo, ginger beer
- AMERICANO** Campari, Cinzano 1757 Vermouth rosso, seltz
- NEGRONI** Campari, Cinzano 1757 Vermouth rosso, Gin Bankes
- CAMPARI ORANGE** Campari, succo d'arancia
- MOJITO GIAMAICANO** J. Wray Silver rum, succo di lime, zucchero di canna bianco, foglie di menta, soda
- BULLDOG TONIC** Bulldog Gin, tonic water
- MOSCOW MULE** Sky vodka, ginger beer, lime



ANALCOLICI 7 €

- FIVE FRUITS**
Succo d'arancia, ananas e pesca, granatina, sciroppo di passion fruit
- FLORIDA**
Succo di pompelmo, arancia, limone, soda

SOFT DRINK

- Aranciata, aranciata amara, chinò, limonata, cedrata, old tonic, succhi di frutta, tè freddo, coca cola **2,5 €**
- Spremuta di arancia **3,5 €**
- CRODINO TWIST agrumi o frutti rossi **5 €**

BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA MEDIA 5 € - PICCOLA 3,5 €

- ISAAC** Bianca, 5%, Baladin
- NORA** Ambrata, 6.8%, Baladin
- TIPOPILS** Bionda, 5.2%, Birrificio Italiano
- BIBOCK** Ambrata, 6.2%, Birrificio Italiano

IN BOTTIGLIA 0,33 cl - 6 €

- TIPOPILS** Pils, 5,2%
- BIBOCK** Bock, 6,2%
- BI WEIZEN** Weizen, 5%
- ASTEROID** 56013 Ipa, 6,6%

Vini

BOLLICINE

- | | CALICE | BOTTIGLIA |
|---|--------|-----------|
| PROSECCO DOC RED
Lorenzon, Veneto | 5 € | 16 € |
| FERRARI MAXIMUM BRUT
Ferrari, Trentino..... | 7 € | 28 € |
| FERRARI MAXIMUM ROSÈ
Ferrari, Trentino..... | 8 € | 32 € |
| CHAMPAGNE MOET BRUT MIGNONETTE
20 cl, Moet Chandon, Francia | | 12 € |

BIANCHI

- | | CALICE | BOTTIGLIA |
|---|--------|-----------|
| FALANGHINA TABURNO
Masseria Frattasi, Campania..... | 5 € | 16 € |
| RIBOLLA GIALLA VIGNA RUNC
Il Carpino, Friuli-Venezia..... | 5 € | 18 € |
| VERMENTINO RENA BIANCA
Cantina di Badesi, Sardegna..... | 5 € | 18 € |
| GEWÜRZTRAMINER
Zanotelli, Alto Adige..... | 6 € | 19 € |
| LEONE
Tasca d'Almerita, Sicilia..... | 6 € | 20 € |

ROSSI

- | | CALICE | BOTTIGLIA |
|---|--------|-----------|
| MORELLINO DI SCANSANO
San Felo, Toscana..... | 5 € | 16 € |
| PRIMITIVO RUDIAE
Vigneti Reale, Puglia..... | 5 € | 18 € |
| LAMÙRI
Tasca d'Almerita, Sicilia..... | 6 € | 20 € |
| NEBBIOLO
Rossotto, Piemonte..... | 6 € | 19 € |
| VALPOLICELLA DI RIPASSO CICILIO
Degani, Veneto..... | 6 € | 20 € |

da DESSERT

- | | | |
|----------------------------------|-----|------|
| PASSITO
Sicilia..... | 6 € | 30 € |
| VIN SANTO
Toscana..... | 5 € | 30 € |

SEGUICI SU FACEBOOK E INSTAGRAM



DRINK LIST

RED

READ EAT DREAM