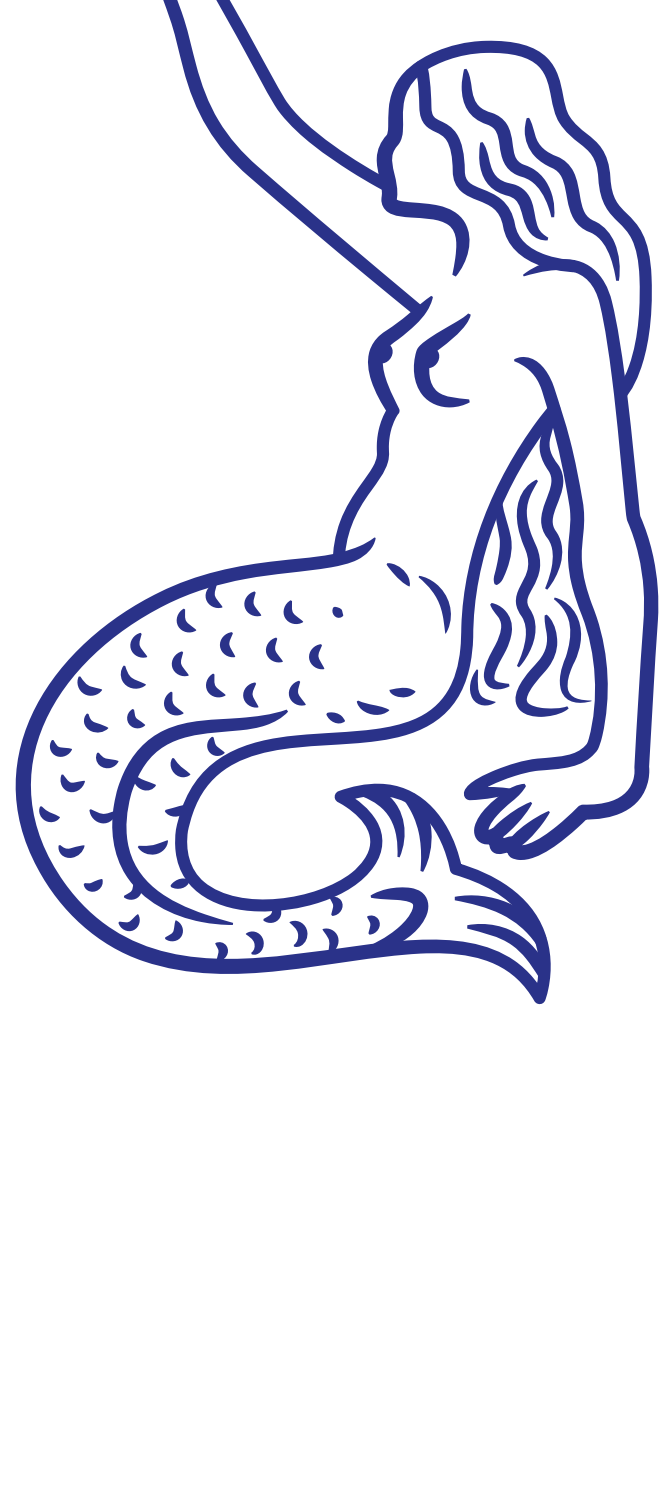
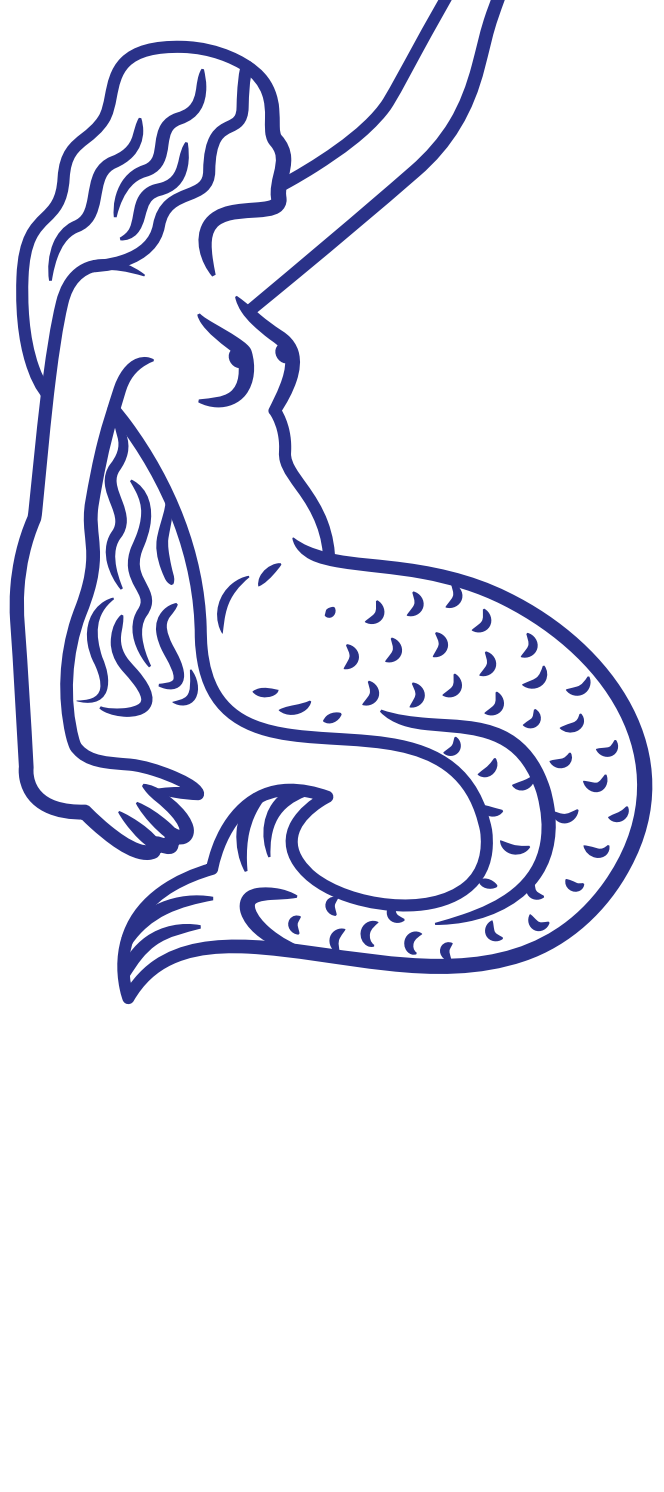




L'aperitivo



Tagliere Little Mike
(consigliato per una o due persone)
selezione di salumi e rustici

12€

Tagliere Big Mike
(consigliato a partire da tre persone in
su) selezione di salumi, formaggi e rustici

25€

TUTTI I GIORNI
dalle 18:00 alle 20:00



Business Lunch

Dal Lunedì al Venerdì un menù à la carte
con proposte del giorno fresche e veloci



Format by

LUCIO GIORDANO

hospitality group

Like Mike

MILANO | ITALIANO

ANTIPASTI

POLPETTE MIKE ^{3,9,14} Adagiate su fonduta di parmigiano, salsa al pomodoro, crema di basilico e provolone del Monaco	11€
CEVICHE DI RICCIOLA AI TRE POMODORI ⁵ Ciliegini rossi, verdi e gialli, lime, trito di peperone e cipolla di Tropea	19€
ZUPPA DI COZZE CON POMODORINI PACHINO ⁵	14€
TARTARE DI TONNO ⁵ Guacamole, julienne di carciofi e gel allo yuzu	16€
FRITTURINA DI CALAMARETTI SPILLO SERVITA CON SALSA YOGURT ^{5,3,9}	14€
POLPO ALLA PIZZAIOLA ^{5,3,9} Su salsa di pomodoro, stracciatella, polvere di olive e crostino all'origano	17€
PARMIGIANA TRADIZIONALE ^{3,9} Pomodoro, melanzane, fior di latte e parmigiano	11€
CULATELLO DI ZIBELLO DOP E BURRATA DI ANDRIA ³	19€

PRIMI

SPAGHETTO CHITARRA AI TRE POMODORI ⁹ Pachino, San Marzano e Ramato (aggiunta di stracciatella di burrata pugliese +4€)	14€
RISOTTO ALLA MILANESE Riso Carnaroli invecchiato 18 mesi, zafferano altopiano Navelli e la sua demi glace	16€
LINGUINE ALLE VONGOLE ^{4,9,10} Pasta Gerardo di Nola, vongole veraci, zest di limone costiera e mollica croccante	18€
CALAMARATA DEL PESCATORE ^{4,5,9,10} Salsa al pomodoro, cozze, vongole, calamari, gamberi e crema al basilico	19€
CANDELE ALLA GENOVESE Pasta Gerardo di Nola, brasato di carne e cipolla stufata	17€
LINGUINE ALLA NERANO ^{3,9} Pasta Gerardo di Nola, parmigiano, chips di zucchine, basilico e provolone Del Monaco	18€

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO ALL' ACQUA PAZZA (SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL PESCATO GIORNALIERO) ⁵ Pomodorini, patate e crostone di pane	24€
FILETTO DI MANZO IRLANDA PREMIUM ¹³ Servito con la sua demi glace, patate sauté, spinaci e cipolla stufata al Nebbiolo	29€
SALMONE GRIGLIATO ^{5,9} Crema di zucca, trito mediterraneo, asparagi e julienne di porro	18€
COSCIA DI FARAONA IN OLIO COTTURA ¹² Caponata, creme di peperoni e demi glace	19€
TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA ^{5,6,7} Servita con insalata di songino e frutti di bosco	21€
COTOLETTA ALLA MILANESE SERVITA CON OSSO ^{9,3}	36€

CONTORNI

Patate al forno	6€
Verdure alla brace	6€
Spinaci saltati	6€
Insalata mista	6€

DESSERTS

Tartelletta con crema di limone costiera, frutti di bosco e gel al limoncello ^{3,9,14}	9€
Tiramisù Mike ^{3,9,14}	7€
Cheesecake al burro di arachidi e caramello ^{1,3,9,14}	8€
Cannolo siciliano scomposto ^{3,9}	7€

BEVANDE

Acqua naturale Panna 50Cl	2.5€
Acqua frizzante San Pellegrino 50Cl	2.5€
Coca cola 33Cl	3.5€
Coca cola zero 33cl	3.5€
Fanta 33cl	3.5€
Sprite 33cl	3.5€
Caffè	1.5€
Caffè decaffeinato	2€
Orzo	2.5€
Ginseng	2.5€

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o parzialmente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi Reg. (CE) 853/2024, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3

Per allergeni chiedere al personale di sala
Disponibile anche gluten free

Coperto 3€



L'aperitivo



Little Mike Appetizer platter
(recommended for one or two people)
selection of cured meats

12€

Big Mike Appetizer platter
(recommended for three or more people)
selection of cured meats and cheeses

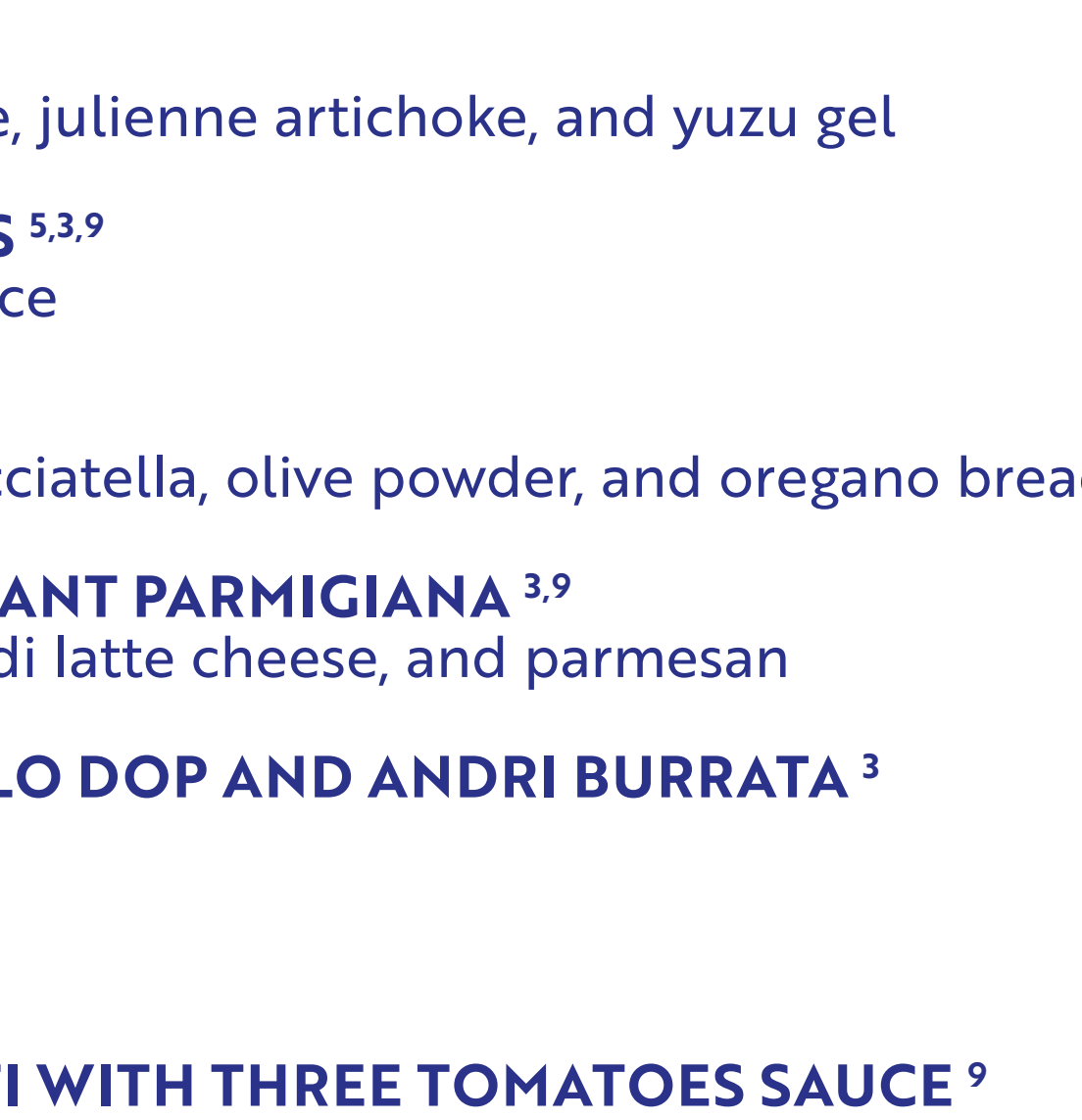
25€

EVERYDAY
from 18:00 to 20:00



Business Lunch

From Monday to Friday an à la carte menu
with fresh and quick daily specials



Format by

LUCIO GIORDANO

hospitality group

Like Mike

MILANO | ENGLISH

APPETIZER

MIKE MEATBALLS ^{3,9,14} Served on a parmesan fondue, tomato sauce, basil cream, and Provolone del Monaco	11€
YELLOWTAIL CEVICHE ⁵ Served with red, green, and yellow cherry tomatoes, lime, chopped bell pepper, and Tropea onion	19€
MUSSELS SOUP WITH PACHINO TOMATOES ⁵	14€
TUNA TARTARE ⁵ Served with guacamole, julienne artichoke, and yuzu gel	16€
FRIED SPILLO SQUIDS ^{5,3,9} Served with yogurt sauce	14€
OCTOPUS ^{5,3,9} On tomato sauce, stracciatella, olive powder, and oregano bread	17€
TRADITIONAL EGGPLANT PARMIGIANA ^{3,9} Tomato, eggplant, fior di latte cheese, and parmesan	11€
CULATELLO DI ZIBELLO DOP AND ANDRI BURRATA ³	19€

FIRST COURSES

CHITARRA SPAGHETTI WITH THREE TOMATOES SAUCE ⁹ Pachino, San Marzano, and Ramato tomatoes (extra of burrata stracciatella cheese+€4)	14€
RISOTTO ALLA MILANESE Aged Carnaroli rice (18 months), Navelli saffron, and demi-glace	16€
LINGUINE WITH CLAMS ^{4,9,10} Pasta Gerardo di Nola, short-necked clams, coastal lemon zest and breadcrumbs	18€
FISHERMAN'S CALAMARATA ^{4,5,9,10} Tomato sauce, mussels, clams, squids, shrimps, and basil cream	19€
CANDELE ALLA GENOVESE Gerardo di Nola pasta, braised beef and onion	17€
LINGUINE ALLA NERANO ^{3,9} Pasta Gerardo di Nola, parmesan, zucchini chips, basil, and Provolone del Monaco	18€

SECOND COURSES

FISH OF THE DAY IN "ACQUA PAZZA" ⁵ (Day's catch) Cherry tomatoes, potatoes, and toasted bread	24€
PREMIUM IRISH BEEF FILLET ¹³ Served with its demi-glace, sautéed potatoes, spinach, and Nebbiolo-braised onion	29€
GRILLED SALMON ^{5,9} With pumpkin cream, Mediterranean chop, asparagus, and leek julienne	18€
GUINEA FOWL THIGH IN COOKING OIL ¹² Caponata, pepper cream, and demi-glace	19€
YELLOWFIN TUNA STEAK ^{5,6,7} Served with lettuce and berries	21€
MILANESE CUTLET ^{9,3} Served bone-in	36€

SIDE DISHES

Roasted Potatoes	6€
Grilled Vegetables	6€
Sautéed Spinach	6€
Mixed Salad	6€

DESSERTS

Lemon Cream Tartlet with berries and limoncello gel ^{3,9,14}	9€
Mike Tiramisu ^{3,9,14}	7€
Peanut Butter and Caramel Cheesecake ^{1,3,9,14}	8€
Deconstructed Sicilian Cannolo ^{3,9}	7€

DRINKS

Still water Panna 50cl	2.5€
Sparkling water San Pellegrino 50cl	2.5€
Coca cola 33cl	3.5€
Coca cola zero 33cl	3.5€
Fanta 33cl	3.5€
Sprite 33cl	3.5€
Coffee	1.5€
Decaffeinated Coffee	2€
Oat Coffee	2.5€
Ginseng Coffee	2.5€

For the protection of consumer health, fishery products served raw or partially raw are subjected to rapid chilling for health purposes in accordance with Regulation (EC) 853/2024, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point d, 3

For allergens, ask the wait staff
Also available gluten free

Cover charge 3€