

PRIMA & DOPO IL CAFFÈ'

SALATI

Ostrica Regal - Irlanda del Nord

*Torchon di Foie Gras 40gr

*Quaglia,
Noce di Macadamia, Mole e Bieta

FORMAGGI

Taleggio a Latte crudo - IT

Robiola Tre Latti - IT

Toma Bettelmatt - IT

Gran Pecora Sardo - IT

Gorgonzola piccante Naturale - IT

Selezione di Formaggi

DOLCI

*Tiramisù EXIT

*Torta di Pane,
Crema al Latte e Sorbetto al Cioccolato Fondente

*Tarte Tatin alle Pere,
Crema al Limone e Rosmarino

*Comunicaci eventuali allergie, intolleranze o diete alimentari particolari. Il personale di sala è a disposizione per informazioni sugli allergeni e consigli.

*Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura o potrebbero essere surgelati all'origine, in caso di irreperibilità del prodotto fresco.

ZUCCHERI & OSSIDAZIONI

SALVINO GORGONE
Passito di Pantelleria Dietro l'Isola 2018
Moscato d'Alessandria

EMILIO HIDALGO
Sherry PX 20yo
Pedro Ximenez

BARBEITO
Madeira Rainwater Med/Dry 5yo
80% Tinta Negra, 20% Verdelho

AMARI & LIQUORI

Amaro Varnelli

Amaro Palent

Genepy Palent

Amarot

Amara

Chartreuse Jaune

Chartreuse Verte

Jefferson

CALVADOS, COGNAC & BAS/ARMAGNAC

Calvados 6yo Camut

Cognac G.C. XO Delamain

Cognac G.C. Vesper Delamain

Armagnac Janneau

Bas Armagnac Dartigalongue 1974

GIN & TONIC

Elephant Sloe Gin

Old English

Tanqueray

Tanqueray Ten

Villa Ascenti

Gil

Gil Peated

Engine

Portofino

Elephant London Dry

Monkey

Selvatiq

CORSO ITALIA

CORSO DI PORTA ROMANA

VODKA & TONIC

Potocki

Beluga Glod Line

AGAVE

Mezcal Alipus San Luis

Mezcal Casamigos

Tequila Blanco Casamigos

Tequila Reposado Casamigos

GRAPPE & DISTILLATI DI FRUTTA

Grappa Sarpa Bianca Poli

Grappa Barrique Oro Poli

Grappa Punto G Capovilla

Grappa Frappato Occhipinti

Grappa Camomilla 2yo Levi

Grappa Barbaresco 6yo Levi

Distillato di Pere Capovilla

RUM & CLAIRIN

Saint James Vieux

Zacapa 23yo

El Dorado 15yo

Agricole JM

Clairin Sajous

WHISKY & WHISKEY

Johnnie Walker Black Label

Signatory Linkwood 2008

Kininvie 23yo

Talisker Skye

Lagavulin 16yo

Nikka From the Barrel

Hudson Manhattan Rye

Hudson Baby Burbon

Gastronomia Urbana

Abbiamo scelto un chiosco, un luogo che Milano riconosce come suo, abbiamo deciso di dargli una nuova identità. Un'identità che nasce dall'esigenza di offrire una cucina semplice, disponibile a tutte le ore del giorno, autorevole e allo stesso tempo accessibile.

E abbiamo deciso di identificarla con un semplice binomio: **Gastronomia Urbana.**

*Piazza Erculea,
20122 Milano MI*

Pastificio Urbano

Abbiamo preso la pasta, quella secca, ripiena, in brodo, quella che ti faceva la Nonna la domenica e quella che dopo che hai finito, fai la scarpetta con il sugo; quella che fatta così non si trova da nessuna parte, e quella che ti ricorda quando eri bambino. E le abbiamo dedicato un luogo, tutto il ristorante:

Pastificio Urbano.

*Via Orti 24
(angolo via curtatone),
20122 Milano MI*

+ 39 02 35999080
info@exit-milano.com

EXIT