



# Signature Drinks

## RED EYE 14€

Whiskey Wild Turkey + Zafferano + Basilico = **BOULEVARDIER** con Campari, Vermouth del Professore e Chartreuse giallo  
Whiskey Wild Turkey + saffron + basil = **BOULEVARDIER** with Campari, Professor's Vermouth and yellow Chartreuse

## NESPRESSO SOLERA 15€

Rum Zacapa 23 + Caffè Brazil Organic Nespresso + Cannella = **MAI TAI** con liquore al chinotto, lime e orzata  
Rum Zacapa 23 + Brazil Organic Nespresso coffee + Cinnamon = **MAI TAI** with chinotto liqueur, lime and orzata

## RE SACA 14€

Tequila Espolon Blanco + Birra + Bbq = **VAMPIRO** con arancia, limone e condimenti  
Espolon + Beer + Bbq = **VAMPIRE** with orange, lemon and condiments

## MADAME TARTE 14€

Gin La Madame + Yuzu + Biscotto = **GIN SOUR**  
Gin La Madame + Yuzu + Biscuit = **GIN SOUR**

## THE GREASE 14€

Tequila Casamigos + Cetriolo + Burro = **TOMMY'S MARGARITA** con agave  
Tequila Casamigos + Cucumber + Butter = **TOMMY'S MARGARITA** with agave

## DATEFRUIT FIZZ 14€

Gin Tanqueray Ten + Dattero + Pompelmo = **GIN FIZZ** con limone e soda  
Tanqueray Ten + Date + Grapefruit = **GIN FIZZ** with sugar, lemon and soda

## CHILI MILK SOUR 15€

Whiskey Wild Turkey + Latte di cocco + Peperoncino = **WHISKEY SOUR** con zucchero, limone e ancho reyes rosso.  
Whiskey Wild Turkey + Coconut Milk + Chili = **WHISKEY SOUR** with sugar, lemon and red ancho reyes

# Grandi Classici

**Aperol Spritz / Campari Spritz / Cynar Spritz** 10€

**Gin Tonic:** Bulldog Gin, Tonica 12€

**Espolon Paloma:** Tequila Espolon, Agave, Lime, Soda al Pompelmo 13€

**Whiskey Sour:** Wild Turkey Bourbon, Zucchero, Limone 12€

**Americano:** Campari, Vermouth Rosso Del Professore, Selz 10€

**Negroni:** Campari, Vermouth Rosso Del Professore, Bulldog Gin 10€

**Ny Sour:** Wild Turkey Whiskey, Limone, Zucchero, Albume, Vino Rosso 14€

**Negroni Mezcal:** Montelobos Mezcal, Vermouth, Campari 12€

**Manhattan:** Wild Turkey Rye Whisky, Cinzano Vermouth, Angostura 11€

**Bramble:** Gin Bulldog, Limone, Zucchero, Creme de Mure 12€

**Bloody Mary:** Skyy Vodka, Tomato, Tabasco, Limone, Salsa Worchestershire, Sale e Pepe 12€

**Last Word:** Gin Tanqueray, Chartreuse Verde, Liquore al Maraschino, Limone 12€

**Dark 'N' Stormy:** Kingston 62 Rum, Lime, Ginger Beer, Angostura 12€

**Sidecar:** Cognac, Triplesec, Limone 13€

**French Martini:** Chambord, Skyy Vodka, Succo all'ananas 13€

**Cocktail Internazionali:** Moscow Mule, Mojito, Sbagliato, Gin Tonic/Lemon 10€

\* Queste sono solo alcune delle nostre proposte, per altre richieste chiedere al personale :)

# Mocktails

## CHILL IN GARDEN 12€

Seedlip Garden, Ananas arrostita e Agrumi.  
Seedlip Garden, roasted pineapple and citrus fruits.

## SPICY MOJITO 12€

Seedlip Spice, Tangerine Syrup, Basil, Lime, Crodino.  
Seedlip Spice, Tangerine Syrup, Basil, Lime, Crodino.

## GUMMY GROOVE 12€

Seedlip Grove, Limone, Sciroppo candies e Tonica pepe rosa.  
Seedlip Grove, Lemon, Candies Syrup and Pink Pepper Tonic.

## CRODINO XL / BIBITE ANALCOLICHE 7€



# Stuzzicherie

## Twins Tortillas 9€

Gamberi cotti a vapore / Tartare di tonno, Yogurt Greco e Rucola ( C-L-D-I-A)  
*Steamed Prawns / Tuna Tartare, Greek Yoghurt and Rocket*

## Tacos Fassona 10€

Tacos croccante di Grana Padano con Tartare di Fassona, Stracciatella D' Andria, Pistacchio di Bronte e crema di pomodorini secchi (C)  
*Crispy Grana Padano tacos with Fassona tartare, stracciatella D' Andria, Bronte pistachios and sun-dried tomato cream*

## Mais Stick 8€

Bastoncini Di Mais con Maionese alla curcuma (L-D-A)  
*Corn Flakes With turmeric Mayonnaise*

## Mini Spiedo di Mare 12€

Mini spiedini di calamari e gamberi con crumble di pane all'arancia e caffè Nespresso alla nocciola (C-D-A-L)  
*Mini sea squid & prawn skewers with orange-flavoured bread crumble and hazelnut Nespresso coffee*

## Jamon & Pane Nero 12€

Pane nero di Segale integrale con Jamon Serrano, Stracciatella d'Andria e Pomodorini Secchi (A-C-D-F-Q)  
*Whole-wheat black rye bread with Jamon Serrano, Stracciatella d'Andria and sun-dried tomatoes*

## Chips 6€

Chips Homemade aromatizzate al Rosmarino con Maionese allo Zenzero (D)  
*Rosemary Flavoured Homemade Chips with Ginger Mayonnaise*

## Mini Bagel Salmon 10€

Mini Bagel con Salmone Marinato, pomodorini, insalata e crema di avocado (A-C-Q)  
*Mini Bagel with Marinated Salmon, cherry tomatoes, salad and avocado cream*

# Per Iniziare...

## Fiori di zucca ripieni di mozzarella con salsa tartara 12€

*Mozzarella-stuffed zucchini flowers with tartar sauce (D-N-A)*

## Insalata di polpo alla catalana (pomodorini, sedano, ravanelli, cipolla rossa di Tropea) e capperi gigante e crema al basilico 18€

*Catalan octopus salad (cherry tomatoes, celery, radishes, Tropea red onion) with giant caper and basil cream (M-N)*

## Triglia croccante con caponata di verdure e stracciatella alla clorofilla di prezzemolo 20€

*Crispy mullet with vegetable caponata and stracciatella with parsley chlorophyll (I-C-N-L-A)*

## Girello di vitello CBT con brunoise di verdure e salsa tonnata 22€

*CBT veal kidney with vegetable brunoise and tuna sauce (D-N-I-G)*

# I Nostri Crudi Di Mare

## Carpaccio di ricciola con acqua di cetriolo, lemongrass, pomodoro concassé e pepe rosa 16€

*Amberjack carpaccio with cucumber water, lemongrass, tomato concassé and pink pepper (I)*

## Battuta di gamberi rossi di Mazara con riduzione di agrumi 19€

*Mazara red prawns with citrus fruit reduction (L)*

## Sashimi di salmone marinato con salsa al mango e uova di salmone 16€

*Marinated salmon sashimi with mango sauce and salmon roe (I-D)*

## Tartare di Tonno, riso venere, avocado, cetrioli, ravanelli, edamame, salsa di soia e polvere di alganori 18€

*Tuna tartare, venus rice, avocado, cucumber, radish, edamame, soy sauce and alganori powder (I-B)*

## Tris di Tartare (tonno, salmone, ricciola) accompagnate da salsa al mango con riduzione di agrumi, crema di avocado e yogurt greco 22€

*Trio of tartare (tuna, salmon, amberjack) accompanied by mango sauce with citrus reduction, avocado cream and Greek yoghurt (C-I)*

## Primi piatti

*La nostra pasta fatta in casa*

**Spaghetti Spoon ai 3 pomodorini, stracciatella d' Andria e basilico 15€**  
*Spaghetti Spoon with 3 cherry tomatoes, stracciatella d' Andria and basil (A-C-D-N)*

**Linguine ai ricci di mare con zeste di limone 25€**  
*Linguine with sea urchins and lemon zest (A-D-N-P)*

**Risotto agli scampi cotti e crudi con mela verde e lime 22€**  
*Cooked and raw langoustine risotto with green apple and lime (L)*

**Tagliolini al nero di seppia con frutti di mare 18€**  
*Tagliolini with squid ink and seafood (A-D-G-I-L-M-N)*

**Paccheri integrali con robiola, pesto di pistacchio e fiori di zucca 15€**  
*Whole wheat paccheri with robiola cheese, pistachio pesto and zucchini flowers (A-C)*

## Secondi di Mare

**Salmone laccato al miele mandorle con verdure dell'orto con yogurt greco all'erba cipollina 19€**  
*Almond honey lacquered salmon with garden vegetables with greek chive yoghurt (I-C)*

**Spoon Crispy (calamari, gamberone, mazzancolle e verdure) 23€**  
*Spoon Crispy (squid, prawn, prawns and vegetables) (A-L-M)*

**Filetto di San Pietro 200 gr. alle erbe con cime di rapa ripassate 25€**  
*Fillet of St Pierre 200 g with herbs and mashed turnip tops (I)*

**Gran grigliata di pesce (tonno, salmone, gamberoni, branzino, polipo e seppia) x 2 persone 55€**  
*Grilled fish (tuna, salmon, prawns, sea bass, octopus and cuttlefish) x2 people (I-L)*

## Secondi di Carne

**Picanha 250 gr. alla brace con fagiolini al vapore 28€**  
*Picanha 250 gr. barbecued with steamed green beans*

**Girello di vitello CBT con brunoise di verdure e salsa tonnata 22,00 €**  
*Veal girello with vegetable brunoise and tuna sauce (N - G - D)*

**Filetto di manzo 200 gr. alla griglia lardellato con insalata baby leaf e patate nocciola 25€**  
*Grilled fillet of beef 200 g larded with baby leaf salad and hazelnut potatoes*

## Contorni

**Cime di rapa ripassate all' aglio leggermente piccanti 7€**  
*Slightly spicy repassed turnip greens with garlic*

**Verdure di stagione alla griglia 7€**  
*Grilled seasonal vegetables*

**Patate nocciola alle erbe 6€**  
*Hazelnut potatoes with herbs*

**Verdure dell' orto all' antica 8€**  
*Old-fashioned garden vegetables*



## Dolci

**Tiramisù dello chef con caffè Nespresso India 7€**

*Chef's Tiramisu with Nespresso India coffee (C-A-D)*

**Semifreddo al pistacchio con cuore di frutti di bosco e crumble di biscotti 9€**

*Pistachio parfait with soft fruit heart and biscuit crumble (C-A)*

**Gelato della casa all' amarena 7€**

*House ice cream with sour cherry (C)*

**Cheesecake alla fragola con crumble di biscotti al cacao 8€**

*Strawberry cheesecake with cocoa biscuit crumble (C-A)*

**Lingotto roche con riduzione di frutti di bosco 8€**

*Lingotto roche with berry reduction (C-A-D-H)*

**Tagliata di frutta di stagione 9€**

*Sliced seasonal fruit*

## NESPRESSO Caffè

- **BRAZIL ORGANIC: (INTENSITA' 4) Biscottato e Cereali tostati 2,50 €**

*(INTENSITY 4) Biscuits and Toasted Cereals*

- **GUATEMALA: (INTENSITA' 6) Audace e vellutato 2,50 €**

*(INTENSITY 6) Bold and velvety*

- **PERU ORGANIC: (INTENSITA' 6) Fruttato e Elegante 2,50 €**

*(INTENSITY 6) Fruity and elegant*

- **COLOMBIA ORGANIC: (INTENSITA' 6) Vivace e Fruttato 2,50 €**

*(INTENSITY 7) Lively and fruity*

- **CAFFÈ NOCCIOLA: Delizioso e Pralinato 2,50 €**

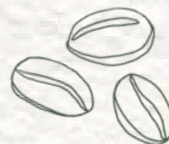
*Delicious and praline-like*

- **INDIA: (INTENSITA' 10) Intenso e speziato 2,50 €**

*(INTENSITY 10) Intense and spicy*

- **DECAFFEINATO: (INTENSITA' 7) Corposo 2,50 €**

*(INTENSITY 7) Dense*



## AMARI

Braulio 6€

Cynar 6€

Averna 6€

Amaretto di Saronno 6€

Jefferson 7€

Montenegro 6€

Limoncello 6€

Mirto 6€

Fernet 6€

Sambuca 6€

Jagermeister 6€

Amara 7€

## \* ACQUA E COPERTO

Acqua Sanpellegrino/ Acqua Panna 3€ Coperto 3€

## Wine List

### CHAMPAGNE

Cristal Louis Roederer 2013 Brut 490€  
Dom Perignon Vintage 2010 Brut 450€  
Laurent Perrier Blanc De Blancs 280€  
Laurent Perrier Brut Rose 240€  
Perrier Jouet Blanc De Blancs 240€  
Laurant Perrier La Cuvee Brut 155€  
Veuve Clicquot 150€  
Moet & Chandon Reserve Imperiale 130€  
Sophie Baron Grand Reserve Brut 90€  
De Vilmont Brut 80€

### BOLLICINE | SPARKLING WINE

Prosecco Frattina Brut Doc 7/40€  
Prosecco Bio Vald Perlage Quorum Edry 7/40€  
Prosecco Cartizze Tordera Docg 50€  
Spumante Castaldi Cuvee Brut 53€  
Spumante Saten Castaldi 60€  
Spumante Rosè Castaldi 65€  
Spumante Ferrari Perle' Doc 70€  
Spumante Ca De Il Bosco Prestige 80€

### VINI BIANCHI | WHITE WINE

Verdicchio Forteto S. Leo Cast. di Jesi Doc 7/30€  
Falanghina Mastroberardino Doc 35€  
Pecorino Il Montanaro Offida Docg 35€  
Pinot Grigio Isonzo Villanova Doc 8/35€  
Vermentino Gallura Gemellae Docg 8/35€  
Chardonnay Hofstatter Doc 45€  
Gewurztraminer Hofstatter Doc 45€  
Arneis Blange' Ceretto Doc 50€  
Lugana Ca De Frati Doc 50€  
Ribolla Gialla Doc Felluga Vap 55€  
Sauvignon Doc Felluga Vap 55€

### VINI ROSSI | RED WINE

Dolcetto Alba Volpi Doc 7/30€  
Lacrima Morro D'alba Offida 7/30€  
Primitivo Mand Papalevarvaglione 33€  
Refosco Ped Rosso Mosole Doc 8/33€  
Rosso Montepulciano Sabazio Doc 40€  
Lagrein Giralan Doc 45€  
Valpolicella Cl Sup Zenato Doc 45€  
Chianti Peppoli Antinori Docg 50€  
Bruciato Bolgheri Doc 60€

### VINI ROSE'

Chiaretto Sant'Emiliano Bio Pratello Do 7/30€  
Lagrein Rosato Hofstatter Doc 40€

### VINI DOLCI | SWEET WINE

Moscato D'asti Vignaioli di S. Stefano Docg 38€  
Passito Liquoroso Pantelleria 40€

## Gin Selection

Aqva Lvce 13€  
Arte 14€  
Blackwoods 13€  
Bombay East Sapphire 12€  
Bordiga 12€  
Brockmans 15€  
Bulldog 12€  
Citadelle 13€  
Del Professore Á La Madame 15€  
Del professore monsieur 15€  
Elephant 15€  
Etsu 14€  
Fifty Pounds 15€  
Gil 13€  
G'vine Nouaison 14€  
Hendrick's 13€  
London Dry N1 13€  
Malfy 14€  
Malfy Pompelmo 14€  
Mare 15€  
Martin Miller's 13€  
Mombasa 13€  
Monkey 47 15€  
N.3 15€  
Nordes 13€  
Ondina 15€  
Ophir 13€  
Oxley 15€  
Plymouth 13€  
Portobello Road 13€  
Portofino 15€  
Primo 13€  
Rivo 15€  
Roku 14€  
Sabatini 13€  
SimpSmith 13€  
Tanqueray London Dry 10€  
Tanqueray Ten 13€  
Tanqueray Sevilla 12€  
The Botanist 13€  
Villa Ascenti 14€

## Whiskey & Whisky Selection

Wild Turkey 10€  
Ardbeg 10y 14€  
Aberfeldy 12yr Black Label 12€  
Buffalo Trace 12€  
Bulleit Bourbon 12€  
Caolila 12€  
Bulleit Rye 13€  
Connemara 12€  
Jack Daniels 10€  
Jameson 11€  
Lagavulin 16y 15€  
Laphroaig 10y 13€  
Maker's Mark 11€  
Oban 13€  
Talisker Skye 13€  
Tuliamore Dew 12y 14€  
Woodford 13€  
Jonnie Walker Black Label 12€

## Rum Selection

Abuelo 13€  
Don Papa 13€  
Kraken 10€  
Matusalem Gr. Reserva 1 12€  
Zacapa 23 13€  
Diplomatico Riserva 13€  
El Dorado 13€  
Havana 7y 12€

## Beers PERONI

DRAFT 0,5cl  
Peroni Nastro Azzurro 7€  
Peroni Gran Riserva Bianca 8€  
Peroni Gran Riserva Doppio Malto 8€

## Bottle PERONI

Peroni Nastro Azzurro 0.0 % (33cl) 7€  
Peroni Raffa Lavorazione Grezza (33cl) 7€

## ELENCO ALLERGENI

**A: GLUTINE**  
**B: SOIA**  
**C: LATTICINI**  
**D: UOVA**  
**E: MOSTARDA**

**F: NOCI**  
**H: NOCCIOLE**  
**G: SOLFITI**  
**Q: SESAMO**  
**I: PESCE**

**L: CROSTACEI**  
**M: MOLLUSCHI**  
**N: SEDANO**  
**O: ARACHIDI**  
**P: LUPINI**

\* Durante il servizio aperitivo verrà servito un piatto che puo' contenere allergeni





Viale Bligny, 39 Milano  
info@spoonmilano.it  
spoonmilano.it  
@spoonmilano