



MIKE

Cotoletta[®]

MILANO



ANTIPASTI

^{*3} ^{*14} (2PZ) POLPETTA AL SUGO / Meatballs in tomato sauce

^{*3} ^{*9} (2PZ) BRUSCHETTE CON POMODORINI AL FORNO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE E STRACCIATA DI BUFALA

Bruschette with oven-roasted cherry tomatoes, basil, extra-virgin olive oil, and buffalo stracciatella.

LA COTOLETTA DI VITELLO

370/400 gr



OR

370/400 gr



^{*9} ^{*14} ORECCHIA D'ELEFANTE

Sottile, ampia e croccante dal primo all'ultimo morso.

Thin, wide, and crispy from the first bite to the last.

^{*9} ^{*14} ALLA MILANESE

Alta, rosata e con osso. Dorata nel burro chiarificato.

Thick, pink, and bone-in. Golden, fried in clarified butter.

CONTORNI

Scegli 2 tra / Select 2 from

^{*9} (50G) PENNETTE AL POMODORO / Penne with tomato sauce

^{*3} (50G) RISOTTO ALLA MILANESE (+1.00€) / Risotto alla Milanese

^{*3} RUCOLA SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORI / Arugula with shaved cheese and tomatoes

VERDURE DI STAGIONE / Seasonal Vegetables

INSALATA DI POMODORO / Tomato salad

^{*3} PURÈ DI PATATE / Mashed potatoes

PATATE AL FORNO / Roasted potatoes

* PATATE FRITTE / French fries

ANTIPASTI

^{*3} ^{*14} (2PZ) POLPETTA AL SUGO / Meatballs in tomato sauce

^{*3} ^{*9} (2PZ) BRUSCHETTE CON POMODORINI AL FORNO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE E STRACCIATA DI BUFALA

Bruschette with oven-roasted cherry tomatoes, basil, extra-virgin olive oil, and buffalo stracciatella.

LA COTOLETTA DI POLLO

370/400 gr



^{*9} ^{*14} ORECCHIA D'ELEFANTE

Sottile, ampia e croccante dal primo all'ultimo morso.

Thin, wide, and crispy from the first bite to the last.

CONTORNI

Scegli 2 tra / Select 2 from

^{*9} (50G) PENNETTE AL POMODORO / Penne with tomato sauce

^{*3} (50G) RISOTTO ALLA MILANESE (+1.00€) / Risotto alla Milanese

^{*3} RUCOLA SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORI / Arugula with shaved cheese and tomatoes

VERDURE DI STAGIONE / Seasonal Vegetables

INSALATA DI POMODORO / Tomato salad

^{*3} PURÈ DI PATATE / Mashed potatoes

PATATE AL FORNO / Roasted potatoes

* PATATE FRITTE / French fries

48€_{,00}

PREZZO MENU X2 PERSONE
SET MENU FOR TWO

38€_{,00}

PREZZO MENU X2 PERSONE
SET MENU FOR TWO

COPERTO ESCLUSO



IL MENÙ POLLO È DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE PER UNA PERSONA, AL COSTO DI 19,00€ / THE CHICKEN MENU IS ALSO AVAILABLE IN A SINGLE-PERSON OPTION, PRICED AT €19.00
È POSSIBILE ORDINARE LA COTOLETTA DI VITELLO ANCHE SENZA MENU COMPLETO, AL COSTO DI 38,00€ / YOU CAN ALSO ORDER THE VEAL CUTLET WITHOUT A FULL MENU, AT A COST OF €38.00
È POSSIBILE ORDINARE LA COTOLETTA DI POLLO ANCHE SENZA MENU COMPLETO, AL COSTO DI 28,00€ / YOU CAN ALSO ORDER THE CHICKEN CUTLET WITHOUT A FULL MENU, AT A COST OF €28.00

ANTIPASTI

- 11€

POLPETTE MIKE ³⁻⁹⁻¹⁴
Salsa pomodoro,crema di basilico
e provolone del Monaco
- 10€

BRUSCHETTE MIKE ³⁻⁹
Pane di Altamura grigliato,pomodori
informati,stracciatella di Bufala e basilico
- 11€

FIORI DI ZUCCA ³⁻¹⁴
Ripieni di provola di Agerola affumicata,
serviti con salsa bernese
- 10€

PARMIGIANA ³
Pomodoro,melanzane,fior di latte
e parmigiano Reggiano
- 15€

TARTARE DI TONNO ⁵⁻⁷
Guacamole,alga wakame e gel di agrumi

PRIMI

(OPZIONE GLUTEN FREE +2€ A PIATTO)

- 14€

PACCHERO SAN MARZANO ⁹
Pasta fresca,pomodoro san Marzano
e basilico (stracciatella di bufala +4€)
- 15€

TONNARELLI CACIO E PEPE ³⁻⁹
Tonnarelli freschi, pecorino romano
DOP e pepe
- 17€

LINGUINE ALLA NERANO ³⁻⁹
Pasta Gerardo di Nola, parmigiano,
basilico,provolone del Monaco
e Chips di zucchine
- 17€

RISOTTO ALLA MILANESE ³
Riso carnaroli invecchiato 18
mesi,zafferano altopiano Navelli,
servito con demi glace di vitello
- 17€

**SPAGHETTO AI 3 AGLI,
OLIO E PEPERONCINO** ³⁻⁹
Spaghetti Gerardo di Nola, aglio nero,
aglio rosso, aglione toscato servito
con mollica di pane.

SECONDI

- 20€

SALMONE ALLA GRIGLIA ⁵⁻¹⁰
Trancio di salmone,servito con Hummus
e insalata di ceci alla paprika,trito
mediterraneo e gel di agrumi
- 25€

RIBEYE DI MANZO
250g di tagliata di controfiletto Black Angus
alla brace,verdure grigliate e demi glace
- 24€

TONNO SCOTTATO ⁵⁻⁶⁻⁷
Tonno pinna gialla 200g servito con insalata
valeriana,finocchi e arancia
- 19€

POLLO ALLA CACCIATORA ³
Sovracoscia di pollo,olive taggiasche,
capperi di Pantelleria e rosmarino,
servito con purè di patate e spinaci al salto

CONTORNI

- 14€

Patate arrosto
Patatine fritte
Purè di patate
- 15€

Verdure di stagione
Spinaci al salto
Insalata mista

BEVANDE

- 2.5€

Acqua naturale Panna 50Cl
- 2.5€

Acqua frizzante San Pellegrino 50Cl
- 3.5€

Coca cola 33Cl
- 3.5€

Coca cola zero 33cl
- 3.5€

Fanta 33cl
- 3.5€

Sprite 33cl
- 1.5€

Caffè
- 2€

Caffè decaffeinato
- 2.5€

Orzo
- 2.5€

Ginseng



Per allergeni chiedere al personale di sala
Disponibile anche gluten free

Coperto 3€
Dal Lunedì alla Domenica

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

ALLERGENI



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA
NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI



1- ARACHIDI
E DERIVATI



2- FRUTTA
A GUSCIO



3-LATTE E
DERIVATI



4- MOLLUSCHI



5- PESCE



6- SESAMO



7- SOIA



8- CROSTACEI



9- GLUTINE



10-LUPINI



11- SENAPE



12- SEDANO



13- ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



14-UOVA
E DERIVATI

*ALCUNI PRODOTTI SONO ABBATTUTI E CONGELATI PER QUESTIONI IGIENICO SANITARIE

ALLERGENS



INFORMATION TO CUSTOMERS CONCERNING THE PRESENCE
IN FOOD OF THE INGREDIENTS OR PROCESSING
AIDS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES



1- PEANUTS
AND DERIVATIVES



2- NUTS



3- MILK
AND DERIVATIVES



4- MOLLUSCS



5- FISH



6- SESAME



7- SOY



8- CRUSTACEANS



9- GLUTEN



10- LUPINS



11- MUSTARD



12- CELERY



13- SULFUR
DIOXIDE
AND SULFITES



14- EGGS AND
DERIVATIVES

*SOME PRODUCTS ARE CULLED AND FROZEN FOR SANITATION ISSUES

Felicità is real only
when we are together.

BOLLICINE

SPUMANTI METODO CLASSICO

Spumante M.C. Brut Ca’ dei Frati 42€

Turbiana, Chardonnay

Spumante M.C. Brut Rosé Mattia Vezzola 50€

Chardonnay, Pinot Nero

PROSECCO DOC

Prosecco DOC Ex Dry Montegrande 26€

Glera

FRANCIACORTA DOCG

Purabolla Franciacorta DOCG Satèn 42€

Chardonnay

Purabolla Franciacorta DOCG Brut 40€

Chardonnay

CHAMPAGNE

Champagne Laurent Perrier 75€

Meunier, Chardonnay, Pinot Nero

Champagne Laurent Perrier Rosé 90€

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

Ca’ dei Frati Lugana DOC I Frati 33€

Turbiana

Vanzini OP DOC Pinot Nero Vinificato 28€

Pinot Nero

Vanzini OP DOC Riesling 27€

Riesling

PIEMONTE

Tenuta Montemagno DOC Solisvis Timorasso 45€

Timorasso

TRENTINO-ALTO ADIGE

Tenuta San Leonardo IGT Vette 35€

Sauvignon

LIGURIA

Lunae bosoni IGT stregato dalla luna frizzante 24€

Greco , Malvasia & Trebbiano

TOSCANA

Tenuta L’Impostino IGP Ballo Angelico Vermentino 32€

Vermentino

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Volpe Pasini IGT Ribolla Gialla 28€

Ribolla Gialla

Schiopetto Collio DOC Friulano 49€

Friulano

MARCHE

San Capecci Offida DOCG Pecorino Ciprea 29€

Pecorino

UMBRIA

Castello della Sala IGT San Giovanni 37€

Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier

CAMPANIA

Falanghina del Sannio Quarto Miglio 26€

Falanghina

SICILIA

Donnafugata DOC Vigna di Gabri 38€

Ansonica, Catarratto, Chardonnay, Sauvignon

Giasira IGT Grillo 28€

Grillo

VINI ROSATI

PUGLIA

Leone de Castris IGT Five Roses 28€

Negroamaro

LOMBARDIA

Ca’ dei Frati Rosa dei Frati 31€

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

VINI ROSSI

LOMBARDIA

Costaripa Valtenesi DOC Castelline 32€

Groppello Gentile

Vanzini OP Pavese Bonarda Frizzante 26€

Croatina, Uva Rara, Barbera

PIEMONTE

Massolino DOC Dolcetto d’Alba 25€

Dolcetto

VENETO

Bertani Valpolicella DOC Valpantena 32€

Corvina, Rondinella

Zenato Bardolino DOC 27€

Corvina, Rondinella, Molinara

Allegrini Amarone della Valpolicella 65€

DOCG Corte Giara

Corvina, Rondinella

TRENTINO-ALTO ADIGE

Hofstätter Pinot Nero Mezcan 33€

Pinot nero

EMILIA-ROMAGNA

Mainetti DOC Gutturnio Frizzante 24€

Barbera, Bonarda

TOSCANA

Col d’Orcia DOCG Chianti 29€

Sangiovese

Mazzei Belguardo DOC Ciliegiolo 35€

Ciliegiolo

Col d’Orcia Rosso di Montalcino DOC 36€

Sangiovese

Antinori Bolgheri DOC Il Bruciato 55€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

MARCHE

Fattoria Le Terrazze Rosso Conero DOC 29€

Montepulciano

PUGLIA

Tormaresca IGT Torcicoda Primitivo 38€

Primitivo

BIRRE

Stella Artois 40cl 6.5€

Leffe rouge 40cl 8€

Corona 33cl 6€

Corona Zero 33cl 6€

COCKTAIL

Classici 10€

Signature 12€

Gin Tonic 10€

Spritz 8€

Spirits 10€

Amari 7€

DOLCI

Tiramisù	7€
Tartelletta crema al limone e frutti di bosco	7€
Foresta nera (Gluten free e senza lattosio)	7€
Baba napoletano con fragole e panna	7€

VINI DOLCI

Passito di Pantelleria Liquoroso DOP Martinez	6€
Vendemmia Tardiva Cristina Roeno IGT	8€
Ratafià Di Meo	8€

LIQUORI E AMARI

Limoncello di Capri	4€
Sambuca Molinari	4€
Mirto Monte Arcosu	4€
Liquirizia Vena	4€
Montenegro	5€
Jefferson	6€
Averna	5€
Mega Buono	6€
Amaro Locale	6€

GRAPPE

Marzadro 18 Lune Riserva Whisky	10€
Marzadro 18 Lune Riserva Porto	10€
Nardini Bianca	5€
Marzadro 18 lune stravecchia	10€

GIN

Professore Crocodile	15€
Beefeter Classic	12€
Beefeter London Garden	12€
Malfy Rosa	15€
Portofino	15€
Mare	12€
Mare Capri	16€
Milano	15€
Martin Miller's	14€

WHISKY

Laphroig 10yo	10€
Nikka from the barrel	12€
Wild Turkey 101	9€
Bulleit	9€

RUM

Appleton Rare Cask 12 YO	12€
Matuzalem Gran Riserva 15yo	10€

COGNAC | BRANDY

Remy Martin VSOP	10€
Stock 84 XO	8€

APPETIZERS

MIKE MEATBALLS ³⁻⁹⁻¹⁴	11€
Tomato sauce, basil cream, and Provolone del Monaco	
MIKE BRUSCHETTA ³⁻⁹	10€
Grilled Altamura bread, baked tomatoes, buffalo stracciatella, and basil	
ZUCCHINI FLOWERS ³⁻¹⁴	11€
Stuffed with smoked Agerola provola, served with Béarnaise sauce	
PARMIGIANA ³	10€
Tomato, eggplant, mozzarella, and Parmigiano Reggiano	
TUNA TARTARE ⁵⁻⁷	15€
Guacamole, wakame seaweed, and citrus gel	

FIRST COURSES

(GLUTEN FREE OPTION +2 PER DISH)

PACCHERO SAN MARZANO ⁹	14€
Fresh pasta, San Marzano tomatoes, and basil (with buffalo stracciatella added +€4)	
TONNARELLI CACIO E PEPE ³⁻⁹	15€
Fresh tonnarelli, Pecorino Romano DOP, and pepper	
LINGUINE ALLA NERANO ³⁻⁹	17€
Gerardo di Nola pasta, parmesan, basil, provolone del Monaco, and zucchini chips	
RISOTTO ALLA MILANESE ³	17€
18-month aged Carnaroli rice, Naveli plateau saffron, served with demi-glace	
SPAGHETTO AI 3 AGLI, OLIO E PEPERONCINO ³⁻⁹	17€
Spaghetti Gerardo di Nola, black garlic, red garlic, Tuscan aglione, served with breadcrumbs.	

MAIN COURSES

GRILLED SALMON ⁵⁻¹⁰	20€
Salmon steak, served with hummus and paprika chickpea salad, Mediterranean mince, and citrus jelly	
BEEF RIBEYE	25€
250g grilled Black Angus sirloin steak, grilled vegetables, and demi-glace	
SEA-SEARED TUNA ⁵⁻⁶⁻⁷	24€
200g yellowfin tuna served with lamb's lettuce, fennel, and orange	
CHICKEN CACCIATORE ³	19€
Chicken thigh, Taggiasca olives, Pantelleria capers, and rosemary, served with mashed potatoes and sautéed spinach	

SIDE DISHES

Roasted potatoes	6€
French fries	6€
Mashed potatoes	6€
Seasonal vegetables	6€
Sautéed spinach	6€
Mixed salad	5€

DESSERTS

Tiramisu	7€
Lemon cream and berry tartlet	7€
Black Forest (Gluten free and lactose-free)	7€
Neapolitan Baba with strawberries and cream	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 at lunch
From Monday to Friday 1,50€
Saturday and Sunday 3€

Cover charge at dinner
From Monday to Sunday 3€