

# DryMilano

## Le Pizze dello Chef

**Calzone Erbette Colorate** € 12  
Pomodorino arrosto, sarde e provola affumicata.  
*Greens, roasted tomatoes sarde and smoked mozzarella fior di latte.*

**Fiore di Zucchina in Tempura** € 14  
Zucchine marinate al timo, datterino arrosto, fior di latte.  
*Tempura zucchini blossom, thyme marinated zucchini, roasted datterino, fior di latte.*

**Ventricina** € 14  
Scalognone al sale, fior di latte.  
*Pork spicy sausage, salted shallot, fior di latte mozzarella.*

**Guancia Affumicata** € 12  
Stracciatella, basilico in cottura, Parmigiano Reggiano.  
*Smoked cheek lard, cooked basil, Parmigiano Reggiano.*

**Piselli** € 12  
Lardo, pecorino romano, fior di latte.  
*Peas, lard, pecorino cheese, fior di latte mozzarella.*

## Le Classiche

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

### Condimenti:

Prosciutto Crudo Dolce d'Ossvaldo € 6  
Prosciutto cotto arrosto // *Roasted ham* € 6  
Cipolla Bianca stufata all'Acciuga // *Onion stewed with anchovies* € 3  
Buzzonaglia di Tonno del Mediterraneo // *Mediterranean tuna offal* € 6  
Olive Denocciate Cotte al Forno // *Baked pitted olives* € 5  
Acciughe Sicilia Mar Mediterraneo // *Sicily anchovies* € 6  
Acciughe del Mar Cantabrico // *Cantabric sea anchovies* € 9  
Capperi di Pantelleria // *Capers from Pantelleria* € 4

## Cubotti

Cubi di focaccia semi-integrale farciti con  
*Wholegrain focaccia cubes served with*

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

Cubi di focaccia semi-integrale farciti con  
*Wholegrain focaccia cubes served with*

**Acciughe del mar cantabrico, guacamole, capperi di Pantelleria.** € 10  
*Cantabric sea anchovies, guacamole, Capers.*

## Le Focacce

small / regular

**Anatra affumicata, crema di piselli, citronette al limone e balsamela.** // *Smoked duck, peas cream, lemon citronette, balsamela.* € 8 / 14

**Stracciatella e crudo dolce d'Ossvaldo.** € 8 / 14  
*Creamy mozzarella and prosciutto d'Ossvaldo.*

**Vitello tonnato con polvere di capperi.** € 8 / 14  
*Roasted veal with tuna sauce and capers.*

**Salmone marinato alla salsa di soia, provola affumicata, rucola e sesamo tostato.** € 8 / 14  
*Soy sauce marinated salmon, smoked mozzarella fior di latte, rucola, sesame.*

**Rosmarino e cristalli di sale.** € 6 / 10  
*Sea salt flakes and rosemary.*

## Le Piadine integrali croccanti Dry

**Squacquerone, rucola, olio al basilico.** € 10  
*Soft cheese, rucola, basil infused olive oil.*

Aggiunta di Cotto Arrosto / Crudo Dolce d'Ossvaldo € 2  
*Add Roasted Ham / Crudo dolce d'Ossvaldo*

**Salmone marinato alla salsa di soia, zucchine al cartoccio, caprino.** // *Soy sauce marinated salmon, baked zucchini, goat cheese.* € 12

## I Piatti

small / regular

**Lattughino croccante, crema di nocciole, ricotta di bufala, mele verdi.** // *Crispy baby lettuce, hazelnuts, buffalo ricotta, green apple.* € 7 / 12

**Erbette colorate, patate, olive taggiasche e merluzzo all'olio.** € 7 / 12  
*Greens, potatoes, baked black olives, cod.*

**Bresaola e foglie verdi. Crema di Grana Padano e sesamo.** € 7 / 12  
*Bresaola and green salad. Grana Padano sauce and sesame.*

**Insalatina profumata, composta di arancia salata, capesante scottate, riso soffiato.** // *Salad, salted orange compote, seared sea scallop, puffed rice.* € 7 / 12

**Insalata con polpo croccante, sedano, cipolla di tropea, carote, salsa pane al rosmarino.** // *Salad with crunchy octopus, celery, onion, carrot, rosemary bread sauce.* € 7 / 12

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.

# Pizza & Drinks

## Frutta

Insalata di frutta // Fruit salad € 6

## Pasticceria

Tiramisù Berton. € 9

Bombolone con gelato al pistacchio.  
Doughnut with pistachio ice cream € 8

Panna cotta alle mandorle, composta di limone salato,  
crema alle olive, crumble nero.  
Panna cotta, salted lemon compote, olives cream, dark crumble. € 7

Semifreddo di ricotta, pan di spagna al cacao, fichi in agrodolce.  
Ricotta semi-frozen, cocoa sponge cake, sweet and sour figs. € 7

Tarte tatin caldo e fredda, meringa morbida, crumble di riso al  
pistacchio.  
Tarte tatin hot and cold, soft meringue, pistachio rice crumble. € 7

## Gelateria

Gelato al Fior di latte // Fior di latte ice cream € 2,5 a pallina

Gelato al Pistacchio // Pistacchio ice cream € 2,5 a pallina

Sorbetto al Pesca e Zafferano // Peach and Saffron sorbet € 2,5 a pallina

Sorbetto al Cacao // Cocoa sorbet € 2,5 a pallina

## 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  
Ridgeway Ipa India Pale Ale - cl 50 GB € 8  
St. Peter's Cream Stout - cl 50 GB € 8  
Black Isle Red Kite Ale - cl 33 GB € 6  
Sur Amarillo - cl 33 OL - Sour Pale Ale - DK € 6  
Citra & Galaxy Double India Pale Ale - cl 33 DK € 8  
Brewdog Nanny State Alcohol FREE - cl 33 GB € 7  
St. Peter's G-FREE - cl 33 GB € 7

### Alla spina // Draft

Tipopils Birrificio Italiano - cl 40 € 7  
Birrino Tipopils Birrificio Italiano - cl 15 € 3

## Acqua

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

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

Ferrarelle - cl 33 € 1,5

Ferrarelle - cl 75 € 3

## Bibite

Ginger Beer Fever-Tree € 6

Ginger Ale Fever-Tree € 5

Lemonade Fever-Tree € 5

Acqua Tonica Fever-Tree € 5

Lemon Tonic Fever-Tree € 5

Coca-Cola / Coca-Cola Zero € 4

## Caffè

Espressi di fresca macina de Il laboratorio Giamaica Caffè di Verona

Espresso Indian Nugget € 2 / (€ 1,5 Lunch)

Espresso doppio € 3

Caffè all'americana € 3

Unodidue € 3

Cappuccino € 4

Decaffeinato € 2 / (€ 1,5 Lunch)

Espresso shaker € 4

## Tè

### Tè cinesi // Chinese tea

Lung Ching 1st grade bio € 5

Pu-Erh Bio € 5

### Tè indiani // Indian tea

Darjeeling Margaret's Hope ftgfp € 5

### Tè Giapponesi // Japanese tea

Sencha € 5

Hojicha bio € 5

Genmaicha € 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 € 5

Orzo // Barley € 4



**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.

### FRONTE MARE, 2015, FOUND FOOTAGE, 04'04"

The video is part of an installation that plays on an apparent nonsense association. A hypothetical holiday beach landscape becomes the place where to defenselessly attend a tragic terrestrial event: glaciers melting.

# 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

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

## On the wall

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

## Everyday drinking

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

## Aperitivi

	<b>ml 60</b>
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

	<b>ml 50 / ml 25</b>
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

	<b>ml 50 / ml 25</b>
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

	<b>ml 50 / ml 25</b>
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

	<b>ml 50 / ml 25</b>
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

	<b>ml 50 / ml 25</b>
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