



HOTEL SANTA BARBARA

MILANO SUD



N.B. - In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile Clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione ed indicati con asterisco*
Notifica Allergie: Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011. Si invitano pertanto i Signori Clienti a contattare il personale di sala e di bar per ogni eventuale necessità o chiarimento.

*N.B. - In the absence of fresh product availability, we kindly inform customers that some products may be frozen or freezing and indicated with asterisk**

Allergies notification: We inform our kind guests that in our kitchen we use all the allergens mentioned in the UE regulation 1169/2011. We kindly ask you to inform our restaurant and bar manager on duty of any need and clarification.

PRANZO LUNCH



Disponibile dal Lunedì al Venerdì dalle ore 12.15 alle ore 13.45
Available from Monday to Friday from 12.15 pm to 1.45 pm

Antipasti / Starters



4	Carpaccio di Salmone Affumicato al Legno di Faggio con Insalatina Misticanza <i>Smoked Salmon Carpaccio with Mixed Salad</i>	€ 13
7	Caprese di Bocconcini di Bufala Campana DOP "Caseificio Ponte Reale" con Pomodorino e Basilico <i>Caprese with PDO "Caseificio Ponte Reale" Buffalo Mozzarella Cheese with Cherry Tomatoes and Basil</i>	€ 12
	Prosciutto Crudo di Parma e scaglie di Grana Padano 24 Mesi <i>Parma Ham and Grana Padano Flakes 24 Months Aged Cheese</i>	€ 14

Primi Piatti / First Courses



1-6-10	Spaghetto in Salsa di Pomodoro Datterino e Basilico <i>Spaghetti with Datterino Tomato Sauce and Basil</i>	€ 11
1-6-7-10	Fusillo al Pesto Genovese <i>Fusillo Pasta with Genovese Pesto Sauce</i>	€ 12

Secondi Piatti / Main Courses



	Insalatona mista, Datterini Rossi e Gialli, Uovo Sodo, Tonno, Olive, Noci e Feta <i>Mixed Salad with Yellow and Red Datterino Tomatoes, boiled Egg, Tuna, Olives, Nuts and Feta</i>	€ 13
	Petto di Pollo alla piastra * <i>Grilled Chicken Breast</i>	€ 14
	Verdura cotta del giorno <i>Cooked Vegetable of the Day</i>	€ 6

Dolci / Dessert



1-3-6-7-8-10	Dolci al cucchiaino * <i>Spoon Desserts</i>	€ 8
	Sorbetto al Limone <i>Lemon Sorbet</i>	€ 6
	Ananas <i>Pineapple</i>	€ 6

Vini e Bevande / Wines and Beverage



BOLLICINE • SPARKLING WINE

Franciacorta Docg Alma Assemblage 2 / Lombardia - Bellavista	€ 39
Franciacorta Docg Grande Cuvée Alma Non Dosato / Lombardia - Bellavista	€ 41
Cuvee Sergio 1887 extra dry Mionetto	€ 20

VINI BIANCHI • WHITE WINE

Muller Thurgau / Trentino - Hofstatter	€ 19
Lugana Brolettino / Lombardia - Cà Dei Frati	€ 29
Lunariae Chardonnay / Piemonte - Castello di Uvigne	€ 19

VINI ROSSI • RED WINE

Dolcetto D'alba / Piemonte - Pio Cesare	€ 25
Barbaresco Docg 2023 / Piemonte - Giuseppe Cortese	€ 39
Valtellina Rosso Doc / Lombardia - Nino Negri	€ 18
Hosteria Monferrato Rosso / Piemonte / Castello di Uvigne	€ 22
Curtefranca Doc / Lombardia - Barone Pizzini	€ 20
Le Cave Barbera del Monferrato / Piemonte / Castello di Uvigne	€ 24

LE MEZZE BIANCHI • HALF BOTTLES WHITE WINE

I Frati Lugana Doc 2022 / Lombardia - Cà Dei Frati	€ 9
Pinot Nero Giorgi / Lombardia - Giorgi	€ 7
Isonzo DOC Sauvignon / Friulivenezia Giulia / Lis Neris	€ 13
Pinot Bianco / Alto Adige - San Michele	€ 15

LE MEZZE ROSSI • HALF BOTTLES RED WINE

Igt Benaco "Ronchedone" / Lombardia - Cà Dei Frati	€ 12
Bonarda / Lombardia - Giorgi	€ 9
Castiglioni Chianti 2021 / Toscana - Frescobaldi	€ 8,50

BEVANDE • BEVERAGE

Acqua naturale Panna	750 ml	€ 3,50
Acqua gassata S.Pellegrino	750 ml	€ 3,50
Acqua naturale Panna	500 ml	€ 2
Acqua gassata S.Pellegrino	500 ml	€ 2
Bibite (Coca Cola - Coca Zero - Sprite - Aranciata)		€ 3,50
Birre/Beer:		
Peroni		€ 5
Menabrea		€ 6
Caffè		€ 1,50
Amari		€ 5
Grappe		€ 6