






BABL – AN EPICUREAN SHARING CONCEPT

“BABL-Be authentic Be Local” è il nuovo Epicurean sharing concept del Bar Gallia. Ispirato alle nostre origini e tradizioni. Babl è l'arte di condividere ciò che c'è in tavola; le ricette della tradizione milanese reinterpretate dall'anima meridionale dei nostri chef.

STUZZICAPPETITO

Mondeghili senape al miele	€ 12
Giardiniera della Mamma (V) (L) 	€ 8
Oliva all'ascolana tartufata	€ 10

CONDIVIDERE

Prosciutto crudo "Riserva" Marco d'Oggiono e focaccia	€ 22
"Come un Toast", focaccia barese, La Collinetta pancetta cotta affumicata della Brianza, fontina	€ 22
Pizza al padellino, crudo Marco d'Oggiono e stracciatella, basilico e pepe	€ 24
Padellata di calamari e carciofi, pomodorini confit e mentuccia	€ 36
Bowl mediterranea: riso integrale, tartare di branzino, pomodorini, olive e capperi (G) (L)	€ 28
Polpette di vitello al sugo di pomodoro e basilico	€ 20
Tubetto di Gragnano fagioli borlotti, pancetta e cavolo nero croccante	€ 22
Maccheroncini al pomodoro, mantecati con pecorino e parmigiano (V)	€ 22
Riso al salto, pecorino, mentuccia, cuore di carciofo croccante e olive taggiasche	€ 30
Crema di zucca, zucca arrosto alla tahina e chips di zucca (V) (L) 	€ 18
Galletto gratinato alle erbe, cassoulette di verdure (L)	€ 33
Tagliata di manzo, patate, spinaci all'italiana e salsa bernese	€ 35
Trancio di baccalà a la plancia, radicchio tardivo, puntarelle alici e limoni (G) (L)	€ 36
Tartare di tonno rosso con insalatina di radicchio tardivo uvetta e pinoli (L) (G)	€ 32
Verdure grigliate (G) (V) 	€ 13
Patate al forno o Purea di patate (V) (G)	€ 10
Insalata di radicchio tardivo uvetta e pinoli (L) (G) (V) 	€ 13
Purea di patate con burro tartufato (G) (V)	€ 15

PER FINIRE

La nostra selezione di dolci al carrello	€ 13/Pz
La nostra Moka (4 tazzine)	€ 14

(V) Vegetariano, (L) Senza lattosio, (G) Senza glutine,  Vegano Il caffè ha il certificato di sostenibilità

VINI IN ABBINAMENTO

BOLLICINE

	Km/Hotel	Glass	Bottle
Franciacorta DOCG, Secolo Novo Brut Millesimato – <i>Le Marchesine</i> <i>100% Chardonnay</i>	80 km	€ 20	€ 90
Franciacorta DOCG, Grande Cuvée Alma non dosato – <i>Bellavista</i> <i>90% Chardonnay, 10% Pinot nero</i>	71 km	€ 17	€ 75
Conegliano Valdobbiadene, Rive di Collalto Extra Dry- Bianca Vigna <i>100% Glera</i>	245 km	€ 15	€ 60

CHAMPAGNE

Ruinart Brut – <i>Ruinart</i> <i>45% Pinot nero, 40% Chardonnay, 15% Meunier</i>		€ 25	€ 120
Ruinart Rosé – <i>Ruinart</i> <i>55% Pinot nero, 45% Chardonnay</i>		€ 31	€ 155

ANALCOLICO

Dr. Fischer Steinbock		€ 12	€ 45
-----------------------	--	------	------

BIANCHI

Lugana DOC, Brolettino – <i>Cà dei Frati</i> <i>100% Turbiana</i>	128 km	€ 15	€ 55
Pinot Grigio IGP – <i>Monsupello</i> <i>100% pinot grigio</i>	83 km	€ 14	€ 45
Curtefranca Vigna Convento SS Annunciata – <i>Bellavista</i> <i>100% Chardonnay</i>	77 km	€ 15	€ 55
Sauvignon Parcella 602 Piemonte DOC- <i>I Parcellari</i> <i>100% Sauvignon</i>	133km	€ 17	€ 70

ROSATO

Sotto campo- <i>Prime Altire</i> <i>100% merlot</i>	68km	€ 14	€ 45
--	------	------	------

ROSSI

Valpolicella Ripasso DOC- <i>Kyrenia</i> <i>45% Corvina, 35% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta</i>	164km	€ 17	€ 75
Corte del Lupo, Curtefranca DOC – <i>Ca' Del Bosco</i> <i>33% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 22% Cab. Franc</i>	79km	€ 17	€ 75
Pinot nero dell'Oltrepò Pavese Riserva DOC, Giorgio Odero – <i>Frecciarossa</i> <i>100% Pinot nero</i>	66 km	€ 18	€ 80
M.A.S. IGT – <i>Il Calepino</i> <i>100% Merlot</i>	67 km	€ 18	€ 80

DA DESSERT

Moscato di Scanzo DOCG – <i>Pagnoncelli Folcieri</i> <i>100% Moscato</i>	54 km		€ 110
---	-------	--	-------

I NOSTRI COCKTAIL

Via Montenapoleone (Destination Cocktail)	€ 21
<i>Gin District Montenapoleone, fat washed all' olio di oliva al rosmarino, Martini riserva ambrato</i>	
Mezcal old fashioned	€ 21
<i>Los siete misterioso mezcal, calvados Drouin, sciroppo agave, orange & mandarin bitter</i>	
Mandarin Martini	€ 21
<i>Vodka Ketel one , lillet blanc, liquore al Mandarino</i>	
The Grand	€ 23
<i>Grand Marnier, gin Beefeater, zucchero liquido, succo di limone, Ruinart brut</i>	
Godfather	€ 21
<i>Ballantines 12y, umeshu, liquore all'Amaretto</i>	
Brandy Manhattan	€ 21
<i>Brandy Etichetta Nera, vermouth rosso, liquore Strega, bitter al cioccolato</i>	
Malfy way	€ 21
<i>Gin Malfy al pompelmo, liquore al sambuco, bitter Campari, London Essence soda pompelmo rosa</i>	

LOW ALCOHOL COCKTAILS

Fig Mule	€ 21
<i>Tanqueray 00 alcohol free, liquore ai fichi, succo di lime, London essence ginger beer</i>	
Floral Scent	€ 21
<i>Liquore al sambuco, succo di lime, gazzosa, purea di lamponi</i>	

I NOSTRI MOCKTAILS

Spritz vibrante	€ 19
<i>Vermouth alcohol free, spumante analcolico, soda</i>	
Autumn in the air	€ 19
<i>Tanqueray 00 alcohol free, succo di mela, succo di mirtilli rossi, London essence ginger ale</i>	
Like a Pinacolada	€ 19
<i>Tanqueray 00 alcohol free, succo di limone, sciroppo di cocco, London essence soda all'ananas</i>	

GALLIA LOUNGE'S NEGRONI

Conte Negroni	€ 21
<i>Gin Sabatini, Bitter Campari, Vermouth rosso</i>	
Lucien Gaudin	€ 21
<i>Beefeater gin, Bitter Campari, Vermouth dry, Cointreau</i>	
Smoked Negroni	€ 21
<i>Bitter Campari, Mezcal Vida del Maguey, Vermouth rosso, sciroppo di agave, Chinotto Lurisia</i>	
Cynar Negroni	€ 21
<i>Gin Marton, Cynar, Vermouth</i>	

Alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine. Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento