

DryMilano

Le Pizze dello Chef

Calzone € 12
Cipolle stufate, olive al forno, burro all'acciuga, provola affumicata, Grana Padano
Stewed onions, baked olives, anchovies butter, smoked provola, Grana Padano cheese

Fiori di zucca € 12
Crema di zucchine, colatura di alici, olio alla menta, mozzarella fior di latte
Courgette flowers, zucchini cream, anchovies dripping, mint scented oil, mozzarella fior di latte

Ventricina € 14
Scalogni al sale, fior di latte
Spicy sausage, salted shallot, mozzarella fior di latte

Datterini arrosto € 12
Crema di acciughe, polvere di capperi, limone candito, origano, mozzarella fior di latte
Roasted plum tomatoes, anchovy cream, powder of capers, candied lemon, oregano, mozzarella fior di latte

Salsiccia € 12
Crema di peperoni, provola affumicata
Sausage, red pepper cream, smoked provola

Le Pizze Classiche

Marinara € 5
Margherita € 8
Margherita con bufala € 9
Bianca con mozzarella fior di latte € 8

Condimenti:

Prosciutto crudo dolce d'Osvaldo // *Raw ham* € 6
Prosciutto cotto arrosto Branchi // *Roasted ham* € 6
Mortadella € 5
Cipolla bianca stufata all'acciuga // *Onion stewed with anchovies* € 3
Buzzonaglia di tonno del Mediterraneo // *Mediterranean tuna offal* € 6
Capperi di Pantelleria // *Capers of Pantelleria* € 4
Olive denocciolate cotte al forno // *Baked pitted olives* € 5
Acciughe del Mar Mediterraneo // *Mediterranean Sea anchovies* € 6
Acciughe del Mar Cantabrico // *Cantabric Sea anchovies* € 9

Focaccia Aperta

Stracciatella, datterini freschi e olio al basilico € 12
Creamy mozzarella, plum tomatoes and basil scented oil

Cubotti

Cubi di focaccia semintegrale, servita con condimenti
Wholegrain focaccia cubes served with

Tapenade di olive leccino, guacamole, caprino € 6
Leccino olives tapenade, guacamole, goat cheese

Le Focacce

small / regular

Prosciutto cotto, Asiago mezzano, salsa rosa € 8 / 14
Panino with roasted ham, Asiago cheese, cocktail sauce

Stracciatella, crudo dolce d'Osvaldo € 8 / 14
Creamy mozzarella, raw ham

Vitello tonnato con polvere di capperi € 8 / 14
Roasted veal in tuna sauce, capers powder

Squacquerone, mortadella, crescione € 8 / 14
Panino with cheese spread, mortadella, watercress

Rosmarino e cristalli di sale € 6 / 10
Rosemary and sea salt flakes

Salmone marinato, pesto di zucchine € 8 / 14
Marinated salmon, cream of zucchini

Torta di ceci, melanzane affumicate, limone salato € 8 / 14
Chickpea cake, smoked aubergines, salted lemon compote

Insalate

Lattughino croccante, crema di nocciole, ricotta di bufala, mele verdi // *Crispy baby lettuce, hazelnut cream, buffalo ricotta, green apple* € 12

Bietola a coste colorate, insalata iceberg, scalogno in agrodolce, pecorino // *Swiss chard coloured stick, iceberg salad, sweet and sour shallot, pecorino cheese* € 12

Indivia belga, salsa allo yogurt, salsa tzatziki, pomodoro ramato, olive al forno, gamberi saltati // *Endive, yogurt sauce, tzatziki sauce, tomatoes, baked olives, prawns* € 12

Insalata riccina, spinaci con pinoli, uvetta, crema di carote all'arancia, liquirizia // *Crispy salad, spinach, pine nuts, sun-dried raisins, carrots and orange cream, liquorice* € 10

Pizza & Drinks

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi chiarimento. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

Dessert

Panna cotta alle mandorle, fava tonka, limone salato
Panna cotta with almonds, tonka bean, salted lemon € 8

Gelati

€ 2,5 a pallina

Fior di latte // *Milk-ice-cream*
Caramello e sale di Maldon // *Caramel and Maldon sea salt*
Nocciola // *Hazelnut*
Mascarpone mantecato al Marsala // *Mascarpone creamed with Marsala*

Sorbetti

€ 2,5 a pallina

Cacao // *Cocoa*
Frutta di stagione // *Seasonal fruit*

Gelati con condimenti

Gelato fior di latte e balsamela
Milk-ice-cream with apple balsamic vinegar € 5

Affogato crema mascarpone e marsala al caffè
Mascarpone cream and marsala wine with espresso € 5

Gelato fior di latte con marasche
Milk-ice-cream with Marasca cherry € 5

Il gelato viene servito con crumble alle mandorle
We serve ice creams with almond crumble

Birre

In bottiglia // Bottle

Brewdog King Pin - cl 33 - UK € 6

Bhoemia Regent Vok rossa - cl 33 - CZ € 6

Bohemia Regent Premium Pils - cl 33 - CZ € 6

Brewdog 5am Saint - cl 33 - UK € 6

St. Peter's G free - cl 50 - *Senza glutine* - UK € 10

St. Peter's Grapefruit - cl 50 - UK € 8

St. Austell Proper Job IPA - cl 33 / cl 50 - UK € 6 / 8

Ticinensis Bionda Agricola - cl 75 - IT € 14

Bernard Bohemian Ale - cl 33 - CZ € 7

Bernard Bezleokpovy - cl 50 - *Senza glutine* - CZ € 8

Alla spina // Draft

Tipopils Birrificio Italiano - cl 40 - IT € 7

Tipopils Birrificio Italiano - cl 15 - IT € 3

Acqua

Ferrarelle - cl 33 € 1,5

Ferrarelle - cl 75 € 3

Acqua trattata naturale // Filtered tap water - cl 75 € 2

Acqua trattata gasata // Filtered sparkling tap water - cl 75 € 2

Bibite

Ginger Beer Fever-Tree € 6

Ginger Ale Fever-Tree € 5

Lemonade Fever-Tree € 5

Acqua Tonica Fever-Tree € 5

Bitter Lemon Fever-Tree € 5

Coca-Cola € 5

Coca-Cola Zero € 5

Caffè

Espressi di fresca macina de Il laboratorio Giamaica Caffè di Verona

Espresso Indian Nugget € 2

Espresso doppio € 3

Caffè all'americana € 4

Decaffeinato € 2,5

Tè

Tè cinesi // Chinese tea

Lung Ching 1st grade bio green € 5

Pu-Erh Bio black € 5

Tè indiani // Indian tea

Darjeeling Margaret's Hope FTGFOP € 5

Tè Giapponesi // Japanese tea

Genmaicha bio green € 5

Sencha green € 5

Infusi

Zenzero e menta // *Ginger and mint* € 5

Basilico e buccia di limone // *Basil and lemon peel* € 5

Timo e buccia di limone // *Thyme and lemon peel* € 5

Fiori di camomilla bio // *Chamomille bio flowers* € 5

Orzo // *Barley* € 4

Orzo all'anice // *Anise scented barley* € 4

StraightUp@extra Dry

A VIDEO
PROGRAM
CURATED
BY



StraightUp@ExtraDry is an award for video art curated by CaseChiuse with Dry Milano which takes contemporary art out of its usual spaces. Every 3 months, a showcase of videos is presented to give visibility to very young artists and support their research by the assignment of 3 awards.

VALENTINA FURIAN

Valentina Furian (Dolo, 1989) lives and works between Venice and Rome. She was selected for the performative component that emerges in her videos.

MI ASPETTO SEMPRE CHE DIVENTI VULCANO, 2018, FULL HD, 13'02"

Is the trace of a performance set in an industrial space. A character lives in the space marked by ephemeral interventions of light and smoke where a sculpture manifests itself as an evanescent presence.

SUPERNATURAL GROUND, 2017, FULL HD, 11'11"

The film reflects on the act of artistic creation in relation to the study on universe formation. The work takes its name from one of the first manifestations of the matter in the world, according to the cosmogonic tale of the Eskimos.

INTO PERPETUAL NIGHT, 2016, HD, 14'52"

The film takes its name from William Beebe's book Half mile down. He was a biologist remembered for being the first man to reach a marine depth of over 900 meters. The video questions the relation between man and nature, investigating the conservation and care needed by organisms reproduced by humans for scientific purposes.

Cocktails & Drinks

World Class Diageo 2018

We proud ourselves that our Manager Francesco Galdi won the title of World Class Bartender of the Year and will represent the country in the Global Final that will be hosted in Berlin next October.

Made in Dry

Life	€ 14
Tanqueray Ten, tonka and banana liquor, lemon, exotic orgeat, egg white.	
Club	€ 12
Tanqueray Ten, Aurum, lemon, houseblend bitter, bitter orange jam.	
Independencia	€ 14
Mezcal Montelobos, sweet vermouth, Liquore Strega, Visciolata.	
President	€ 16
Zacapa 23, dry vermouth, Amer Picon, Visciolata, Orange Bitter.	
Walk	€ 14
Johnnie Walker Gold Label, agave, lime, rosemary infused Umeshu, sweet vermouth.	
Express	€ 12
Pisco Acholado, espresso, Borghetti, vanilla sugar.	
D-Rye	€ 12
Bulleit Rye, Aperol, Fernet Branca, basil leaves, Angostura spray.	
Legs	€ 16
Don Julio Blanco, Ancho Reyes, Italicus, absinthe.	

On the wall

Sazerac	€ 14
Bulleit Rye, Cognac, Peychaud's, Angostura bitter, sugar, Absinthe.	
Hanky Panky	€ 14
Tanqueray Ten, sweet vermouth, Fernet Branca.	
Corpse Reviver #2	€ 14
Tanqueray Ten, Americano Bianco Cocchi, orange liquor, lemon, absinthe.	
Ramos Gin Fizz	€ 14
Tanqueray Ten, lemon and lime, Orange blossom water, eggwhite, sugar, cream.	
Martinez	€ 14
Tanqueray Ten, sweet vermouth, Boker's bitter, Maraschino.	

Everyday drinking

French75	€ 12
Tanqueray Ten, sugar, lemon, Champagne Brut.	
Vintage Negroni	€ 12
Tanqueray Ten, Bitter Campari, Vermouth Storico Cocchi, Barolo Chinato Cocchi.	
Penicillin	€ 16
Johnnie Walker Black Label, ginger liquor, Talisker Skye, lemon.	
Dryvers	
Carrot, Mango, Horseradish, Lime.	€ 7
Dill, Fennel, Lemonade.	€ 7

Aperitivi

	ml 60
Vermut Carpano Punt e Mes	€ 5
Vermut Carpano Classico	€ 5
Vermut Carpano Antica Formula	€ 9
Vermut Martelletti	€ 5
Vermut Cocchi Storico	€ 6
Vermut Cocchi Dopo Teatro	€ 7
Gonzalez Byass Sherry Vermouth	€ 6
Americano Bianco Cocchi	€ 6
Lillet rouge e rosè	€ 8
Vermuth del Professore	€ 7
Vermut Noilly Prat dry	€ 6
Dolin Dry e Rouge	€ 6
Mancino Sakura LE 2018	€ 14

Vodka

	ml 50 / ml 25
Beluga	€ 16 / € 8
Ciroc	€ 16 / € 8
Ketel One	€ 12 / € 8
Chopin	€ 15 / € 8
Potocki	€ 16 / € 8
Stolichnaya elite	€ 18 / € 9
Crystal Head	€ 20 / € 10

Gin

	ml 50 / ml 25
Bulldog Gin	€ 10 / € 5
Monkey 47	€ 14 / € 7
Death's Door	€ 16 / € 8
Mare	€ 16 / € 7
Sipsmith	€ 14 / € 7
Nikka Coffey Gin	€ 16 / € 8
Plymouth NS	€ 14 / € 7
Portobello	€ 12 / € 6
Tanqueray Ten	€ 10 / € 5
Gunpowder Irish Gin	€ 16 / € 8
Kinobi Kyoto Dry Gin	€ 20 / € 10
Roku Gin	€ 14 / € 7
Hendriks	€ 12 / € 6
Elephant	€ 14 / € 7
Windspiel	€ 16 / € 8
Stars of Bombay	€ 18 / € 9
Ophir	€ 14 / € 7
Giass Gin	€ 14 / € 7

Tequila, Mezcal

	ml 50 / ml 25
Don Julio Blanco	€ 12 / € 6
Don Julio Reposado	€ 14 / € 7
Don Julio Anejo	€ 16 / € 8
Calle 23 Blanco	€ 10 / € 5
Calle 23 Reposado	€ 12 / € 6
Calle 23 anejo	€ 14 / € 7
Mezcal Nuestra Soledad	€ 10 / € 5
Mezcal Del Maguey Vida	€ 14 / € 7
Mezcal Del Maguey Crema de Mezcal	€ 16 / € 8
Mezcal Illegal Joven	€ 12 / € 6
Mezcal Illegal Reposado	€ 16 / € 8
Montelobos Joven	€ 10 / € 5

Bourbon Whiskey

Bulleit Kentucky Straight	€ 12 / € 6
Bulleit 10	€ 14 / € 7
Buffalo Trace Kentucky Straight	€ 12 / € 6
Makers Mark Kentucky Straight	€ 12 / € 6
Woodford Reserve Kentucky Straight	€ 14 / € 7
Mitcher's Kentucky Straight	€ 16 / € 8

Rye Whiskey

Bulleit 95	€ 14 / € 7
Mitcher's Single Barrel Straight Rye	€ 16 / € 8

Speyside Whisky

Cardhu 12	€ 14 / € 7
Glenlivet 18 YO	€ 18 / € 9
Glenfiddich 18 YO	€ 20 / € 10

Lowlands Whisky

Dalwhinnie Distiller Edition	€ 16 / € 8
------------------------------	------------

Highlands Whisky

Oban Distillers Edition	€ 16 / € 8
Clynelish 14 Yo	€ 16 / € 8

Isle of Islay Whisky

Arberg Ten	€ 16 / € 8
Lagavulin Special Release	€ 20 / € 10
Caol Ila 18 yo	€ 26 / € 13
Caol Ila Unpeated 15 yo	€ 20 / € 10
Laphroaig 10 yo	€ 14 / € 7

Isle of Skye Whisky

Talisker 10	€ 14 / € 7
-------------	------------

Talisker Skye	€ 14 / € 7
Talisker 57° North	€ 24 / € 12
Talisker Distiller Edition	€ 20 / € 10

Blended Whisky

Johnnie Walker Black Label	€ 10 / € 5
Johnnie Walker Green Label	€ 14 / € 7
Johnnie Walker Gold Label	€ 16 / € 8
Johnnie Walker Blue Label	€ 35 / € 18

Japanese & Asian Whisky

Nikka Taketsuru	€ 20 / € 10
Nikka from the Barrel	€ 16 / € 8
Nikka Blended	€ 14 / € 7
Tokinoka Blend	€ 14 / € 7
Togouchi Premium Blend	€ 18 / € 9
Kavalan Solist Sherry Cask	€ 50 / € 25

Rum

	ml 50 / ml 25
Diplomatico RE	€ 16 / € 8
El Dorado 15 yo	€ 20 / € 10
Mount Gay XO	€ 14 / € 7
Zacapa 23 yo	€ 16 / € 8
Zacapa Edicion Negra	€ 20 / € 10
Zacapa XO	€ 26 / € 13
Last Ward 2007	€ 26 / € 13
Rhum Rhum Liberation	€ 40 / € 20
Nine Leaves Encrypted	€ 38 / € 19
Doorly's 5 yo	€ 12 / € 6
Doorly's XO	€ 14 / € 7
Depaz XO	€ 38 / € 19
Forsyths 2006	€ 22 / € 11
La Hechicera	€ 16 / € 8
Havana Club Seleccion de Maestros	€ 16 / € 8
Plantation Pineapple	€ 16 / € 8

Cognac

	ml 50 / ml 25
Remy Martin VSOP	€ 12 / € 6
Courvoisier VSOP	€ 12 / € 6

Amari & Liquori

Amaro Lucano Anniversario	€ 6
---------------------------	-----

Amaro del capo	€ 6
Cynar	€ 6
Rabarbaro Zucca	€ 6
Braulio	€ 6
Fernet branca	€ 6
Brancaamenta	€ 6
China "La Dispensa di Amerigo"	€ 6
Limone "La Dispensa di Amerigo"	€ 7
Nocino "La Dispensa di Amerigo"	€ 7
Zabaione "La Dispensa di Amerigo"	€ 7

I distillati di Marinushof Kastelbell (BZ)

Le Grappe

Pinot Nero 2014	€ 5
Riesling 2014	€ 6

La acqueviti di frutta

Mele Jonathan 2012	€ 6
Mele Starck 2014	€ 6
Pere 2013	€ 6
Pere Pala 2014	€ 6
Susine 2015	€ 7
Albicocche 2015	€ 8

Birre

In bottiglia // Bottle

Brewdog King Pin - cl 33 GB	€ 6
Brewdog Punk IPA - cl 66 GB	€ 13
St. Peter's Grapefruit - cl 50 GB	€ 8
Ruby Jack - cl 50 GB	€ 8
Ridgeway Ipa India Pale Ale - cl 50 GB	€ 8
St. Peter's Cream Stout - cl 50 GB	€ 8
Black Isle Red Kite Ale - cl 30 GB	€ 6
Sur Amarillo - cl 33 OL - Sour Pale Ale - DK	€ 6

Wine List

TENUTA GRIMANI PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

Evoluzione ragionata del classico: un Prosecco “bespoke” studiato da Dry Milano e Tenuta Grimani, dalla vigna alla bottiglia. Complemento ideale per pizza e focaccia.

Reasoned evolution of the classic: a “bespoke” Prosecco studied from Dry Milano and Tenuta Grimani, from the vineyard to the bottle. The ideal complement for pizza and focaccia.

Tenuta Grimani - Roncà - Verona

Prosecco Brut 2016 € 25
Prosecco Brut 2016 Magnum € 45 / 6

DryMilano

Champagne

Albert Levasseur Cuchery - Montaigne de Reims

Extrait Gourmand Rosè 150 cl € 100
Rue du Sorbier brut magnum € 90 / 9
Rue du Sorbier brut € 45
Extrait Gourmand Rosè brut € 46 / 9,5

Marc Augustin - Avenay Val D'or - Montaigne de Reims

Cuvée CXVI 116 € 170
blanc de Noirs sans soufre ajouté
Cuvée CCXIV 214 - l'air € 105
Cuvée CCCI 301 € 88
blanc de Noirs Vieille Vignes brut nature
Cuvée CCXCI 291 € 63
blanc de noirs - la terre

Colette Bonnet - Eguilly Sous Bois - Aube

Cuvée 11/12 brut nature € 80
Cuvée 13/14 brut nature € 72

Spumanti

Cantine Ferrari - Trento

Perlè brut 2010 magnum € 90

Silvano Follador - S. Stefano di Valdobbiadene

Prosecco Brut Nature 2016 € 40 / 7

La Costa di Ome - Ome - Brescia

Franciacorta Zero 2014 € 37
Franciacorta brut 2014 € 35 / 8

Cremant

Domaine Vincent Stöfler - Barr - Alsazia, Francia

Alsace Extra Brut 2014 sans soufre ajouté € 45

Riesling

Domaine Vincent Stöffler - Barr - Alsazia, Francia
Sans souffre ajoutè
Kronenburg 2016 € 34
Cuvée Nature 2015 € 28 / 5

Friedrich-Becker - Schweigen - Palatinato,
Germania
Sonnenberg Großes Gewächs 2009 € 44
Qba trocken "Gutswein" 2015 € 20

Marinushof - Kastelbell * Bolzano
Riesling 2017 € 35 / € 7

Bianco

Giuseppe Nada - Treiso
Langhe Arneis 2016 € 25
Langhe Armonia 2017 € 22 / 5

Rosso

Silvio Morando - Vignale Monferrato loc. San
Rocco
Barbera 2016 magnum € 40 / 5

Rosè

Marinushof - Kastelbell * Bolzano
Rosè Pinot Noir 2017 € 35 / 7

Pinot Nero

Domaine Vincent Stöffler - Barr - Alsazia,
Francia
Rotenberg 2015 € 35 / 7

Domaine Bonnardot - Bonnencontre -
Borgogna, Francia
Pommard 2014 magnum € 135
Santenay 2015 magnum € 85
Pommard 2015 € 65
Santenay 2015 € 40
Pommard 2014 magnum € 135
Santenay 2015 magnum € 85
Pommard 2015 € 65
Santenay 2015 € 40
Santenay 2016 1er Cru Rousseau € 55
Marange sur le Bois 2015 € 45
Marange sur le Bois 2015 Magnum € 90
Haute Cotes de Baune 2016 € 35

Vignoble des 2 lunes - Wettoilsheim - Alsazia,
Francia
Périgée 2016 € 28 / 6

Friedrich-Becker - Schweigen - Palatinato,
Germania
Herrenwingert qba trocken 2012 € 65
Schweigener qba trocken 2012 € 45
Cuvée Guillaume 2014 € 30

Befehlshof
Blauburgunder 2015 € 38 / 7
Pinot Nero

Silvio Morando - Vignale Monferrato loc. San
Rocco
Monferrato, Italia
Neirò 2015 € 23

Marinushof - Kastelbell * Bolzano
Pinot Noir 2016 € 40 / 7

Sake

Serviti al bicchiere da 5cl / 8cl

L'invecchiato
Edo Genshu - 8cl € 13
Junmai

Il digestivo alla prugna
Umeshu - 5cl € 12
Ume-shu

Il Rinfrescante
I Sake - 8cl € 10
Junmai

Il digestivo agrumato
Yuzushu - 5cl € 8,5
Yuzu-shu

L'aromatico
Urakasumi Junmai - 8cl € 8
Junmai

Il Corposo
Kenbishi - 8cl € 6
Honjozo

Il Classico
Kenzan - 8cl € 6
Futsushu

Sherry 5 cl

Lustau - Jerez de la Fronter - Andalusia - Spagna
Palo Cortado € 10
Oloroso € 8
Pedro Ximenez € 6
Fino € 5