

LUNCH

DALLE 12.00 ALLE 15.00 DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
ACQUA E COPERTO SEMPRE INCLUSI

URBAN LUNCH

Ogni giorno una proposta differente. Chiedi al nostro staff!

PRIMO 9€

SECONDO 10€

COMBO: PRIMO+SECONDO+CAFFÈ 15€

BURGERS

servito con chips o insalatina

CLASSIC: Pane bianco con semi, burger 150gr di manzo scelto, lattuga, pomodoro, cheddar, cetriolini sott'aceto, maionese al limone | **extra bacon 1.50€** 13€

URBAN GARDEN: Pane integrale con semi, burger 150gr di manzo scelto, spinacino fresco, pomodorini secchi, scaglie di grana, maionese al limone | **extra bacon 1.50€** 14€

VEGGIE: Pane bianco con semi, burger vegetariano*, valeriana, avocado a fette, pomodoro, salsa piccante, cheddar, maionese al limone 12€

SANDWICHES

HUMMUS: Pane in cassetta, hummus homemade, carote gialle e arancioni, avocado a fette, verdure grigliate, semi di sesamo 10€

POLLO: Pane in cassetta, pollo grigliato, cavolo rosso, avocado a fette, germogli, uovo al tegamino, maionese al limone, semi di sesamo 12€

INSALATE

POLLO: Lattuga, pomodorini gialli e rossi, uovo, mix di semi tostati, grana, bocconcini di pollo, salsa urban, semi di sesamo 12€

TOMINO: Misticanza, melograno, carota grattugiata, cetrioli, tomino grigliato, salsa yogurt alla barbabietola, semi di sesamo 12€

NOODLES

Noodles in brodo con bietola, cipollotto, wakame, carote, uovo, semi di sesamo, proteina a scelta tra tofu o pollo 13€

* BAGEL

DELLA SETTIMANA 12€
Chiedi al nostro staff!

TOAST

CLASSICO: Pane in cassetta, prosciutto e formaggio 5€

URBAN: Pane in cassetta, smash avocado, ceci, mix di semi tostati 5€

PER I PIÙ PICCOLI

MILANESE: Cotoletta alla milanese con patatine* o insalata 10€

ALEXANDER: Pane in cassetta, bacon uovo all'occhio di bue con patatine* o insalata 10€

DOLCI 1.50€ - 3.50€

Concludi in bellezza il tuo pranzo con pasticcini o torte!

TUTTE LE NOSTRE SALSE SONO HOMEMADE

 VEGETARIANO

 HOMEMADE

ALLERGENI: I nostri piatti contengono allergeni. Avvisa il nostro staff di eventuali allergie o richiedi la lista

*Prodotto congelato

TAPAS

DALLE 18.00 ALLE 22.00 TUTTI I GIORNI

🌿 **NACHOS** in salsa cheddar, salsa yogurt, sriracha piccante **5.50€**

🌿 **NACHOS** con salsa guacamole **6€** 🏠

🌿 **TRIS HUMMUS** di ceci, di barbabietola e di carote e semi di sesamo con stick di verdure e pane **5.50€** 🏠

ALETTE di pollo marinate nella soia e lime homemade **6€** 🏠

CROSTONE con burratina, acciughe e paté di olive **6€**

🌿 **PAPAS BRAVAS** **5€** 🏠

ARROSTICINI di agnello* **6€**

🌿 **FALAFEL** con salsa yogurt* **5.50€**

TARTARE DI SALMONE con guacamole scomposto **8.5€** 🏠

DINNER

DALLE 19.00 ALLE 22.00 TUTTI I GIORNI

BURGERS 14€

serviti con chips o insalatina*

CHICKEN BURGER: Pane bianco con semi, cotoletta di pollo impanata homemade, coleslaw, lattuga, edamer, pomodori secchi

USA BURGER: Pane bianco con semi, burger 150g di manzo scelto, lattuga, pomodoro, cheddar, cetriolini sott'aceto, maionese al limone, bacon

URBAN NIGHT: Pane integrale con semi, burger 150g di manzo, burrata, maionese al basilico, spinacino, pomodori secchi

🌿 **VEGAN BURGER:** Pane integrale con semi, hummus di ceci e di barbabietola, melanzane e zucchine grigliate, cetriolini sotto aceto, pomodori, rucola

INSALATE 12€

POLLO: Lattuga, pomodorini gialli e rossi, uovo sodo, mix di semi tostati, scaglie di grana, bocconcini di pollo, salsa urban, semi di sesamo

🌿 **TOMINO:** Misticanza, melograno, carota grattugiata, cetrioli, tomino grigliato, salsa yogurt alla barbabietola semi di sesamo

PER I PIÙ PICCOLI 10€

MILANESE: Cotoletta alla milanese con patatine* o insalata

ALEXANDER: Pane in cassetta, bacon uovo all'occhio di bue con patatine* o insalata

* BAGEL DELLA SETTIMANA

Chiedi al nostro staff! **12€**

DOLCI 1.50€ - 3.50€

Concludi in bellezza la tua cena con pasticcini o torte

TUTTE LE NOSTRE SALSE SONO HOMEMADE

ALLERGENI: I nostri piatti contengono allergeni. Avvisa il nostro staff di eventuali allergie o richiedi la lista

*Prodotto congelato

🌿 VEGETARIANO

🏠 HOMEMADE

BREAKFAST

TUTTI I GIORNI
DALLE 10.00 ALLE 12.00

MUESLI CON YOGURT: Yogurt greco, muesli homemade con riso soffiato, semi tostati, mandorle, noci, mela, sciroppo d'acero **5€**

PANCAKES: Sciroppo d'acero, frutta secca, frutta fresca **8€**

SMOOTHIES: Frutta di stagione con latte intero o soia **6€**

TOAST

CLASSICO: Pane in cassetta, prosciutto e formaggio **4€**

 **URBAN:** Pane in cassetta, smash avocado, ceci, mix di semi tostati **5€**

BREAKKIES

BREAKKIE HUMMUS DOLCE: Pane tostato, hummus dolce al cacao homemade frutta fresca, noci, sciroppo d'acero **6€**

BREAKKIE AVOCADO: Pane tostato, avocado smash e a fette, semi di sesamo, germogli | **extra bacon 1.5€ extra uovo 1.5€** **6€**

ALLERGENI: I nostri piatti contengono allergeni.
Avvisa il nostro staff di eventuali allergie o richiedi la lista
*Prodotto congelato

 VEGETARIANO

 HOMEMADE

BRUNCH

SABATO E DOMENICA
DALLE 12.00 ALLE 15.00

SALMON: Bagel con salmone e formaggio aromatizzato con uova strapazzate a parte | extra bacon 1.5€ extra uovo 1.5€ **18€**

BIGGIE: Pane tostato con uova, bacon, salsiccia di suino, spinaci, pomodoro, fagioli rossi | extra bacon 1.5€ extra uovo 1.5€ **18€**

URBAN MORNING BURGER: Salsiccia, cheedar, cipolla, maionese alla birra, lattuga | extra bacon 1.5€ extra uovo 1.5€ **18€**

 **VEGGIE:** Pane tostato, hummus handmade, avocado, funghi, broccoli, cavolfiori, spinaci, pomodorini e tofu grigliati, semi di sesamo, germogli, salsa chef's special **18€**

SEMPRE INCLUSO NEL MENÙ BRUNCH:

Caffè americano + succo d'arancia o ananas + dolce del giorno a scelta o macedonia con frutta di stagione


BABY BRUNCH

con succo d'arancia o ananas + dolce del giorno a scelta o macedonia con frutta di stagione

MILANESINA: Cotoletta e patatine **12€**

ALEXANDER: Pane in cassetta, bacon uovo all'occhio di bue con *patatine o insalata **12€**

EXTRA

 **PANCAKES:** Sciroppo d'acero, frutta secca, frutta fresca **8€**

 **SMOOTHIES:** Frutta di stagione con latte intero o soia **6€**

ALLERGENI: I nostri piatti contengono allergeni.
Avvisa il nostro staff di eventuali allergie o richiedi la lista

*Prodotto congelato

 VEGETARIANO

 HOMEMADE

CRAFT BEER

Tutte le nostre birre sono artigianali e prodotte dal birrifico Gimme More Craft Beer, che fa parte della famiglia MP&J con Bovisa Urban Garden e Babila Hostel & Bistrot



STELLA POLARE

PILS 5% 


Birra in stile tedesco a bassa fermentazione, di corpo leggero, color oro. Fresca, pulita e rinfrescante, mette in mostra malto e luppoli tedeschi di ottima qualità. Eccellente ritenzione della schiuma ed elegante aroma di luppolo. Il gusto amaro è medio, domina il palato e rimane nel retrogusto. Il sapore di malto da moderatamente basso a moderato, ha un gusto dolce da cereale.



3.50€ | 6€ | 4.50€



EXTASI

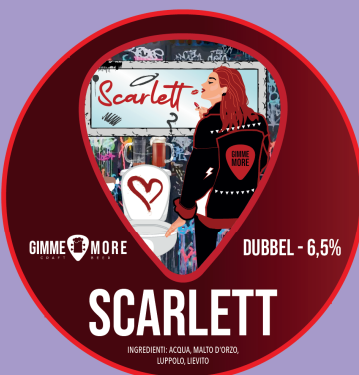
IPA 6.5% 

Importante presenza dei luppoli americani: il gusto è agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato; non mancano note di frutta tropicale e con nocciolo. Il gusto amaro è medio-alto. Il sapore di malto è leggero, pulito e con note di cereale, lieve proprio per fare risaltare il luppolo.

Finale secco e malto pulito di supporto che permette di far risaltare l'elevata creatività nella luppolatura. 6° gradi alcolici ben nascosti.



4.50€ | 7€ | 4.50€



SCARLETT

DUBBEL 6.5% 

Una ale trappista complessa, di intenso colore ramato-rossiccio, moderatamente alcolica (6,5° gradi), con ricchi gusti di malto, di frutta scura o secca e alcol amalgamati al corpo maltato che ha un finale abbastanza secco. Gusto Amaro medio-basso che non persiste nel retrogusto. Sapore medio-pieno di malto ricco, complesso, dolce che tuttavia finisce moderatamente secco.



4.50€ | 7€ | 4.50€



A-MIKA

BLANCHE 4.8% 

Birra in stile belga, con profumo di arancia e limone al naso con un pizzico di coriandolo.

In bocca attacco di "pane lievitato", con chiusura acidula e lievemente amara.

Corpo snello e bocca pulita nel finale.



4.50€ | 7€ | 4.50€



SCARLETT SPECIAL

DUBBEL CON MIRTILLI 7% 

Scarlett è una dubbel ambrata dolce dai riflessi rossi, con schiuma bianca dalle velature rosate e profumo di frutti rossi e spezie. Il suo segreto? Sono stati aggiunti i mirtillo durante la fermentazione, che forniscono un gusto unico per una ricetta assolutamente speciale.

birra stagionale invernale



4.50€ | 7€ | 4.50€

DRINK LIST



I CLASSICI

SPRITZ APEROL/CAMPARI: Prosecco, Aperol o Campari, soda	6€
SPRITZ SELECT: Prosecco, Select, soda	6€
HUGO: Prosecco, liquore ai fiori di sambuco, menta, soda	6€
NEGRONI: Gin, Campari, Vermouth	7€
NEGRONI SBAGLIATO: Spumante, Vermouth, Campari	7€
AMERICANO: Campari, Vermouth, soda	7€
MITO - MILANO TORINO: Campari, Vermouth	7€

LONG DRINK

GIN/VODKA TONIC: Gin/Vodka, tonica	7€
GIN/VODKA LEMON: Gin/Vodka, lemon soda	7€
Chiedi al nostro staff per scoprire tutti i gin*	
*Il prezzo potrebbe subire una variazione a seconda del gin scelto	
MOJITO: Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta, soda	8€
MOSCOW MULE: Vodka, ginger beer, succo di lime, zenzero, cetriolo	7€
LONDON MULE: Gin, ginger beer, succo di lime, zenzero, cetriolo	7€
CUBA LIBRE: Rum scuro, lime, zucchero di canna, topping di Coca Cola	7€
ELDERFLOWER: Gin, liquore ai fiori di sambuco, lime, ginger ale, menta	7€
BLOODY MARY: Vodka, succo di pomodoro, salsa Worcestershire, succo di limone, tabasco, sale, pepe nero	8€

SHAKERATI

LONG ISLAND ICE TEA: Vodka, triple sec, gin, rum bianco, tequila, succo di limone, Coca Cola	8€
MARGARITA: Tequila, triple sec, succo di lime	7€
WHISKEY SOUR: Whiskey, succo di limone, zucchero	6€
QUATTRO BIANCHI: Gin, tequila, rum bianco, vodka, succo di limone, soda	8€

