



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.




**YOU
EAT
WE
GIVE**

THANK YOU FOR DINING WITH US
During October we are donating 1 euro if you choose
to have our "Maccheroni with tomato sauce,
pecorino and parmesan cheese" to Aktion Mensch.

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
Uovo di montagna pochè, crema di patate al tartufo e fonduta al parmigiano (V)	€ 18
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, fonduta di pecorino e ragù di finferli (G)	€ 28
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
Pappa al pomodoro, burratina e calamaro cacciarolo saltato in padella (L) (G)	€ 28
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

The white	€ 21
<i>Biancosarti, vermouth bianco, salamoia, orange & mandarin bitter</i>	
Via Montenapoleone (Destination Cocktail)	€ 21
<i>Gin District Montenapoleone, fat washed all' olio di oliva al rosmarino, Martini riserva ambrato</i>	
Carcadet margarita	€ 23
<i>Tequila Altos, succo di lime, sciroppo di carcadet</i>	
Vieux carrè	€ 23
<i>Woodford reserve, Clement rhum Vieux Agricole, vermouth rosso Cocchi, liquore Strega, Peychaud's bitter</i>	
Mezcal old fashioned	€ 23
<i>Los siete misterioso mezcal, calvados Drouin, sciroppo agave, orange & mandarin bitter</i>	
Yellow beauty	€ 25
<i>Purea mango, foglie menta, succo lime, Absolut Elyx, Ruinart brut</i>	
Pineapple fizz	€ 21
<i>Bacardi rum, Santa Teresa rum, succo limone, sciroppo mandorla, London Essence pineapple</i>	
Paloma	€ 21
<i>Tequila Altos, Italicus, succo lime, sciroppo agave, London Essence Grapefruit</i>	

LOW ALCOHOL COCKTAILS

Mango vibes	€ 21
<i>Liquore al lychee, purea di mango, succo limone, sciroppo agave, ginger ale</i>	
Floral Scent	€ 21
<i>Tanqueray 00, liquore al sambuco, succo di pompelmo, gazzosa</i>	

I NOSTRI MOCKTAILS

Like a Negroni	€ 19
<i>Tanqueray 00, San Bitter, Vermouth alcohol free</i>	
Like a Bellini	€ 19
<i>Purea pesca, Fischer alcohol free sparkling wine</i>	
Cranberry Fizz	€ 19
<i>Tanqueray alcohol free, cranberry juice, succo di limone, sciroppo d'agave, soda water</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. Il nostro pesce è certificato da fonti sostenibili. Servizio ed I.V.A. inclusi