

MILO RD



Milano

L'ARTE DEL BERE BENE

NELL'ETÀ D'ORO DEI COCKTAIL, L'ELEGANZA NON RISIEDEVA SOLO NEL BICCHIERE, MA NEL GESTO, NEL SILENZIO MISURATO PRIMA DI UN BRINDISI, NEL LUCCICHIO DEL CRISTALLO E DELL'OTTONE.

DA MILORD MILANO, MANTENIAMO VIVO QUESTO SPIRITO. DAL 2013, QUESTA CASA È UN RIFUGIO PER CHI APPREZZA L'EQUILIBRIO TRA TRADIZIONE E IMMAGINAZIONE. OGNI DRINK RACCONTA UNA STORIA: ALCUNI SONO NATI A L'AVANA O A LONDRA, ALTRI PROPRIO QUI, SOTTO LA LUCE SOFFUSA DEL NOSTRO BAR, TRA MUSICA, RISATE E IL TINTINNIO DEL GHIACCIO. QUESTO LIBRO NON È UN ELENCO. È UNA CRONACA DEL BUON BERE, DI MOMENTI DISTILLATI NEL BICCHIERE, DOVE L'ARTIGIANALITÀ INCONTRA L'ANIMA.

BENVENUTI A CASA, MILORD.



MILORD MILANO

DAL 2013



MENU

DRINK & FOOD

*dalle 18 alle 21:30 siamo lieti di abbinare ai vostri drink
la nostra selezione di finger food*



I NOSTRI NEGRONI

12 euro

CAMPARI NEGRONI

CAMPARI, BULLDOG GIN, VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO

MILORD NEGRONI

CAMPARI, BULLDOG GIN, VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO

NEGRONI VINTAGE

BULLDOG GIN, VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO, BIANCOSARTI

NEGRONI MULE

BULLDOG GIN, VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO, CYNAR, GINGER BEER

CHOKO NEGRONI

CAMPARI, BULLDOG GIN, VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO, FAVE DI CACAO

TIKI TIKI NEGRONI

APPLETON 8Y, VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO, CAMPARI, PIMENTO BITTER

IL CONTE SUL SOFÀ

BULLDOG GIN, VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO, CAMPARI, CAMOMILLA

RABO DE GALO

CACHAÇA BLU CARVALHO, VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO, CYNAR



SPRITZ & CO

10 euro

APEROL SPRITZ

PROSECCO, APEROL , SODA

CAMPARI SPRITZ

PROSECCO, CAMPARI , SODA

CYNAR SPRITZ

PROSECCO, CYNAR , SODA

HUGO SPRITZ

PROSECCO, FIORI DI SAMBUCO, SODA

SARTI ROSA SPRITZ

PROSECCO, SARTI ROSA, SODA



I VERMOUTTINI

10 euro

VERMOUTTINO #1

VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO, SODA, LIMONE

VERMOUTTINO #2

VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO, SODA, ARANCIA

VERMOUTTINO #3

VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO, GASSOSA, LIMONE

VERMOUTTINO #4

VERMOUTH TOMASO AGNINI ALL'ACETO BALSAMICO, THREECENTS CHERRY SODA

VERMOUTTINO SCIOCO

VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO, CRODINO



MARTINI

12 euro

MARTiNi

BULLDOG BOLD BLACK, MARTELLETTI DRY, OLIVA O LIMONE

DIRTY MARTiNi

BULLDOG BOLD BLACK, MARTELLETTI DRY, SALAMOIA, OLIVA

DIRECT MARTiNi

BULLDOG BOLD BLACK, PROFUMO DI VERMOUTH

SiCiLiAN MARTiNi

VULCANICA VODKA, MARSALA INGHAM, FIORE DI CAPPER

MiLORD MARTiNi

BULLDOG BOLD BLACK, DEL PROFESSORE CLASSICO, BITTER ORANGE

DAIQUIRI

12 euro

DAiQUiRi

DIPLOMATICO PLANAS, ZUCCHERO, LIME

BOLiVAR'S BREAK

DIPLOMATICO PLANAS, PARANUBES CAFE' DE OLLA, ANGOSTURA, ZUCCHERO, LIME

BANANA DAiQUiRi

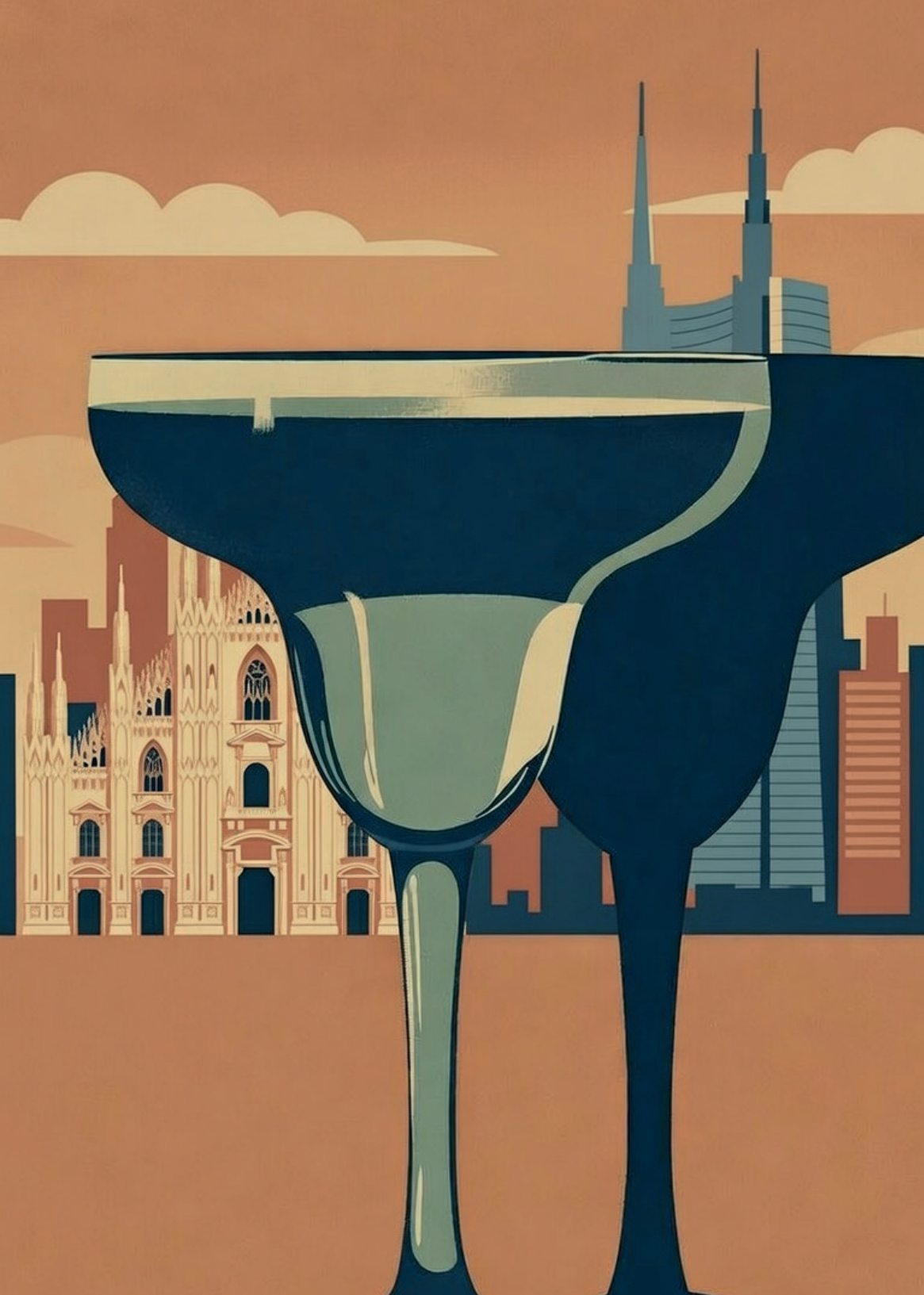
DIPLOMATICO PLANAS, BANANA,, LIME

1888 DAiQUiRi

BRUGAL 1888, PESCA, OLEO SACCARUM, LIME

WiNEQUiRi

APPLETON 8Y, CORDIALE AL VINO, PESCA BIANCA



I NOSTRI SIGNATURE

12 euro

SPARKLING COBBLER

VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO, ANANAS, MELA VERDE, VERJUS, CO2

MILORD MORANGO CAIPIRINHA

CACHAÇA BLU AMBURANA, VERMOUTH DEL PROFESSORE CLASSICO, FRAGOLA, VERJUS

PALOMA FIZZ

ESPOLON TEQUILA, SODA AL POMPELMO, SUCCO DI LIME, SCIROPPO D'AGAVE, SOLUZIONE SALINA

POLIS-OMA

ESPOLON TEQUILA, SODA AL BERGAMOTTO, CORDIALE AL BASILICO, MASTIHA

HENRY SOUR

100 ERBE BALLOR, APPLETON 8Y, LIME, ORZATA

BANANA BQ

RUM MIX, BANANA CARAMELLATA, DEMERARA, BITTER MIX, LIME



I CLASSICI PIÙ AMATI

12 euro

OLD FASHIONED

WILD TURKEY BOURBON, ZUCCHERO, ANGOSTURA, SODA

MARGARITA

TEQUILA ESPOLON, SUCCO DI LIME, TRIPLE SEC

ESPRESSO MARTINI

VODKA, SCIROPPO ALLA VANIGLIA, CAFFÈ, LIQUORE AL CAFFÈ

WHISKEY SOUR

WILD TURKEY BOURBON, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO

PENICILLIN

BLENDED & PEATED SCOTCH WHISKY, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO MIELE E ZENZERO

LAST WORD

SUCCO DI LIME, MARASCHINO, CHARTREUSE VERDE, BULLDOG GIN

MAI TAI

MILORD BLENDED RUM, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI ZUCCHERO, ORZATA, ORANGE CURACAO

FRENCH 75

GIN BULLDOG, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, CHAMPAGNE

BLOODY MARY

VODKA, SUCCO DI POMODORO, SUCCO DI LIMONE FRESCO, WORCESTERSHIRE SAUCE, TABASCO, SALE E PEPE

e tanti altri ancora..



SENZA ALCOL

10 euro

TONIC 00%

GIN TANQUERAY 0.0, TONICA ORGANICS BY REDBULL

GIN BASIL SMASH 00%

VERJUS, CORDIALE AL BASILICO, GIN TANQUERAY 0.0

TROPICANAL

SUCCO D'ARANCIA , MANGO, LIME, PASSION FRUIT, CO2

MOULINE ROUGE

CORDIALE FRAGOLA TÈ NERO, VANIGLIA, THE ORGANICS FIZZY PEACH

BITTER & SODA #1

THREECENTS FIG LEAF - STILLABUNT COFFEE

BITTER & SODA #2

THREECENTS PINEAPPLE - STILLABUNT TIKI

BITTER & SODA #3

THREECENTS MANDARIN&BERGAMOT - STILLABUNT HONEY

BITTER & SODA #4

THREECENTS CHERRY SODA - STILLABUNT CHOCOLATE



LE BIRRE

alla spina 6 euro

MESSINA CRISTALLI DI SALE

(5,0% SPINA 0,4)

LAGUNITAS IPA

(6,2% SPINA 0,4)

in bottiglia - 6 euro

SUPER 8 BELGIAN BLANCHE

(5,1% VAP 33)

HEINEKEN O.O

(0,0% VAP 33)

PERONI GLUTEN FREE

(4,7% VAP 33)

*dalle 18 alle 21:30 siamo lieti di includere alla consumazione
la nostra selezione di finger food al costo complessivo di 10,00 euro*



LA CANTINA

rossi: 7 calice / 35 euro bottiglia

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO "PIGHIN"
DOLCETTO D'ALBA "ANGELO NEGRO"
FRAPPATO "TENUTE ORESTIADI"
VALPOLICELLA CLASSICO "VILLA GIRARDI"
CHIANTI RISERVA 2020 "CARPINETO"

bianchi: 7 calice / 35 euro bottiglia

ZIBIBBO "TENUTE ORESTIADI"
RIBOLLA GIALLA "PIGHIN"
LUGANA "VILLA GIRARDI"
ROERO ARNEIS "ANGELO NEGRO"
VERMENTINO "CARPINETO"

bollicine: 10 calice / 50 euro bottiglia

FRANCIACORTA LA FIORITA BRUT
FRANCIACORTA LA FIORITA ROSÉ

champagne

LALLIER CUVÉE R20 *16 euro calice / 80 euro bottiglia*
LALLIER BRUT ROSÉ GRAN CRU *100 euro*
LALLIER BLANC DE BLANC GRAND CRU *120 euro*

*dalle 18 alle 21:30 siamo lieti di includere alla consumazione
la nostra selezione di finger food al costo complessivo di 10,00 euro*



LA CUCINA

10 euro

PINSA SALE E ROSMARINO [1]

13 euro

PINSA MORTADELLA, BURRATA E BASILICO [1-7]

PINSA CRUDO, RUCOLA E POMODORINI

PINSA GUANCIALE, MIELE E NOCI [1-8]

PINSA VEGETERIANA [1]

6 euro

TOAST [1-7]

HUMMUS DI CECI CON SEMI DI ZUCCA *con pane fresco* [1-5-11]

8 euro

STRACCETTI DI POLLO AL PANKO *con salsa milord* [1-3-10]

MONETE DI PROVOLA AL PANKO *con salsa alle fragole* [1-3]

18 euro

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI *con pane fresco* [1]

6 euro

TORTINO AL CIOCCOLATO [1-3-7]

PASTICCOTTO [1-3-7]

LISTA DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI (ALL. II REG. UE 1169/2011):

- 1. cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.*
- 2. crostacei e prodotti a base di crostacei: gamberi, scampi, aragoste, granchi, ecc.*
- 3. uova e prodotti a base di uova: inclusi maionese, pasta all'uovo, biscotti, creme.*
- 4. pesce e prodotti a base di pesce: escluso gelatina di pesce o pesce azzurro supporti per vitamine, chiarificanti in birra/vino.*
- 5. arachidi e prodotti a base di arachidi: olio, burro, farina di arachidi.*
- 6. soia e prodotti a base di soia: latte, tofu, salsa di soia.*
- 7. latte e prodotti a base di latte: incluso lattosio.*
- 8. frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, macadamia.*
- 9. sedano e prodotti a base di sedano: pezzi, estratti, brodi.*
- 10. senape e prodotti a base di senape: inclusa la mostarda.*
- 11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: semi interi, farine.*
- 12. anidride solforosa e solfiti: se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come so2*
- 13. lupini e prodotti a base di lupini: farine, ingredienti in alimenti vegani.*
- 14. molluschi e prodotti a base di molluschi: mitili, ostriche, calamari, lumache.*



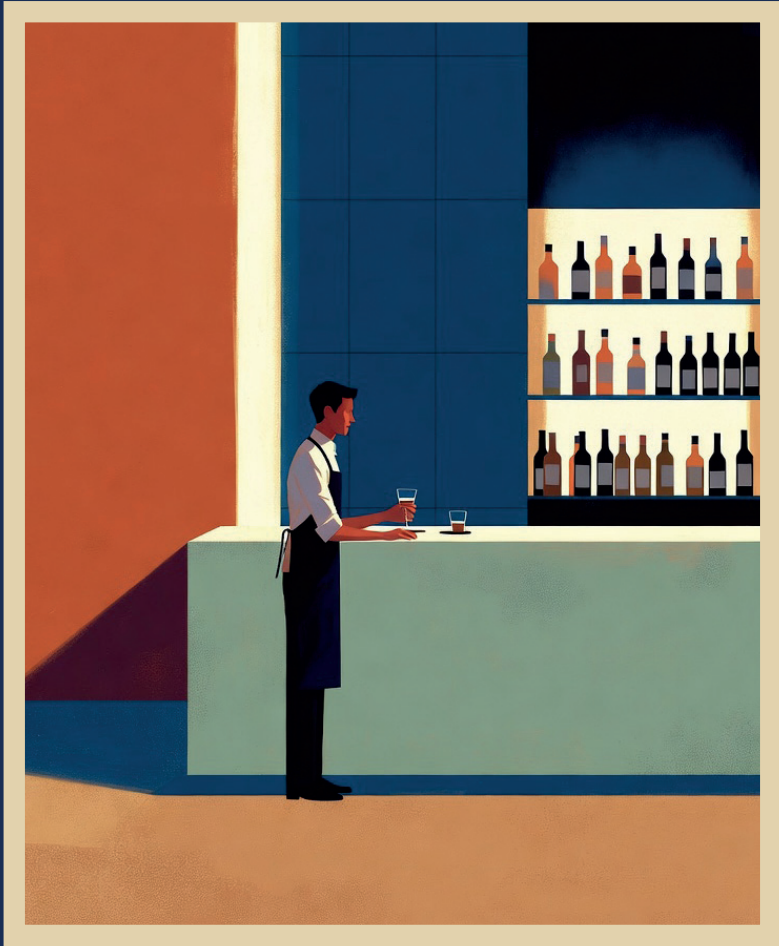
se ti è piaciuto trascorrere il tuo tempo con noi, lascia una piccola traccia, e se la notte chiama ancora, resta ancora un po'. c'è sempre un ultimo sorso che ti aspetta al milord.



“casa non è dove vivi, ma dove bevi. milord è casa.”
seguici su instagram @MILORD_MILANO



milord, piazza gian lorenzo bernini, milano



MILORD, PIAZZA GIAN LORENZO BERNINI, MILANO