

BAR *sensa* MILANO

BEVERAGE

VINI IN BOTTIGLIA

€

BOLLE

Souradet-Diot - CHAMPAGNE BRUT - Pinot meunier/Chardonnay	70
Philippe Dechelle - CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS 2016 - Pinot noir	75
Domaine Jean Louis Tissot - CREMANT DU JURA - Chardonnay 100%	40
Clic & Glou - L'ESCARGOT BULLES CREMANT '24 - Pinot noir 42	42
Slavcek - VIKTORIJA METODO CLASSICO - Ribolla - Riesling Italico	50
Giulio Larcher - TRENTO DOC PAS DOSÈ - Chardonnay	50
MarcAlberto - "SANSANNÉE" METODO CLASSICO - Pinot Nero - Chardonnay	40
Nicola Gatta - QUATTROCENTO 40 LUNE - Chardonnay / Pinot nero	60
Picchi - OLTREPÒ PAVESE BRUT NATURE - Pinot nero	38
Mongarda - PROSECCO BRUT - Uva: Glera	30
Move Mondragon - RIFERMENTATO "UTIA" - Uva: Glera / Verdiso / Bianchetta	28
Buvoli - METODO CLASSICO ROSÈ - Pinot nero 100%	50
Podere Della Torre - RIFERMENTATO 2022 - Cococciola	30
L'Archetipo - SUSUMANIELLO - Susumante	30

BIANCHI

Albert Sounit - MERCUREY VIEILLES VIGNE 2022 - Chardonnay / Viogner	70
Julien Braud - MOULIN DE LA JUSTICE - Muscadet	36
Jérémie Huchet - CLOS LES MONTYS 2023 - Muscadet sur lie	30
Clos du Tue Boeuf - LE PETIT BUISSON - Sauvignon	42
Jeremy Bricka - VERDESSE - Verdesse	70
Domaine des Rutissons - VERDESSE - Verdesse	55
Paul Gadenne - LA GRIMPE / APREMONT - Jacquere	50
Florent Heritier - CONFESSION D'ETRABLES - Rousette de Savoie	48
Domaine des Notes Bleues - LA PIERRE - Chardonnay	60

	€
Domaine Joly - LES VARRONS - Chardonnay	50
Gregory Leclerc - TETE DE GONDOLE '22 - Chenin	45
Clic & Glou - L'ESCARGOT ALIGOTÈ '23 - Bourgogne Aligotè	52
Dominique Derain/Carterole - MCKBEO '23 - Macabeo	55
Patrick Simcic - MOJA 2020 - Ribolla gialla	60
Oxenreiter - RIESLING SELECTION - Riesling	30
Ferlat - ISONZO 2022 - Friulano	32
Zohlhof - SYLVANER - Silvaner	45
Alpi Dell'Adamello - CALCAMONICA BIANCO VIDET - Riesling	50
Alpi dell'Adamello - IDOL PIWI - Solaris	42
Fattoria San Lorenzo - CAMPO DELLE OCHE 2021 - Verdicchio	55
De Fermo - CONCRETE BIANCO - Pecorino / Altre uve bianche	35
Fontefico - "LA CANAGLIA" 2024 - Pecorino D'Abruzzo	32
Lasorte Cuadra - SILOS 2022 - Verdeca / uve rare	35
Maradei - DANFORA 2019 - Guarnaccia bianca / Malvasia bianca	32
Nino Barraco - BIANCO G - Grillo	40

ROSSI

Kevin Barbet - FULL '21 - Cab. Franc, Malbec, Gamay	40
Terres D'Imaginaire - CLAIR ET OBSCUR - Cabernet Franc/Pineau D'Aunis	45
Domaine de Frea - LA DURE LUTTE - Merlot	45
Jean Foillard - MORGON COTE DU PY - Gamay	60
Ugo Lestelle - CUVÉE POINT - Cinsault / Vermentino	40
Marco Sara - Friuli Colli Orientali 2022 - Schioppettino	36
Principiano Ferdinando - LANGHE FREISA - Freisa	35
Morra Gabriele - FORAVIA 2023 - Nebbiolo	40

	€
Morra Gabriele - BARBARESCO 2022 - Nebbiolo	60
Principiano - BAROLO 2020 - Nebbiolo (Magnum)	120
Principiano Ferdinando - BARBERA D'ALBA - Barbera	30
Mo.ka - TRES MOS - Merlot / Cabernet	46
Ar.Pe.Pe - ROSSO DI VALTELLINA - Nebbiolo	45
Ar.Pe.Pe - VALTELLINA SUP. "IL PETTIROSSO" - Nebbiolo	56
Fontefico - "FOSSIMATTO" 2024 - Cerasuolo D'Abruzzo	32
La Fornace - PEPARINO - Pinot nero	30
Buvoli - PINOT 2019 - Pinot nero	58
Gianni Moscardini - SATOR ROSSO - Sangiovese / Teroldego	30
De Fermo - CONCRETE ROSSO - Montepulciano/Altre uve	30
Maradei - CUMISS 2018 - Magliocco / Malvasia rossa	40
Girolamo Russo - 'A RINA - Nerello Mascalese / Nerello Cappuccio	48

ROSATI

Ampelaia - ROSATO DI TOSCANA - Alicante / Carignano	35
De Fermo - CONCRETE ROSATO - Montepulciano	32

MACERATI

Jeremy Bricka - ORANGE MUSCAT - Muscat	48
Mitterberg - AURELIE 2022 - Gewurtztraminer macerato	50
Carcereri - BIANCO 2021 - Garganega / Trebbiano / Malvasia	45
Daniele Portinari - PIETROBIANCO - Pinot bianco / Tai bianco	30
Vigneto S. Vito - GROTTTO - Pignoletto	35
Nino Barraco - BIANCAMMARE - Grillo	45

COCKTAIL

	€
Spritz Select	8
Spritz Cynar	8
Spritz Aperol	8
Spritz Bitter	8
Spritz Cynar	8
Spritz Campari e Cynar	8
Spritz Bianco	8
Americano	10
Sbagliato	10
Negroni	10
Milano - Torino	10
Zucca & soda	8
Bitter & soda	8
Vermut & soda	8
Hugo	8
Gin Tonic	10

BIRRA

Piccola	4
Grande	6

BIBITE

acqua	1,5
chinotto / coca cola / tonica / ginger beer / soda / soda pompelmo rosa	4

BAR *sensa* MILANO

FOOD

DALLA**mangia con le mani****CUCINA****godì con il cuore****CICCHETTI**

Baccalà mantecato su polentina croccante (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14)	3,5
Polpo alla busara su pane tostato (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)	4
Polpettina di carne, salsa Bloody Mary e pecorino (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 14)	3
Melanzane, formaggio di malga su pane tostato (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)	4

PIATTINI

MISTO 1: baccalà mantecato, melanzane e formaggio, polpettina pomodoro e pecorino (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 14)	10
MISTO 2: baccalà mantecato, melanzane e formaggio, polpo alla busara (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14)	11

TOSTINI

Tostino prosciutto cotto, crema funghi grigliati e maionese (1, 3, 6, 7, 10, 12)	4
Tostino porchetta trevigiana, pepe e senape (1, 3, 6, 7, 10)	4
Tostino tonno, olive e maionese al limone (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12)	4
Tostino con pecorino, pomodori secchi, rucola e maionese (1, 3, 6, 7, 10, 12)	4
Tostino radicchio al forno, crema di zola e granella di noci (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12)	4

ALLERGENI

I seguenti ingredienti, secondo quanto previsto dall'Allegato II del Reg. CE 1169/2011 possono provocare allergie o intolleranze:

- 1 Glutine
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta a guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e derivati
- 13 Lupino e derivati
- 14 Molluschi e derivati

* Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. La legenda esplicativa di tutti gli allergeni è disponibile in testa a questa pagina.

Aperti dal Martedì al Sabato dalle 18.00 alle 00.00

Cucina dalle 19.00 alle 22:30