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

Quanto t'amo

Format by

LUCIO GIORDANO
hospitality group

Like Mike

MILANO | ITALIANO

DA CONDIVIDERE

PIZZA PADELLINO [5,3,9] — **16€**
Salmone marinato e stracciata di bufala

PIZZA PADELLINO [3,9] — **12€**
Fior di latte, salsiccia e friarielli

PIZZA PADELLINO [3,9] — **18€**
Fior di latte, crema di tartufo e funghi, lamelle di tartufo nero fresco

ANTIPASTI

POLPETTE MIKE [3,9,14] — **11€**
Adagiate su fonduta di parmigiano, salsa al pomodoro, crema di basilico e provolone del Monaco

POLPETTE CACIO E PEPE [9] — **12€**
Crema di pecorino romano DOP e pepe nero

PARMIGIANA DI MELANZANE [3,9] — **11€**
Pomodoro, melanzane, fior di latte e parmigiano

BATTUTA DI MANZO CON TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO — **16€**
Controfiletto di manzo battuto al coltello, lamelle di tartufo nero

TARTARE DI TONNO [5,7] — **16€**

Tartare di tonno pinna gialla servita con guacamole, gel al mango e alga wakame

FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO [3,5,9] — **14€**
Servita con salsa yogurt

SAUTÈ DI COZZE [4,13] — **10€**
Cozze saltate con falanghina, prezzemolo

TORTINO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI [3,5] — **14€**
Salmone marinato a secco, trito mediterraneo, gel agrumi e cremoso allo yogurt

PRIMI

SPAGHETTI AI TRE POMODORI [9] — **14€**
Pachino, San Marzano e Ramato (aggiunta di stracciatella di burrata pugliese +4€)

RISOTTO ALLA MILANESE [3] — **16€**
Riso Carnaroli invecchiato 18 mesi, zafferano altopiano Navelli e la sua demi glace

TONNARELLO CACIO E PEPE [9] — **16€**
Pasta fresca, pecorino romano DOP e pepe nero

CANDELE ALLA GENOVESE [9,12] — **17€**
Pasta Gerardo di Nola, brasato di carne e cipolla stufata

LINGUINE ALLA NERANO [9,3] — **17€**
Pasta Gerardo di Nola, parmigiano, chips di zucchine, basilico e provolone Del Monaco

CALAMARATA DEL PESCATORE [4,5,8,10,9] — **20€**
Salsa al pomodoro, cozze, calamari, gamberi e crema al basilico

PASTA FAGIOLI E COZZE [4,9] — **16€**

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA [5,9] — **18€**
Trancio di salmone servito con crema di zucca, trito mediterraneo, chips di porro e cavoli croccanti

TAGLIATA DI TONNO [5] — **22€**
Servita con insalata di songino e frutti di bosco

POLLO DELLA TRADIZIONE [14] — **16€**
Coscia di pollo ruspante servito con il suo fondo, patate fondenti, salsa aioli e friarielli

RIBEYE DI MANZO [13] — **22€**
Controfiletto di Black Angus alla brace, patate arrosto al profumo di timo, cipolla di Tropea stufata al nebbiolo e fondo bruno

CONTORNI

Patate arrosto — **6€**

Verdure grigliate — **6€**

Friarielli — **6€**

Spinaci saltati — **6€**

Insalata mista — **6€**

DESSERTS

Tartelletta 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	**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 a pranzo
Dal lunedì al venerdì ***1.5€***
Sabato e domenica ***3€***

Coperto a cena
Dal lunedì alla domenica ***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

Quanto t'amo

Format by

Like Mike

MILANO | ENGLISH

TO SHARE

PAN PIZZA [5,3,9] **16€**
Marinated salmon and buffalo stracciatella cheese

PAN PIZZA [3,9] **12€**
Fior di latte cheese, sausage and friarielli broccoli

PAN PIZZA [3,9] **18€**
Fior di latte cheese, truffle sauce and fresh black truffle flakes

APPETIZERS

MIKE MEATBALLS [3,9,14] **11€**
Served on a parmesan fondue, tomato sauce, basil cream, and Provolone del Monaco

CACIO E PEPE MEATBALLS [9] **12€**
Pecorino cream and black pepper

TRADITIONAL EGGPLANT PARMIGIANA [3,9] **11€**
Tomato, eggplant, fior di latte cheese, and parmesan

BEEF TARTARE WITH BLACK TRUFFLE **16€**
Hand-chopped beef sirloin served with Bagnoli Irpino black truffle flakes

TUNA TARTARE [5,7] **16€**
Served with guacamole, julienne artichoke, and yuzu gel

FRIED SPILLO SQUIDS [3,5,9] **14€**
Served with yogurt sauce

MUSSELS SOUP [4,13] **10€**
Sauteed mussels with falanghina, parsley

CURED SALMON MARINATED WITH CITRUS [3,5] **14€**
Dry-marinated salmon, Mediterranean mix, citrus gel and yogurt dressing

FIRST COURSES

CHITARRA SPAGHETTI WITH THREE TOMATOES SAUCE [9] **14€**
Pachino, San Marzano, and Ramato tomatoes (extra of burrata stracciatella cheese+€4)

RISOTTO ALLA MILANESE [3] **16€**
Aged Carnaroli rice (18 months), Navelli saffron, and demi-glace

TONNARELLO CACIO E PEPE [9] — 16€
Aged Carnaroli rice (18 months), Navelli saffron, and demi-glace

CANDELE ALLA GENOVESE [9,12] — 17€
Gerardo di Nola pasta, braised beef and onion

LINGUINE ALLA NERANO [9,3] — 17€
Pasta Gerardo di Nola, parmesan, zucchini chips, basil, and Provolone del Monaco

FISHERMAN'S CALAMARATA [4,5,8,10,9] — 20€
Tomato sauce, mussels, squids, shrimps, and basil cream

PASTA BEANS AND MUSSELS [4,9] — 16€

SECOND COURSES

GRILLED SALMON [5,9] — 18€
Salmon fillet with pumpkin cream, Mediterranean mix, crispy leek and crunchy cabbage

TUNA STEAK [5] — 22€
Served with salad and berries

TRADITIONAL STYLE CHICKEN [14] — 16€
Free range chicken thighs on it's on juice, fondant potatoes, aioli sauce and sautéed friarielli broccoli

BEEF RIBEYE [13] — 22€
Grilled black Angus ribeye, roasted thyme potatoes, stewed Tropea onion in nebbiolo wine and gravy

SIDE DISHES

Roasted Potatoes — 6€

Grilled Vegetables — 6€

Friarielli — 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 [1,2,3,9,14] — 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 at lunch
From Monday to Friday ***1.5€***
Saturday and Sunday ***3€***

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