



L A C U P O L A

ALL DAY

DISPONIBILE TUTTI I GIORNI
DALLE ORE 12:00 ALLE ORE 23:00
AVAILABLE EVERY DAY FROM 12 PM TO 11 PM

ANTIPASTI STARTERS

Crema di Cavolfiore, Uovo Poché, Cavolo Nero e Tartufo Nero Cauliflower Cream, Egg Poché, Black Cabbage and Black Truffle	28
Baccalà Mantecato, Polenta, Olio al Prezzemolo Creamed Codfish, Polenta, Parsley Oil	35
Crema Tiepida di Ceci, Rosmarino, Piment d'Espelette e Gamberi Warm Cream of Chickpeas, Rosemary, Piment d'Espelette and Prawns	38
Verza Gratinata al Parmigiano Reggiano e la Sua Salsa Gratinated Savoy Cabbage with Parmigiano Reggiano Cheese and Its Sauce	27

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spaghetti "Gentile 8 Minuti", Cime di Rapa e Alici "Gentile 8 Minutes" Spaghetti, Turnips and Anchovies	31
Riso "Riserva San Massimo", Estrazione di Champignon e Funghi Glassati "Riserva San Massimo" Rice, Champignon's Extraction and Glazed Mushrooms	35
Cous Cous, Bisque di Crostacei, Pesci di Paranza Scottati Cous Cous, Crustaceans Bisque, Seared "Paranza" Fishes	34
Agnolotti di Guancia di Vitello, il Suo Fondo, Burro e Salvia Agnolotti stuffed with Veal Cheek, Its Stock, Butter and Sage	31

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Tonno Rosso Scottato con Salsa Teriyaki, Avocado, Insalata di Erbe Aromatiche Seared Red Tuna with Teriyaki Sauce, Avocado, Salad of Aromatic Herbs	44
Tagliata di Filetto di Manzo, Papaccelle, Patate Novelle Beef Fillet, "Papaccelle" Peppers, New Potatoes	45
Pollo Marinato, Salsa al Curry, Insalata di Prezzemolo e Coriandolo Marinated Chicken, Curry Sauce, Parsley Salad and Coriander	35
Pescato del Giorno, Miso Giallo, Cipollotto e Bietole Catch of the Day, Yellow Miso, Spring Onion and Chard	37

I CLASSICI THE CLASSICS

Tartare di Manzo, Foie Gras, Funghi Sott'Olio e Cerfoglio Beef Tartare, Foie Gras, Mushrooms in Oil and Chervil	35
Vitello Tonnato, Sedano, Capperi Cold Veal with Tuna Sauce, Celery, Capers	30
Risotto allo Zafferano con Ristretto di Ossobuco Risotto "Milanese- Style" with Beef Bone-Marrow & Saffron	35
Spaghetti al Pomodoro Spaghetti with Tomato Sauce	25
Costoletta alla Milanese Alta con Contorno di Stagione (300gr) Veal Chops "Milanese- Style" served with Seasonal Vegetables (300gr)	50
Filetto alla Rossini con Contorno di Stagione (150gr) "Rossini- Style" Beef Fillet served with Seasonal Vegetables (150gr)	55

INSALATE SALADS

Misticanza, Quinoa, Copeux d'Avocado, Menta, Vinaigrette all'Arancia Mixed Salad, Quinoa, Avocado Flakes, Mint and Orange Vinaigrette	26
Caesar Salad con Pollo Chicken Caesar Salad	28

SANDWICHES

Club Sandwich Classico Classic Club Sandwich	30
Club Sandwich Vegetariano Vegetarian Club Sandwich	30
Hamburger (150gr) Beef Hamburger (150gr)	31
Cheese Burger Beef Cheese Burger	35
Toast Fontina e Prosciutto Ham and Cheese Toast	16
Sandwich all'Astice Lobster Roll	37

PIZZA E FOCACCIA PIZZA AND FOCACCIA BREAD

Pizza Margherita al Tegamino Pan Margherita Pizza	18
Focaccia con Culatello e Stracciatella Focaccia Bread with Culatello Salami and Stracciatella Cheese	22

DOLCI DESSERT

Selezione di Gelati 2 Gusti Selection of 2 Ice-Cream Flavors	10
Bigné alla Cheese-Cake di Fichi Freschi Bigné with Fresh Figs Cheese Cake	15
Babà al Rum e Panna Chantilly Rum Babà and Chantilly Cream	15
Tartelletta al Cioccolato e Arachidi Salate Chocolate and Salted Peanut Tart	15
Tarte al Limone e Meringa all'Italiana Lemon Tarte and "Italian-Style" Meringue	15

In questi locali non è consentito l'utilizzo di sigarette elettroniche.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni, non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato.

Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi.

La Cupola Lounge applica tutti i protocolli di sicurezza e igiene in materia di Covid-19 emanati dalla Regione Lombardia.

Dear guest, no vaping allowed on these premises.

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to consult the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff. Based on market availability, some ingredients can be frozen.

Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.

La Cupola Lounge applies all safety and hygiene Covid-19 protocols issued by the Lombardy Region.

