



TRANVAI

#TACHESALTRAM

Sunday BRUNCH





BUON APPETITO!

Good Appetite!

- 1-4
7-10
12
- TAGLIERE DI BENVENUTO**
- Torte salate, salumi e formaggi misti.
 - Calice di Cuvè millesimato Extra dry (Veneto - Colli di Soligo).
 - Spremuta di arance/Caffè americano.
 - Acqua naturale o frizzante (0,50l).
- 1-4
8
- UOVA**
- Uovo all'occhio di bue (o strapazzato) con bacon croccante e pane tostato.
 - Verdure alla griglia (o insalata mista).
- 1-4
7-11
- HAMBURGER con pane ai semi di sesamo**
- Hamburger di manzo (o vegetariano) , cheddar, bacon croccante, cipolla saltata con aceto balsamico, lattuga, pomodoro, ketchup e maionese.
 - Patate al forno.
- 1-7
12
- TOMINO**
- Tomini piemontesi avvolti nello speck con funghi champignon alla piastra.
 - Verdure alla griglia.
 - Crostone di pane di grano duro.
- 1-7
12
- ROAST BEEF**
- Roast beef con rucola, scaglie di grana, limone e pepe.
- 4-7
10-12
- VITELLO TONNATO**
- Girello di vitello in salsa tonnata della casa.
- 4-7
12
- TAGLIATA DI MANZO**
- Tagliata di manzo con riduzione di vino rosso.
 - Contorno a scelta (verdure all griglia, insalata mista, patate al forno).
- 1-3
7-12
- SALMONE MARINATO**
- Salmone marinato 24h con ricotta aromatizzata al pepe nero e rucola.
- 3-4
7-12
- INSALATONA DELLA CASA**
- Insalata mista, pomodorini, bocconcini di bufala, uova sode, tonno e olive greche.
- DOLCI DELLA CASA**

€ 25,00

Il prezzo include:

- Tagliere di benvenuto
- Piatto a scelta
- Dolci della casa



Prodotto surgelato



Olio EVO e sale inclusi nel condimento

NB: SI PREGA DI COMUNICARE PREVENTIVAMENTE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



BOLLICINE *Sparkling WINES*



● **VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG
EXTRA DRY**

Veneto - Cantina Montelliana Cal. 6€/24€

● **PROSECCO ROSÉ BRUT MILLESIMATO DOC**

Veneto - Cantina Montelliana Cal. 5€/20€

● **CUVÉE MILLESIMATO "COL DEL SOLE"
EXTRA DRY**

Veneto - Colli di Soligo Cal. 5€/20€

● **CUVÉE EXTRA DRY**

Veneto - Borgo Critti Cal. 5€/20€

● **FRANCIACORTA SPUMANTE SATEN DOCG**

Lombardia - Le Vedute 35€

● **CREMANT DI BORGOGNE**

Francia - Borgogna 35€



BIANCHI *White WINES*



● **ISONZO TRAMINER DOC**

Friuli - Az. Agricola Vigna del Lauro Cal. 6€/22€

● **COLLIO RIBOLLA GIALLA DOC**

Friuli - Az. Agricola Vigna del Lauro Cal. 6€/22€

● **FALANGHINA DEL BENEVENTANO IGT**

Campania - De Falco Vini Cal. 5€/20€

● **FALANGHINA DEL BENEVENTANO IGT**

Campania - De Falco Vini Cal. 5€/20€

● **PASSERINA DEI COLLI APRUTINI IGT RISEIS
DI RECASTRO**

Abruzzo - Az. Agr. Agriverde Cal. 5€/20€

● **PECORINO TERRE DI CHIETI IGT RISEIS
DI RECASTRO**

Abruzzo - Az. Agr. Agriverde Cal. 5€/20€

● **VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**

Sardegna - Audarya Cal. 5€/20€

● **ROERO ARNEIS RECIT**

Piemonte - Monchiero Carbone Cal. 6€/24€



ROSSI *Red WINES*



● **LANGHE NEBBIOLO DOC**

Piemonte - Az. Agricola Ca' del Baio Cal. 6€/22€

PRIMITIVO IMPRINT

Puglia - Azienda Agricola a Mano Cal. 6€/22€

CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG "TORRE A CONA"

Toscana - Fattoria Torre a Cona Cal. 5€/20€

FLORILEGIO MAREMMA TOSCANA DOC CERRETO PIANO

Toscana - Az. Agr. Terenz Cal. 5€/20€

VALPOLICELLA SUPERIORE "RIPASSO" DOC

Veneto - Azienda Agricola Ca' Rugate 27€

BARBERA D'ALBA

Piemonte - Pelisa Cal. 5€/20€



BIRRE ALLA SPINA *BEER on tap*

ICHNUSA LAGER 4,7% Vol. 5€

Giallo paglierino con schiuma bianca fine e intenso profumo di luppolo. Fresca ed equilibrata al palato.



ICHNUSA NON FILTRATA 5,0% Vol. 5€

Dorata, corposa, dall'aspetto velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Schiuma persistente e lieve nota amara finale.



TRHIBU HIBU IPA 6,9% Vol. 5€

Corposa ed equilibrata dal profilo aromatico articolato tra le iniziali sensazioni resinose e le fruttate note amare conclusive.



LAGUNITAS DAY TIME IPA 5,5% Vol. 5€

Session IPA chiara nel colore, un mix perfetto di sentori tropicali, pino, eucalipto e agrumi. Fresca, dalla schiuma persistente.



EIL HIBU 6,0% Vol. 5€

Birra belga dall'inconfondibile gusto al caramello, rossa ambrata e dal dolce finale. La schiuma è fine e persistente



BIRRE IN BOTTIGLIA *BEER in bottles*

BIRRIFICIO HIBU (per tutti i gusti) 5€

ERDINGER 5,3% Vol. 5€

MESSINA ai sali di Sicilia 5,0% Vol. 4€

CORONA EXTRA 4,5% Vol. 4€

HEINEKEN 5,0% Vol. 4€

DAURA DAMM *gluten free* 5,4% Vol. 4€

SIDRO BULMERS 4,5% Vol. 4€



COCKTAILS

COCKTAILS list



MICHELADA

Birra lager, succo di pomodoro, limone, tabasco.
8€

BLOODY MARY

Succo di pomodoro, vodka, sale, pepe, tabasco, salsa Worcester.
8€

MORNING GLORY FIZZ

Scotch whisky, spremuta di limone, albume, zucchero, seltz.
8€

FRANCH 75

Gin, prosecco, succo di limone, zucchero.
7€

MIMOSA

Prosecco, spremuta d'arancia.
7€

SCREWDRIVER

Vodka, succo d'arancia.
7€

ALTRI COCKTAILS

6-10€

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni e utilizzati in questo esercizio commerciale - Reg. 1169/2011 UE

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.	8	Frutta a guscio.
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei e derivati.	9	Sedano e prodotti a base di sedano.
3	Pesce e prodotti a base di pesce.	10	Senape e prodotti a base di senape.
4	Uova e prodotti a base di uova.	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	12	Anidride solforosa e solfiti derivati.
6	Soia e prodotti a base di soia.	13	Lupini e prodotti a base di lupini.
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

TRANVAI

Via Tirano - 20125 Milano
Naviglio della Martesana



@tranvaibar



392.57.15.378



info@tranvai.it

