Business Lunch

From Monday to Friday on a la carte menu
with fresh and quick daily specials

EVERYDAY
from 18:00 to 20:00

Quanto t'amo

Formed by
LUCIO GIORDANO
Hospitality group

Like Mike

MILANO | ENGLISH

TO SHARE

REGINA PAN PIZZA 1,7
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, Pecorino Romano DOP, basil cream 13€

MARINARA PAN PIZZA 1,7
Pantelleria caper powder, Cantabrian anchovies, San Marzano tomato, and garlic oil 14€

MIKE'S HEATBALLS 1,7,7A
Tomato sauce, basil cream, and Provolone del Monaco cheese 12€

ZUCCHINI BLOSSOMS 1,4
Stuffed with Agenoia ricotta cheese, served with Bàlsamiae sauce 12€

STARTERS

EGGPLANT PARMIGIANA 7
Tomato, eggplant, fior di latte, and parmesan 12€

SEARED OCTOPUS 1,3,9
Fava bean cream, buffalo stracciatella, and aromatic crostino 16€

BLACK COD 1,9
Guacamole, wakame seaweed, citrus gel 16€

ROME HARBOW TARTARE 1
Beef filet tartare laid on aged cow bone marrow, Tropea onion and caramelized raspberries, goat cheese, lemon, and marjoram 15€

FIRST COURSES

SAM MARZANO SPAGHETTI 1
San Marzano tomato bed buffalo stracciatella +€4) 16€

CACIO E PEPE TONNARELLI 1
Fresh tonnarelli bella, Pecorino Romano DOP, and black pepper 17€

LINGUINE ALLA MERANO 1,7
Cerasella di Nola pesto, parmesan, basil, Provolone del Monaco, and zucchini chips 18€

MILANESE RISOTTO 7
18-month aged Carnaroli rice, Navelli plateau saffron, served with demi-glace 19€

SEA URCHIN SPAGHETTI 1
Mediterranean sea urchins with bread crumble 22€

SEAFOOD PACCHERO 1,3,9,7A
Cerasella di Nola pesto, red datterino tomato, calamari ragù, mussels, prawns, clams, and basil cream 23€

GENOVESE FUSILLONE 1
Cerasella di Nola pasta with braised beef, Parmigiano Reggiano, and stewed onions 19€

MAIN COURSES

GRILLED SALMON 1,9
Salmon fillet seared with fava bean cream, scapece zucchini, and Mediterranean herbs 23€

TUNA STEAK 1,9
Served with mixed salad, fennel, and orange 26€

BLACK COD 1,9
With tamolo, hummus, and chickpea salad 28€

BEEF RIBEYE 7
Black Angus Angus sirloin steak, served with salmoriglio-seasoned vegetables and demi-glace 28€

BEEF FILET 7
200g filet served with rosemary roasted potatoes, Nebbiolo-stewed onions, sautéed spinach, and its demi-glace 32€

LOUS-YDE CHICKEN 1,9,7A
Slow-cooked chicken supreme, mixed greens, aromatic crostino, soft egg, and 24-month Parmesan dressing 20€

SIDE DISHES

Roasted Potatoes	7€
Grilled Vegetables	7€
Sautéed Spinach	7€
Mixed Salad	6€

DESSERTS

Lemon Cream Tartlet with berries and limoncello gel 1,7,7A	9€
Mike Tiramisu' 7,7A	7€
Peanut Butter and Caramel Cheesecake 1,7,7A	8€
Deconstructed Sicilian Cannolo 1,7	7€

DRINKS

Still water Panna 50cl	3.5€
Sparkling water San Pellegrino 50cl	3.5€
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) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3 point e, 3

For allergens, ask the wait staff
Also available gluten free

Cover charge at lunch
From Monday to Friday **1.50€**
Saturday and Sunday **3€**

Cover charge at dinner
From Monday to Sunday **3€**

Business Lunch

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

TUTTI I GIORNI
dalle 18:00 alle 20:00

Quanto t'amo

Formed by
LUCIO GIORDANO
Hospitality group

Like Mike

MILANO | ITALIANO

DA CONDIVIDERE

PIZZA PADELLINO REGINA 1,7
San Marzano, fior di latte, pecorino romano DOP, crema di basilico 13€

PIZZA PADELLINO MARINARA 1,7
Polvere di capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, pomodoro San Marzano e olio all'aglio 14€

POLPETTE MIKE 1,7,7A
Salsa di pomodoro, crema di basilico e provolone del Monaco 13€

FIORI DI ZUCCA 1,4
Ripieno di provola di Agerola, serviti con salsa bernese 13€

ANTIPASTI

PARMIGIANA 7
Pomodoro, melanzane, fior di latte e parmigiano 13€

POLPO SCOTTATO 1,3,9
Crema di lime, stracciatella di bufala, e crostino profumato 16€

TARTARE DI TONNO 1,7
Guacamole, alga wakame, gel di agrumi 18€

ROME HARBOW TARTARE 1
Tartare di filetto di manzo adagiata su midollo di vacca vecchia, con cipolla di Tropea e lamponi caramellati, caprino, limone e maggiorana 15€

PRIMI

(Pasta di Gragnano, se diversa +€4 +€6 +€7)

SPAGHETTO SAN MARZANO 1
Pomodoro San Marzano ragguntà di stracciatella di bufala +€4) 16€

TONNARELLI CACIO E PEPE 1
Tonnarelli freschi, pecorino romano DOP e pepe nero 17€

LINGUINE ALLA MERANO 1,7
Pasta Cerasella di Nola, parmigiano, basilico, provolone del Monaco e chips di zucchine 18€

RISOTTO ALLA MILANESE 7
Riso carnaroli invecchiato 18 mesi, zafferano altopiano Navelli servito con demi glace 19€

SPAGHETTO AI RICCI DI MARE 1
Ricci del mediterraneo con crumble di pane 22€

PACCHERO DI MARE 1,3,9,7A
Pasta Cerasella di Nola, datterino rosso, ragù di calamari, cozze, gamberi, vongole e crema al basilico 23€

FUSILLONI ALLA GENOVESE 1
Pasta Cerasella di Nola con brasato di manzo, Parmigiano Reggiano e cipolla stufata 19€

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA 1,9
Trancio di Salmone servito con crema di fave, zucchina alla scapece e tritio mediterraneo 23€

TAGliATA DI TONNO 1,9,7
Servita con insalatina mistricanza, finocchi e arancia 26€

BLACK COD 1,9,7A
Garrogli, hummus e insalata di ceci 28€

FILETTO DI MANZO 7
200 gr in taglata di controfiletto di Black Angus alla brace, verdura al salmoriglio e demiglace 28€

FILETTO DI MANZO 7
200 gr servito con patate al forno profumate al rosmarino, cipolla stufata nel nebbiolo, spinaci saltati e la sua demi glace 32€

POLLO CR 1,9,7A
Supreme di pollo cotto a bassa temperatura, mistricanza, crostino profumato, uovo morbido e dressing al parmigiano 24 mesi 20€

CONTORNI

Patate arrosto	7€
Verdure grigliate	7€
Spinaci saltati	7€
Insalata mista	6€

DESSERTS

Tartellette con crema di limone costiera, frutti di bosco e gel al limoncello	9€
Tiramisù Mike	7€
Cheesecake al burro di arachidi e caramello	8€
Cannolo siciliano scomposto	7€

BEVANDE

Acqua naturale Panna 50Cl	3.5€
Acqua frizzante San Pellegrino 50Cl	3.5€
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 dei consumatori, i prodotti della pesca somministrati crudi o parzialmente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3

Per allergeni chiedere al personale di sala
Disponibile anche gluten free

Coperto a pranzo
Dal lunedì al venerdì **1.50€**
Sabato e domenica **2€**

Coperto a cena
Dal lunedì alla domenica **3€**