

KINO

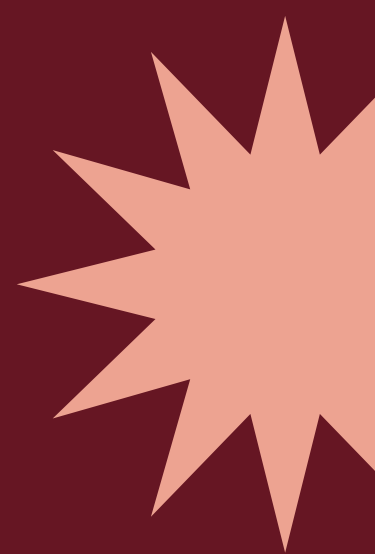
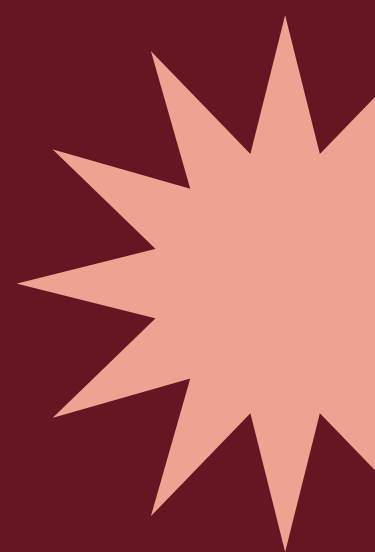
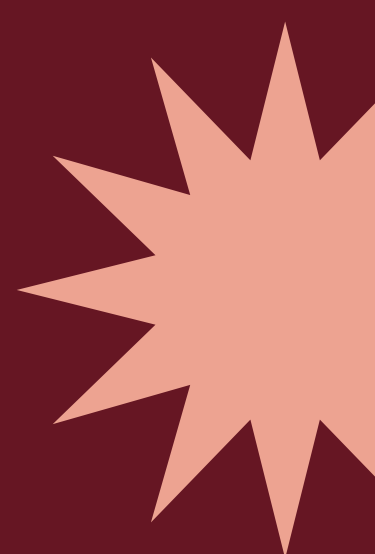
Bistrot di Quartiere



MENÙ DRINK

MENÙ FOOD

CARTA VINI

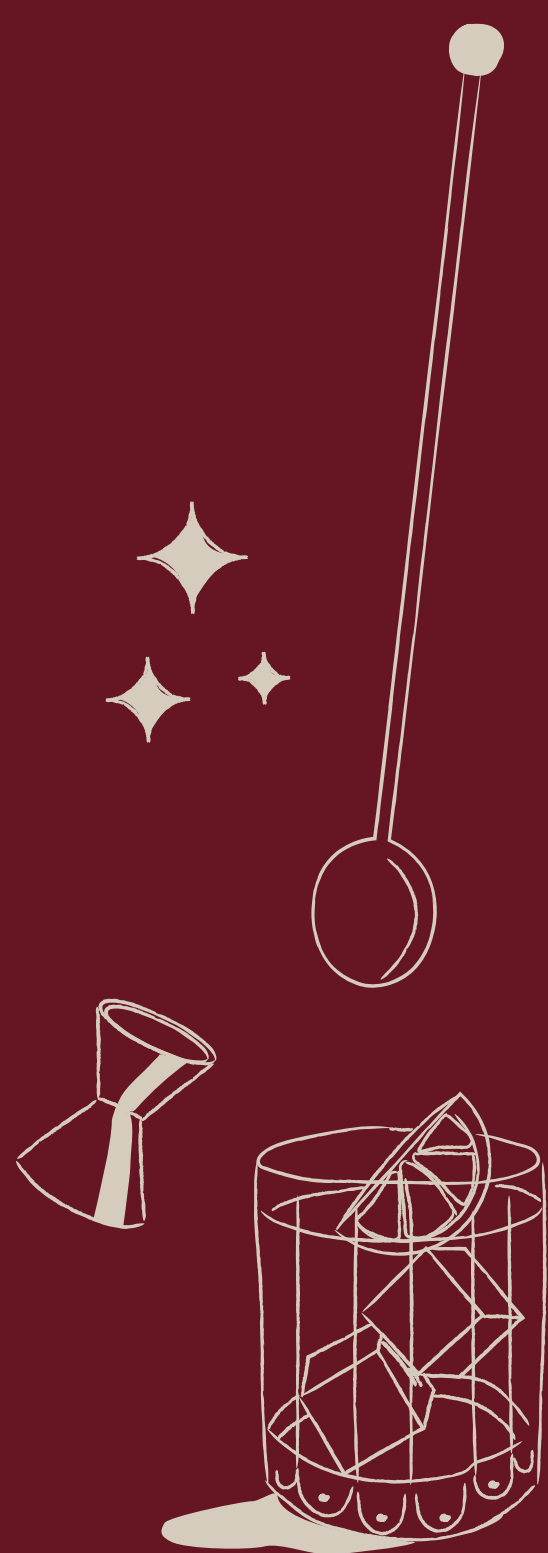


APERITIVO:
viene servito tutti i giorni dalle 18 alle 21
e ha un supplemento di 3 euro.

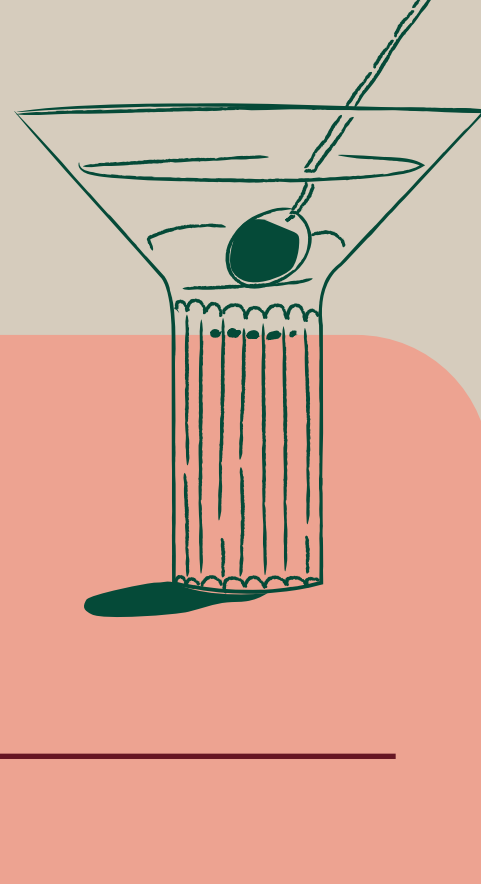
Lo trovate anche in versione vegana,
vegetariana e gluten free.



Cucina aperta
da domenica a giovedì fino alle 23:00
venerdì e sabato fino alle 01:00.



Menu' Drink



SIGNATURE COCKTAIL

ALCOLICO

Pornospritz

Aperol, vodka alla vaniglia, passion fruit, tonica.

(Aperitivo, tropicale, leggero).

AvioLario

Gin Rivo agrumato, ibisco, liquore alla violetta, citrus mix.

(Dolce, agrumato, floreale).

Contadino

Wild Turkey Whiskey infuso al cocco, cognac alle pere, miele affumicato, sherry.

(Vellutato, affumicato, strutturato).

Flamingo

Sarti Rosa, limone, pesca bianca, Galvanina gassosa.

(Fruttato, aperitivo, profumato).

Melevisione

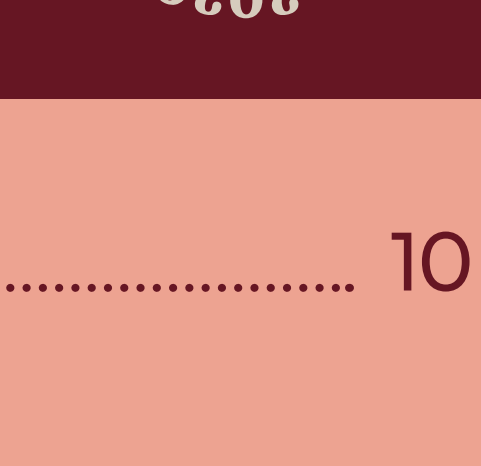
Calvados distillato di mele, shrub di mela e cannella, Galvanina cedrata.

(Fragrante, speziato, frizzante).

Calavera

Tequila Espolon Reposado, liquore alla rosa, Cinzano vermouth bianco, fake lime, zucchero.

(Floreale, fresco, persistente).



Bregoglio
Venturo, gin, limone, zucchero, tonica.

(Eleganza e tradizione!)

10 €



SIGNATURE MOCKTAIL

ANALCOLICO

Tropicale

Aperitivo Venezia Opificium, passion fruit, lime, tonica.

(Aperitivo, tropicale).

Peskino

Bitter Volo analcolico, pesca bianca, limone, zucchero, Galvanina gassosa.

(Fruttato, aromatico).

Mitico

Bitter Volo analcolico, Volo mosto e spezie, Galvanina soda al pompelmo.

(Amaricante, deciso).

FrizziKino

Lucano Amaro Zero, shrub di mela e cannella, Galvanina cedrata.

(Aromatico, speziato).

Bandito

Blue-Weber Mexico Opificium, lime, miele affumicato.

(Citrico, affumicato).

Bomba

Gin Tanqueray 0.0 analcolico, ibisco, lampone, lime, zucchero.

(Dolce, fruttato).

10 €



CLASSIC COCKTAIL

A partire da 8 €

PREMIUM GIN

A partire da 10 €

DEGUSTAZIONE DISTILLATI

A partire da 8 €

AMARO

A partire da 5 €

CHUPITO BASIC

..... 3 €

CHUPITO PREMIUM

..... 5 €

BIRRE

Krombacher PILS

Alla spina Piccola: 4 € - Media: 5 €

Birrificio Rurale

Terzo Miglio IPA

Alla spina Piccola: 5 € - Media: 6 €

Vetra PILS

Birra artigianale 33 cl. 7 €

Vetra IPA

Birra artigianale 33 cl. 7 €

Vetra BOCK

Birra artigianale 33 cl. 7 €



GALVANINA®

SOFT DRINK BIO

Essenza naturale, anima vivace.

Té al limone

Té alla pesca

Té bianco

Gassosa

Aranciata

Cedrata

Chinotto



35,5 cl

6 €

Tonic Classica

Tonic Mediterranea

Ginger beer

Soda al pompelmo rosa

Bitter Lemon



20 cl

5 €

TISANE E INFUSI

Servite con biscotti fatti in casa (disponibili anche gluten free)

Benessere

Sambuco, timo, fiori e foglie di malva, menta piperita, radice di liquirizia.

Gioia

Rooibos, lemon grass, mela, camomilla, verbena, arancia, limone, zenzero, cannella, cardamomo, frutto della passione, girasole, fiordaliso.

Karma

Camomilla, verbena, fior d'arancio, tiglio, mora, fragolina di bosco, lamponi, sambuco, ibisco, fiordaliso, mela.

Coccola

Té verde sencha cinese, scorze d'arancia, cocco, mandorla, boccioli e petali di rosa, cannella.

Incanto

Té blu oolong, carota, ananas, papaya, petali di rosa, mirtillo, litchi.

7 €

ACQUA NATURALE

San Bernardo 50 cl. 2,5 €

ACQUA FRIZZANTE

San Bernardo 50 cl. 2,5 €

CAFFÈ ESPRESSO ILLY

..... 1,5 €

CAFFÈ DECAFFEINATO ILLY

..... 1,5 €

CAFFÈ GINSENG ILLY

..... 2,0 €

CAFFÈ ORZO ILLY

..... 2,0 €

Menu Food

Bistrot

TUTTI I GIORNI FINO ALLE 23:00

I NOSTRI RISOTTI

Disponibili anche in versione vegetariana

Risotto monzese: zafferano e luganega di Monza 14 €
(7 - 9)

Risotto con crema di zucchine e fiori di zucca 16 €
(7 - 9)

LE NOSTRE PASTE

Disponibili anche senza glutine

Spaghetto alla chitarra con tartare di gamberi,
pomodorini, basilico, lime e bisque 15 €
(1 - 2 - 3 - 9)

Rigatoni cacio e pepe 13 €
(1 - 7)

Pakino: pacchero ai tre pomodori
con foglia di basilico cristallizzato 12 €
(1 - 7 - 9)

APPROVATI DALLO CHEF

Diaframma di manzo alla griglia accompagnato
da verdure grigliate 18 €
(7)

Mega potato bun cheeseburger di manzo 220 gr,
pomodoro, lattuga, maionese, cetriolini servito
con french fries really crunch 15 €
(1 - 3 - 7 - 10)

Tartare di manzo condita con acqua di pomodoro, olio
al basilico e stracciatella 14 €
(7)

Flan di piselli con crema al pecorino e crumble
croccante salato 13 €
(1 - 3 - 7)

Tentacoli di polpo scottato alla piastra su cremoso
di ceci e guanciaie croccante 19 €
(14)

SENZA IMPEGNO

Magatello di vitello cbt con salsa tonnata e frutti
di capperi 14 €
(3 - 4 - 9)

Insalatona: misticanza, pollo, pomodorini, crostini,
parmigiano, salsa caesar 12 €
(1 - 3 - 7 - 9)

Capresina: burrata, pomodorini, pesto di rucola,
crumble di pane e olio al basilico 10 €
(1 - 7)

Bresaola Punta d'Anca, rucola e scaglie
di Grana Padano 14 €
(3 - 7)

MENU BIMBI

Pennette al sugo Pakino 7 €
(1 - 7 - 9 - 10)

Cotoletta di pollo con patatine fritte 8 €
(1 - 3)

Bar Bites

TUTTI I GIORNI FINO ALLE 23:00
VENERDÌ E SABATO FINO ALLA 01:00

LE NOSTRE PIZZE AL TEGAMINO

Impasto artigianale lievitato 24 ore

Margherita

Pomodoro, mozzarella e basilico 8 €
(1 - 7)

Crudo

Pomodoro, prosciutto crudo 24 mesi
e burrata 9 €
(1 - 7 - 12)

Piccante

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra 8 €
(1 - 7 - 12)

Veggie

Pomodoro, melanzane, zucchine, terra di olive
taggiasche, pesto di rucola 9 €
(1 - 8)

Solare

Crema di pomodorino giallo, mousse di caprino,
acciughe, basilico 9 €
(1, 4, 7, 9)

Golosa

Focaccia, rosmarino, lardo, miele 8 €
(1)

I NOSTRI SNACK

Polpettine alla parmigiana: melanzane, basilico,
ricotta salata, crema di Pakino 7 €
(1 - 3 - 7 - 9)

Focaccia liscia, olio extra vergine e origano 5 €
(1)

Tris di bruschette: stracciatella e acciuga del Cantabrico,
luganega, pomodorini gialli e rossi 8 €
(1 - 4 - 7)

Tagliere di salumi con gnocco fritto: coppa piacentina,
salame nostrano, fiocco della Valtellina 12 €
(1)

Club sandwich accompagnato da french fries really
crunch 14 €
(1 - 3 - 7)

Pollo croccante spicy servito con salsa sriracha 8 €
(1 - 3 - 7)

Maxi toast con prosciutto cotto, formaggio dolce
e farcitura 7 €
(1 - 7 - 8 - 9)

French fries really crunch con parmigiano reggiano ... 6 €
(1 - 7)

Cous cous con dadolata di verdure
e olio al basilico 7 €
(1 - 6 - 11)

Hummus di ceci, menta, paprika, verdure in pinzimonio
e pane carasau 8 €
(1 - 9)

DOLCI FATTI IN CASA

Mousse al cioccolato bianco, crumble al cioccolato
fondente e caramello salato 7 €
(1 - 7)

Cheesecake ai frutti di bosco con coulis
di lamponi 6 €
(1 - 7)

Tortino di carote e mandorle
con salsa allo yogurt 8 €
(3 - 7 - 8)

Torta caprese con crema al cioccolato fondente 7 €
(3 - 7 - 8)

Tiramisù classico 6 €
(1 - 3 - 7)

ALLERGENI:

1: glutine - 2: crostacei - 3: uova - 4: pesce - 5: arachidi -
6: soia - 7: latte - 8: frutta a guscio - 9: sedano -
10: senape - 11: sesamo - 12: anidride solforosa -
13: lupini - 14: molluschi.



Bollicine

VALDOBBIADENE PROSECCO

EXTRA DRY - DUPLAVILIS

Veneto Calice: 6 € - Bottiglia: 22 €

FRANCIACORTA NITENS BRUT -

LE MARCHESINE

Lombardia Calice: 8 € - Bottiglia: 36 €

FRANCIACORTA ARTIO ROSÉ -

LE MARCHESINE

Lombardia Bottiglia: 42 €

FRANCIACORTA BRIGANTIA SATEN -

LE MARCHESINE

Lombardia Bottiglia: 44 €

PIANCASTELLO ZERO - ENDRIZZI

Trentino Bottiglia: 46 €

TRENTODOC PERLÈ MILLESIMATO -

FERRARI

Trentino Bottiglia: 65 €

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT -

HENRI DE VILLAMONT

Francia Bottiglia: 34 €

CHAMPAGNE NUANCE GRAND CRU BRUT -

SECONDE-SIMON

Francia Bottiglia: 75 €



Vino Rosato

AGLIANICO VETERE - SAN SALVATORE

Campania Bottiglia: 31 €

CICALA ROSÉ - AGRICOLA FELLINE

Puglia Calice: 6 € - Bottiglia: 24 €

Vino Bianco

ROERO ARNEIS RECIT -

MONCHIERO CARBONE

Piemonte Calice: 7 € - Bottiglia: 26 €

LUGANA SAN MARTINO - TOMMASI

Lombardia Calice: 7 € - Bottiglia: 28 €

GEWURZTRAMINER KIES - ROENO

Trentino-Alto Adige Bottiglia: 30 €

RIESLING RENANO PRAECIPUUS -

CANTINA ROENO

Veneto Bottiglia: 32 €

RIBOLLA GIALLA - VIGNA DEL LAURO

Friuli-Venezia Giulia Bottiglia: 27 €

PINOT GRIGIO - MARCO FELLUGA

Friuli-Venezia Giulia Bottiglia: 30 €

PECORINO VILLA ANGELA FALERIO -

VELENOSI

Marche Bottiglia: 26 €

FALANGHINA - SAN SALVATORE

Campania Bottiglia: 32 €

MALVASIA BIANCO LERÀ -

TERRA DEI RE

Basilicata Calice: 7 € - Bottiglia: 27 €

VERMENTINO DI SARDEGNA - AUDARYA

Sardegna Bottiglia: 26 €



Vino Rosso

BARBERA D'ALBA SUPERIORE -

CASCINA BRUNI

Piemonte Bottiglia: 32 €

NEBBIOLO D'ALBA I LIONI - DELTETTO

Piemonte Bottiglia: 29 €

SASSELLA - BALGERA

Lombardia Bottiglia: 37 €

PINOT NERO - KELLEREI AICHHOLZ

Trentino-Alto Adige Calice: 8 € - Bottiglia: 29 €

VALPOLICELLA SUPERIORE CAMPO LAVEI -

CÀ RUGATE

Veneto Bottiglia: 36 €

MORELLINO SAN GIUSEPPE -

MANTELLASSI

Toscana Bottiglia: 28 €

BRUNELLO DI MONTALCINO - AMANTIS

Toscana Bottiglia: 47 €

LACRIMA DI MORRO - MARCONI

Marche Calice: 7 € - Bottiglia: 26 €

NEGRAMARO PIETRALUNA -

AGRICOLA FELLINE

Puglia Calice: 7 € - Bottiglia: 25 €

ETNA ROSSO - DAVIDE FREGONESE

Sicilia Bottiglia: 34 €



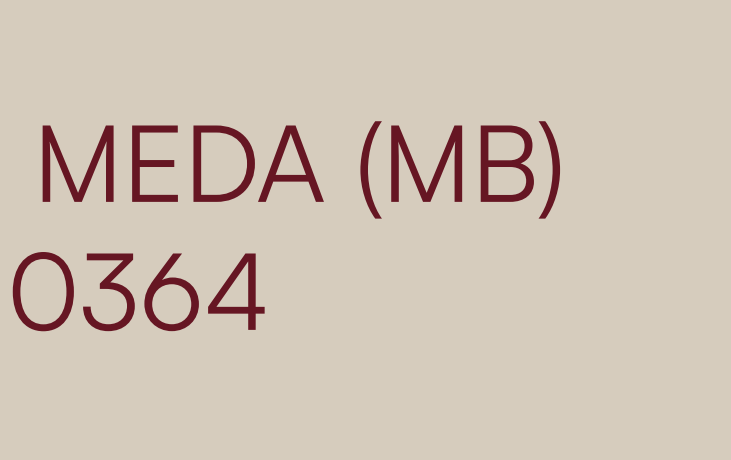
Consumazione obbligatoria.



Venerdì e sabato la consumazione
richiede un minimo di 8 euro.

KINO

Bistrot di Quartiere



VIA INDIPENDENZA 34, MEDA (MB)

TEL. +39 376 0310364

BUSINESS LUNCH

lunedì - venerdì: 12:00 - 14:30

APERITIVO, CENA & COCKTAIL

lunedì - mercoledì: 18:00 - 01:00

giovedì - domenica: 18:00 - 02:00