MENU

BAR
ONA

BIRRE

6 5

CHINASKI Pils 5%
Una birra semplicemente da bere, limpida e fresca, dal finale erbaceo e leggermente amaro.

CEVEDALE Pale Ale 4,9%
Birra color oro chiaro e dal corpo esile caratterizzata da una punta di amaro che le conferisce una
facile e piacevole bevibilità.

NELLY BORDON Blond Ale 6,7%
Biondo carico, stile belga, dolce e morbida, ben equilibrata.

GARPEZ Fall IPA 6%
Caratterizzata da malti tostati e da una luppolature elegante che la rendono una IPA autunnale.

MARLIN Bitter Ale 4,5%
Una birra di colore ambrato, ideale per essere servita con spillatura manuale "alla pompa". Predomina il malto inglese, dove sapore e corpo riempiono la bevuta.

FACCIO GOSE VEDO GENTE
Gose 4,5%
Birra salata ed acidula originaria della città di Lipsia. Fresca e dissetante molto leggera.

TETRIS - IPA 6 %
Ambrato dorato, aromi tropicali, amaro secco ed intenso sul finale.

FALSTAFF - Double IPA 7,5 %
Birra ambrata carica, resinosa e maltata, con un amaro deciso e persistente.

PANORAMIX Blanche 4,8%
Birra di frumento, rinfrescante e dissetante grazie alla scorza d'arancia e al coriandolo utilizzati.

BAGHEERA Stout 4,4%
Birra di colore nero intenso dai riflessi rubino, con una schiuma pannosa, compatta e persistente, di color nocciola. Note di caffè e liquirizia.

SIDRI

33 cl - 6,5€

Più o meno alcolico, ottenuto dalla fermentazione delle mele, il sidro è una bevanda dissetante che mette d'accordo i gusti di tutti ed è adatto anche ai celiaci.

ERANOMELE - MELAEBASTA 4,5%
Un sidro dissetante, facile da bere, ottenuto dalla pressatura fresca di mele dolci e acide.

ERANOMELE - ZERO ZEN 4,5%
Sidro di colore giallo paglierino. Speziato e agrumato grazie alle scorze di lime, coriandolo e zenzero. Fresco e dissetante.

ERANOMELE - SPAZIOTEMPOFUNK 6,2%
Un blend quadridimensionale di sidri creati in luoghi diversi, da mele diverse e con tecniche di fermentazione differenti. Secco, in stile tradizionale inglese, nudo e crudo con un morso tannico.

ERANOMELE - LAVA LAMP 6%
Sidro di mela dolce e fruttato con succo di amarene, una tisana di ibisco e un'infusione di peperoncino habanero per un taglio secco finale.

ERANOMELE - STO FAVO 6%
Fermentato di Miele Millefiori, un idromele super beverino e leggero, dolcino e leggermente frizzante

KOMBUCHA

33 cl - 6€

La Kombucha MIA KOMBUCHA è una bevanda fermentata ricca di proprietà benefiche, leggermente effervescente e ANALCOLICA. Il gusto è leggermente effervescente acidulo e fruttato.

ORIGINAL
L'originale, gusto tè nero e tè verde

LAMPONE
Con tè nero e tè verde e succo di lampone

LIMONE
Con tè nero e tè verde e succo di limone

BIBITE

33 cl - 3,5€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Chinotto Sanpellegrino, The Limone, The Pesca, Aranciata Sanpellegrino, Crodino, Lemon Soda, Ginger Beer, Schweppes Tonica, Succhi ACE-Pesca--Albicocca-Ananas-Pera

BEER COCKTAILS

RIBALTA ORANGE - 9€
Bitter Campari, Aranciata, Angostura, Lime, **Tetris**

TIRIBALTA - 9€
Bitter Campari, Carpano vermouth, **Marlin**

ROSEMARY'S DRUID -9€
Vodka al rosmarino e zenzero, Lemon Soda, **Zona 9**

BUKOWSKI MULE -9€
Tanqueray Gin, Ginger Beer, Menta, Lime, **Chinaski**

BARONA E NUVOLE -9€
Tequila, Lemon Soda, **Gose**

GIN TONIC

TANQUERAY - €9
servito con Fever Tree Indian Tonic

TANQUERAY ZERO - €8
gin analcolico servito con schweppes tonic

HENDRICK'S - €11
servito con Fever Tree Indian Tonic

MAZZETTI - €11
Gin piemontese con botaniche del territorio.
Al naso sentori di scorza di limone, in bocca sapori decisi e speziati di cardamomo, coriandolo, pepe, salvia e note di menta e ginepro.
servito con Fever Tree Mediterranean Tonic

GIN DEL PROFESSORE - €12
Ginepro, lavanda, angelica, arancia, rosa,
camomilla ed altri profumi si fondono nella componente di alcool di prima qualità, dando vita ad un prodotto insolito, con vivaci note floreali e balsamiche.
servito con Fever Tree Indian Tonic

USA LE TUE MANI

Per stuzzicare e condividere

DISTINTI SALUMI...VALDOSTANI [1,7] - €12
Salumi della tradizione valdostana del salumificio Maison Bertolin
il Lonzino di suino affumicato, il salamino misto bovino e suino al profumo di ginepro, lo Boudin di patate, barbabietola e suino.
Accompagnati da pecorino sardo stagionato e miele millefiori.
Abbinamento consigliato: Chinaski, Marlin

FOCACCIA CANTABRICA **(da condividere!)** [1,4,6,7] - €14
Focaccia con alici del Cantabrico, stracciatella e pomodorini fresco.
Abbinamento consigliato: Cevedale, Gose

quel FICO di un CROSTONE [1,7]** - €6
Bruschetta con caprino, erba cipollina, fichi secchi e polvere di capperi.
Abbinamento consigliato: Nelly, Cevedale

CORN CHICKEN [1,3,12]** - €8
sovraccoscia di pollo (az. Fratelli Miroglio) panati con corn flakes, serviti con salsa fatta in casa agrodolce a base di chili e zenzero .
Abbinamento consigliato: Nelly Bordon, Tetris

FALAFEL [6,11,12]** - €8
di legumi serviti con maionese vegana piccante. **(contiene fave)**
Abbinamento consigliato: Nelly Bordon, Cevedale

PATATINE FRITTE [1,3,8,10]* - €6
accompagnate da maionese e ketchup fatti in casa

ANELLI DI CIPOLLA [1,3,8,10]* - €6
accompagnate da maionese e ketchup fatti in casa

Atmosfera, accoglienza e coperto: 2€
I numeri a lato di ogni piatto indicano la presenza di allergeni, la cui carta è consultabile in fondo al menu. Per qualsiasi dubbio chiedete al personale!
* Prodotti congelati all'origine
** Prodotti lavorati freschi e che possono essere da noi abbattuti e congelati

FATTI PRENDER PER LA GOLA

HUMMUS [1,7,12]** - €8
di ceci e piselli, panna acida, cipolla agrodolce e crostini.
Accompagnato da carasau.
Abbinamento consigliato: Nelly Bordon, Tetris

STRUDEL DI RADICCHIO [1,3,7,8]** - €9
radicchio saltato, ricotta vaccina speziata, noci e miele.
Abbinamento consigliato: Marlin, Panoramix

UDON GAMBAS [1,2,6,11,12,14]** - €13
Udon di frumento con gamberi, julienne di verdure croccanti spadellate nella soia, cipollotto e semi di sesamo .
Abbinamento consigliato: Nelly, Gose

TARTARE [3,10,12]** - €12
Tartare di manzo da 100g azienda La Granda (presidio Slow Food) olio sale ed erba cipollina, maionese al mango, spinacino fresco e polvere di cioccolato fondente.
Abbinamento consigliato: Chinaski, Gose

CARNE SALADA [7]** - €13
carpaccio di Carne Salada accompagnata da spinacino fresco e ricotta salata.
Abbinamento consigliato: Nelly, Cevedale

POLPETTE PLANT BASED [1,6,10,12]** - €8
Polpette in versione Plant Based su letto di spinacino, con maionese vegana al mango e salsa sriracha piccante.
Abbinamento consigliato: Nelly, Cevedale

Atmosfera, accoglienza e coperto: 2€
I numeri a lato di ogni piatto indicano la presenza di allergeni, la cui carta è consultabile in fondo al menu. Per qualsiasi dubbio chiedete al personale!
* Prodotti congelati all'origine
** Prodotti lavorati freschi e che possono essere da noi abbattuti e congelati

TI RIEMPIAMO LA PANCIA

I nostri piatti forti

RIBALTA BURGER [1,3,8,10,11,14]** - €15
bun di patate, hamburger da noi macinato, iceberg, pomodoro ramato, cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata e salsa Ribalta, accompagnato da patatine fritte, ketchup e maionese fatti in casa.
Su richiesta anche con pane senza glutine!
Abbinamento consigliato: Chinaski, Tetris

PULLED PORK [1,3,7,8,10,11]** - €15
bun di patate, sfilacciato di maiale cotto a bassa temperatura per 24 ore e marinato con rub speziato, insalata Coleslaw e salsa BBQ accompagnato da patatine fritte, ketchup e maionese fatti in casa.
Su richiesta anche con pane senza glutine!
Abbinamento consigliato: Falstaff, Nelly Bordon

PLANT BURGER [1,6,12]** - €14
bun vegano, burger Plant Based, bacon vegetale, iceberg, pomodoro ramato, cipolla caramellata e maionese vegana con zenzero e limone, accompagnato da patatine fritte.
Abbinamento consigliato: Chinaski, Nelly Bordon

PANINO TARTARE [1,3,7]** - €15
bun di patate, tartare di manzo da 100g azienda La Granda (presidio Slow Food) olio sale ed erba cipollina, stracciatella, spinacino fresco e cipolla croccante accompagnato da patatine fritte, ketchup e maionese fatti in casa.
Su richiesta anche con pane senza glutine!
Abbinamento consigliato: Chinaski, Tetris

RIBALTA KEBAB [1,3,6,8,10,11,12]** - €9
tortilla di frumento, straccetti di pollo fritto, coleslaw, cipolla in agrodolce, iceberg, pomodori, salsa yogurt e sriracha piccante.
Abbinamento consigliato: Nelly Bordon, Cevedale

PASTRAMI [1,3,6,7,10,12]** - €10
Pane in cassetta ai cereali con pastrami, cetriolini e senape al miele.
Abbinamento consigliato: Nelly Bordon, Tetris

BABY RIBALTA:
Per i piatti del giorno dedicati ai piccini, chiedere al personale di sala

Atmosfera, accoglienza e coperto: 2€
I numeri a lato di ogni piatto indicano la presenza di allergeni, la cui carta è consultabile in fondo al menu. Per qualsiasi dubbio chiedete al personale!
* Prodotti congelati all'origine
** Prodotti lavorati freschi e che possono essere da noi abbattuti e congelati

E SI MANGIANO CON GLI OCCHI

I dolci fatti in casa

CHEESE CAKE [1,3,7**] - €7
traditional cheese cake con salsa al passion fruit e crumble di biscotto al caramello

TORTA DELLA NONNA [1,3,7,8] - €5,5
pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle

MACAO [1,3,6,7**] - €7
torta morbida al cioccolato servita con panna montata

Vi consigliamo di provarli con Bagheera, Nelly Bordon o Re Mida!

VINI

I ROSSI

MORELLINO DI SCANSANO TERENZI-6€/24€
14% Vol.
Vino dal colore rosso rubino intenso al profumo di frutta rossa con un sapore tanninico ben bilanciato morbido e persistente.

MAREMMA TOSCANA ROSSO DOC TERENZI-30€ **(solo bottiglia)**
13,5% Vol.
Vinificato in acciaio come un Morellino Classico, ma con in più la speziatura del Syrah ed una maggiore rotondità data dal parziale appassimento delle uve.
Un Doc Maremma unico nel suo genere.

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC RISERVA-32€ **(solo bottiglia)**
14,5% Vol.
Masseria La Volpe lancia il suo Primitivo Riserva UNO, rosso rubino molto carico, bouquet ampio di frutta matura con sentori di prugne e confettura di ciliegia e note speziate. Delicato e bilanciato al palato.

I BIANCHI

FAVORITA DOC MARZIANO ABBONA-6€/24€
12,5% Vol.
Frutto di un vitigno autoctono piemontese, parente del Vermentino ligure, al naso regala delicati aromi di erbe e fiori di campo, con note agrumate e di frutta esotica che raggiungono il palato. Il sorso è secco e gradevole.

ROERO ARNEIS D.O.C.G. SILVANO NIZZA- 32€ **(solo bottiglia)**
13,5% Vol.
Dal colore paglierino intenso. Dal profumo delicato, fresco e fruttato. Sapore asciutto che lascia in bocca quel sentore gradevolmente aromatico.

I PROSECCHI

PROSECCO BRUT D.O.C. ORGANIC BORGO MOLINO-6€/26€
11% Vol.
Prosecco DOC Organic prodotto da uve Glera dei colli asolani, dal colore giallo paglierino scarico, con perlage finissimo e bouquet delicato con belle note di frutta esotica, mela e pera. Al palato è perfettamente equilibrato, sapido, potente e persistente.

PROSECCO ROSE' D.O.C. MILLESIMATO BORGO MOLINO-24€
(solo bottiglia)
11% Vol.
Al naso profumo delicato e fragrante, piacevolmente fruttato con spiccati sentori di frutta come fragola, lampone, ciliegia e note floreali come la rosa.
Estremamente intigante, elegante ed equilibrato. Ottimo come aperitivo e fuori pasto.

NON RESTARE A BOCCA ASCIUTTA

La nostra selezione di soft drink e distillati

WHISKEY

BERRY BROS & RUDD Islay Cask Blended Malt - €12

BERRY BROS & RUDD Sherry Cask Matured - €12

TOGOUCHI Japanese Blended Whisky - €10

TOGOUCHI Japanese Pure Malt Whisky - €10

TOGOUCHI Japanese Blended Whisky 18 Years - €20

LAPHROAIG 10anni - €10

BULLEIT BOURBON - €9

RUM

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA - €10

GRAPPE

BIANCA - di Moscato Mazzetti d'Altavilla - €4.5

BARRICATA - 3.0 Mazzetti d'Altavilla - €5

INVECCHIATA - Mazzetti d'Altavilla - 7€

GRAPPA DI BAROLO

La Grappa di Barolo Invecchiata della Collezione Mazzetti è un distillato dal piacevole colore ambrato, prodotta da vinacce selezionate provenienti dai vitigni
di Langhe e Roero e porta con sé tutta la personalità e la carica di questo vitigno
storico.
L'invecchiamento lungo e paziente, da 2 a 5 anni, in barriques di rovere la rende
ricca di sfumature dorate e ne completa l'ingentilimento.

AMARI

AMARO GENTILE - Mazzetti d'Altavilla €5
+Altavilla AL+
Un antico elisir di 13erbe, bacche e radici di media montagna Piemontese

AMARO FORTE - Mazzetti d'Altavilla €5
+Altavilla AL+
Liquirizia, tarassaco, china e menta piperita

LIQUIRIZIA - Mazzetti d'Altavilla €5
+Altavilla AL+
liquore di liquirizia

AMARO JEFFERSON - MagazzinoDoganale €6
+Montalto Uffugo CS+
agrumi, origano, rosmarino

AMARA - Contrada San Martino €6
+Misterbianco CT+
"amaro d'arancia rossa"

BARZOTTO - Origine Liquoli Vallebormida €6
+Cengio SV+
amaro al basilico, orzo e chinotto

AMARIO - Alta Gradazione €6
+Roma+
amaro secco e legnoso con più di 20erbe e radici tra cui rabarbaro, genziana, assenzio, eucalipto, cardamomo e galanga.

AMARO MEYER'S BITTER - Tek Bar 5€
+Renania Germania+
amaro/bitter tedesco composto da oltre 40 erbe, radici ed oli essenziali, amaro secco con un finale balsamico

AMARO BORGES - Liquori Borges €5
+Gussago BS+
con più di 30erbe officinali, zucchero caramellato con note di cioccolato e rum

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(Allegato II del Reg. n. 1169/2011)

1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova.

4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 Sedano e prodotti a base di sedano.

10 Senape e prodotti a base di senape.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13 Lupini e prodotti a base di lupini.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Il nostro ristorante non è certificato AIC. La cucina è un ambiente unico in cui vengono lavorati prodotti contenenti sostanze che potrebbero causare allergie o intolleranze, pertanto non possiamo garantire la non contaminazione dei piatti.
Alcuni prodotti sono stati abbattuti in conformità con il regolamento vigente /CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. Alcuni dei nostri prodotti sono surgelati.
Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari rivolgetevi al nostro personale di servizio che è a vostra disposizione per aiutarvi nella scelta dei piatti e per fornire supporto ed ogni informazione circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze, anche mediante l'esibizione e consultazione di apposita documentazione scritta.

RIBALTA

I PRANZI

DOMENICA
12 - 16

IL PUB

LUN / MAR / MER
18.00 - 00.00

GIO / VEN / SAB
18.00 - 01.00

DOM
12.00 - 22.00

CONTATTI

VIA BONAVENTURA ZUMBINI 6
20143 MILANO

TEL. 375 6377845

INFO@RIBALTABARONA.COM

FREE WIFI

NETWORK: BIRRIFICIO LA RIBALTA
PSW: ALLARIBALTA

BARONA