



DedansBistrot
•Milano•

Menu

Lun: Chiuso
Mar-Sab: 7.30 / 21.00
Dom: 9.00 / 20.00

www.dedansbistrot.com

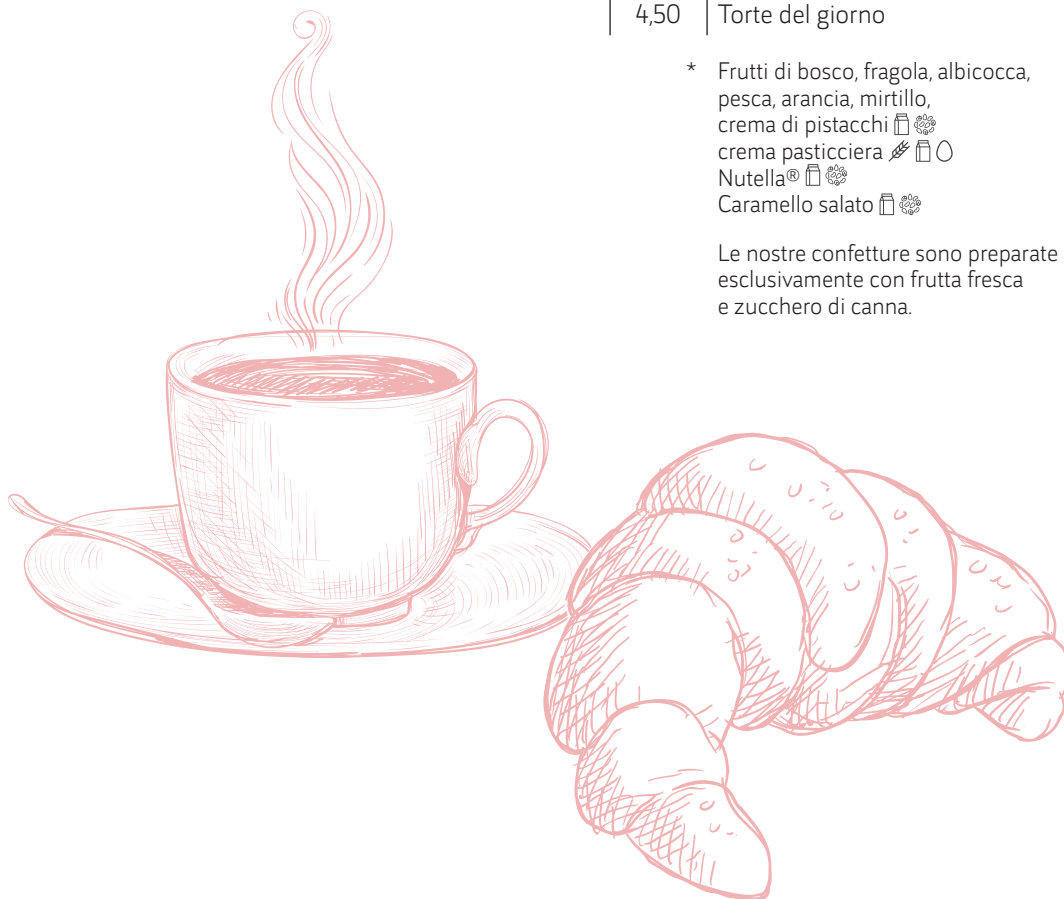
€	IL BAR
1,80	Espresso
1,80	Macchiato
2,00	Cappuccino
2,50	Latte macchiato
2,00	Marocchino
2,00	Americano
2,00	Orzo
2,00	Ginseng
2,20	Chai cappuccino
2,50	Te caldo
4,50	Spremuta di agrumi
3,50	Succhi di frutta*
4,00	Cioccolata calda
4,50	Cioccolata calda con panna
1,50	Acqua 50 cl
3,00	Bibite in vetro
3,00	Tè freddo

* Pesca, albicocca, pera, melograno, mirtillo, mela, ace
Disponibili latte di soia e avena con un sovrapprezzo di €0,50

€	COLAZIONE DOLCE
1,60	Croissant francese al burro   
1,60	Croissant francese multicereali   
1,80	Pain au chocolat   
1,90	Pain aux 3 chocolats   
1,90	Pain aux rasins   
1,90	Croissant al burro/multicereali con farciture di*
1,20	Mini croissant   
1,20	Mini pain au chocolat   
3,50	Baguette con burro salato e confettura a scelta  
	Pancakes con farciture di:   
5,50	Nutella® con gocce di cioccolato fondente  
5,50	Nutella® e cocco  
5,50	Nutella® e banana  
4,50	Burro salato e confettura o miele 
6,00	Sciropo d'acero
5,50	Frutta fresca e miele
5,50	Yogurt greco con frutta fresca, noci e miele  
7,00	Granola cup   (Granola, yogurt greco, fragole e mirtilli)
4,50	Torte del giorno

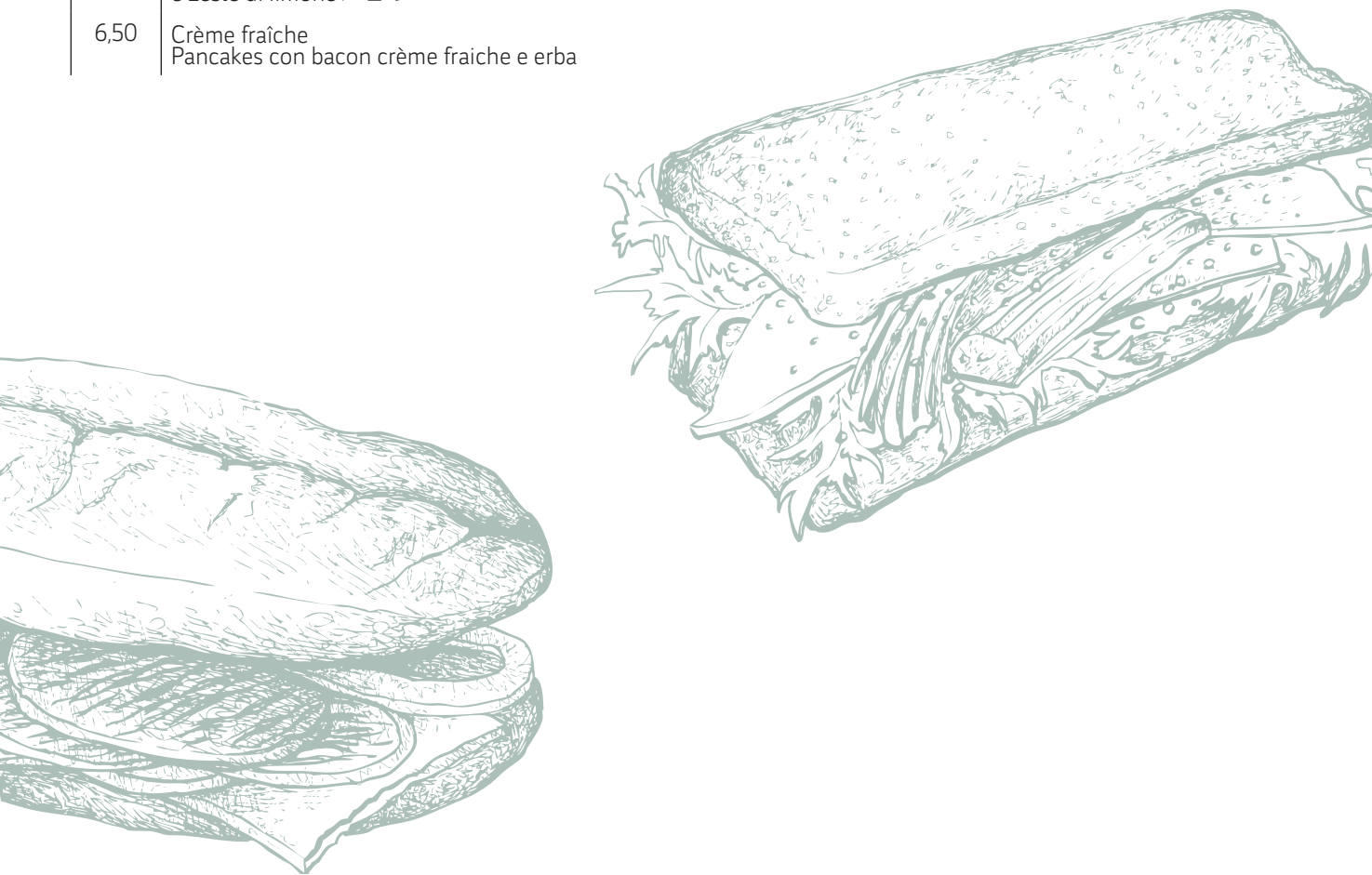
* Frutti di bosco, fragola, albicocca, pesca, arancia, mirtillo, crema di pistacchi  
crema pasticciera   
Nutella®  
Caramello salato  

Le nostre confetture sono preparate esclusivamente con frutta fresca e zucchero di canna.



€	COLAZIONE SALATA
	Croissant al burro/multicereali 🌾 ☉ 🥛
3,80	Cotto ed emmental 🥛
3,80	Crudo di Parma e burro salato 🥛
4,00	Crudo di Parma, brie e senape al miele 🥛 🍷
4,50	Salmone affumicato, rucola e senape al miele 🐟 🍷
4,00	Avocado smash e bacon croccante
5,00	Toast classico 🌾 🥛
9,00	Croque monsieur 🌾 🥛
9,50	Croque madame 🌾 ☉ 🥛
4,00	Mini baguette crudo di Parma e burro salato 🌾 🥛
4,00	Mini baguette cotto, emmental e burro salato 🌾 🥛
6,00	Uovo all'occhio di bue con bacon croccante ☉
4,00	Scrambled eggs ☉
7,50	Pancakes con bacon e sciroppo d'acero 🌾 🥛
7,50	Pancakes con salmone affumicato, crème fraîche e zeste di limone 🌾 🥛 🍷
6,50	Crème fraîche Pancakes con bacon crème fraiche e erba

€	MENU COLAZIONE
11,00	1) Croissant al burro, baguette con confettura, spremuta d'arancia e caffè americano 🌾 ☉ 🥛
14,00	2) Croissant cotto ed emmental, pancakes allo sciroppo d'acero, spremuta d'arancia e caffè americano 🌾 ☉ 🥛
15,00	3) Avocado smash, croissant multicereali, spremuta d'arancia e caffè americano 🌾 ☉ 🥛
14,00	4) Uovo all'occhio di bue con bacon, mini baguette crudo e burro salato, spremuta d'arancia e caffè americano 🌾 ☉ 🥛
15,00	5) Scrambled eggs, bacon, Pancakes allo sciroppo d'acero spremuta d'arancia e caffè 🌾 ☉ 🥛



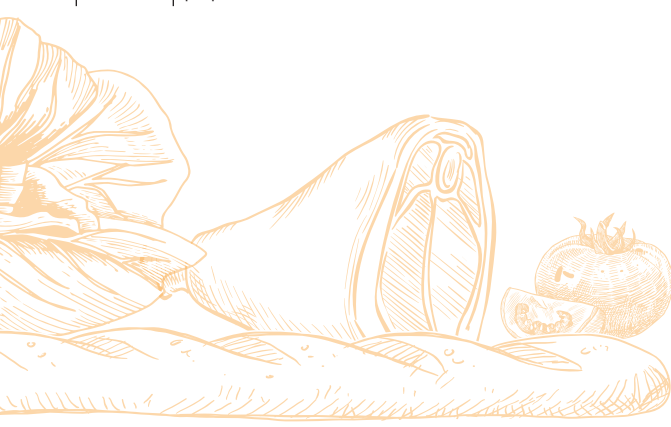
€	BUN SANDWICH & CLUB SANDWICH
	BUN SANDWICH
10,00	Bun Avo: avocado smash, bacon, pomodoro e uovo all'occhio di bue 🍴🍷
13,00	Bun Salmone: salmone affumicato, avocado smash, burro salato e stracciatella fresca 🍴🍷🍷
	CLUB SANDWICH
13,50	Club sandwich Dedans: pollo, camembert, spinacino, cuore di bue, uovo sodo, mela verde e maionese 🍴🍷🍷
13,50	Club sandwich salmone: salmone affumicato con zucchine, avocado smash e crème fraiche 🍴🍷🍷🍷

€	CROQUE & BAGUETTE
	CROQUE
9,00	Croque monsieur 🍴🍷
9,50	Croque madame 🍴🍷🍷
11,00	Croque Dedans con crudo di Parma, brie, noci, rucola e senape al miele 🍴🍷🍷🍷
12,50	Croque norvegian al salmone affumicato 🍴🍷🍷
	BAGUETTE
6,00	1) Cuore di bue, fior di latte olio evo, sale e pepe 🍴🍷
7,50	2) Crudo di Parma, fior di latte, cuore di bue e olio evo 🍴🍷
6,50	3) Crudo di Parma e burro salato 🍴🍷
7,00	4) Crudo di Parma, brie e pomodoro 🍴🍷
6,50	5) Salame felino e brie 🍴🍷
7,00	6) Cotto, formaggio chevre, burro salato e miele di castagno 🍴🍷
7,00	7) Cotto, brie e salsa rosa 🍴🍷🍷
7,00	8) Cotto, brie, zucchine grigliate e salsa bernese 🍴🍷🍷🍷
7,50	9) Tonno, spinacino, cuore di bue, uovo sodo e maionese 🍴🍷🍷
8,00	10) Salmone affumicato, fior di latte, rucola e senape al miele 🍴🍷🍷🍷
8,00	11) Salmone affumicato, avocado fresco e peperoncino 🍴🍷

€	SALAD & BOWL
	SALAD
7,00	Caprese di mozzarella fior di latte 🍴
12,50	Caesar salad 🍷🍴🍷
12,50	Insalata alla nizzarda 🍷🍴
10,00	Salade de chevre chaud 🍴🍷
11,50	Insalata mediterranea: tonno, scaglie di grana, pomodorini, olive e cetrioli 🍴🍷
13,00	Insalata Dedans: rucola, stracciatella fresca, salmone affumicato, mela verde e senape dolce al miele 🍴🍷🍷🍷
11,50	Insalata Spinacino: uovo sodo, avocado fresco, feta e pomodorini 🍴🍷
12,00	Insalata tonno, mozzarella, pomodorini, uovo sodo, 🍷🍴🍷
9,50	Bowl di riso basmati, avocado, feta e pomodorini 🍴
10,00	Bowl di riso basmati, salmone affumicato, avocado, olio e limone 🍷

€	LE FOCACCE ROMANE
9,50	Melanzane al forno, stracciatella e pesto ligure 🍴🍷🍷
11,00	Crudo di Parma, stracciatella e pomodorini 🍴🍷
10,00	Chevre, noci e miele di castagno 🍴🍷🍷
12,00	Salmone affumicato, zucchine alla griglia e stracciatella 🍴🍷🍷

€	OPEN TOAST
9,50	Avocado smash, feta e pomodorini 🍴🍷🍷
11,50	Avocado smash con prosciutto cotto, feta, pomodorini e uovo all'occhio di bue 🍴🍷🍷🍷
11,00	Avocado smash, bacon e uovo all'occhio di bue 🍴🍷🍷
10,50	Crudo di Parma, formaggio chevre, miele e foglie di spinacino 🍴🍷🍷
12,50	Salmone affumicato, avocado fresco, crème fraiche, pepe nero e limone 🍴🍷🍷🍷
12,00	Salmone affumicato, stracciatella fresca e senape dolce al miele 🍴🍷🍷🍷
11,00	Salmone affumicato, burro salato, spinacino e senape aromatica 🍴🍷🍷🍷
12,50	Salmone affumicato, avocado smash e uovo all'occhio di bue 🍴🍷🍷



	€		
4,50	19,00	BOLLICINA	
13,60	35,00	"Pace dei sensi" Spumante Brut Vigne Olcru	
		Brutel "Duilio" metodo classico s.a. (100% chardonnay 30 mesi sui lieviti)	
		<i>Blanc de Blancs, Perlage fine, profumi floreali e speziati, crosta di pane</i>	
7,00	35,00	Victoria Rosè metodo classico 2016 Vigne Olcru	
		BIANCHI	
5,00	24,00	Chardonnay "Infinito" Vigne Olcru	
8,60	30,00	Cormons Traminer aromatico doc Friuli 2021	
		<i>Aromatico, morbido e fruttato</i>	
7,70	26,00	Cormons friulano collio doc 2020 Friuli Venezia Giulia	
		<i>Sentore mandorlato, fiori, secco</i>	
8,12	31,00	Jackye Marteau touraine sauvignon blanc 2020 (Loira-Francia)	
		<i>Erbaceo, bourgeon cassis, bosso, morbido e fruttato</i>	
		ROSSI	
7,70	29,00	Cormons Pinot nero collio doc 2019 Friuli Venezia Giulia	
		<i>Speziato, morbido, fresco, fruttato e secco</i>	
7,50	26,00	Pieve Santo Stefano villa Sardini colline lucchesi	
		<i>Fruttato, caldo, morbido, erbaceo e secco, Sangiovese-Merlot-Syrah</i>	
7,50	29,00	Cantine fratelli Barba Montepulciano d'Abruzzo doc	
		<i>Frutta matura, di sottobosco, morbido, vellutato e secco</i>	
		ROSÈ	
9,84	33,00	Saint André De Figuiere cuvee Magali Provenza 2020 Francia	
		<i>Syrah, Grenache, Mouvedre, Cinsault Floreale, sapido, fruttato, morbido</i>	

€	BIRRE
5,00	Baffo oro spina media
3,50	Baffo oro spina piccola
4,50	Ichnusa non filtrata 33 cl
4,50	Messina Cristalli di sale 33 cl
4,50	Moretti IPA 33 cl

**APERITIVO
CON DEGUSTAZIONE**

dalle ore 18

€ 12,00



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latticini



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di sesamo



Solfiti



Molluschi



Lupini

