


Menu

Valextra
CAFFÈ

Camus

VALEXTRA SPECIAL MENU

NOLO


Carpaccio di magatello al punto rosa 
con agrumi, finocchi e misticanza

Magatello carpaccio with citrus fruits,
fennel and mixed salad

Vino consigliato: Franciacorta Satèn - Ater Collis

€ 20

ISIDE

Sorbetto di zenzero, menta e limone 
Ginger, mint and lemon sorbet

€ 10

BRERA

Risotto alla milanese mantecato al midollo 

Milanese risotto creamed with marrow

Vino consigliato: Ries - Riesling Conte Vistarino

€ 24

TRIC TRAC DRINK

Gin Le Tribute, Mr Three Zenzero, foglie di menta,
succo di limone e prosecco Valdobbiadene

Gin Le Tribute, Mr Three Ginger, mint leaves,
lemon juice and Valdobbiadene prosecco

€ 18

BABILA


Cotoletta alla milanese con rucola,
pomodorini, patate al forno e salsa verde

Milanese cutlet with rocket, cherry tomatoes,
baked potatoes and green sauce

Vino consigliato: La Mossa - Valtellina Superiore La Perla

€ 36

Antipasti – Starters

Flan di zucchine, acqua di pomodoro 
e chips di barbabietola

Zucchini flan, tomato water and beetroot chips

€ 20

Seppia, il suo nero, cocco e fruit passion 

Inkfishes, black, coconut and passion fruit

€ 22

Tartare di salmone in due consistenze, 

con gazpacho bianco e pesca

Salmon tartare in two consistencies
with white gazpacho and peach

€ 22

Prosciutto crudo di Parma, melone e fichi 

Parma ham with melon and figs

€ 20

TAGLIERE DI SALUMI

(Crudo di Parma, salame Felino, bresaola
della Valtellina) e formaggi selezione "Luigi Guffanti"
(Latteria, Brà e toma) con fichi, ribes e miele

Selection of cured meat and "Luigi Guffanti" cheese
selection (Parma ham, Felino salami, Valtellina bresaola,
Latteria, Brà e toma) with figs, currants and honey

€ 20

Primi – First courses

Spaghettoni cacio e pepe, fichi e lime 

Spaghetti pasta cacio cheese, pepper, figs and lime

€ 22

Le caserecce fresche, cozze,
alici in colatura, muddica e prezzemolo

Homemade fresh caserecce pasta, mussels,
anchovies, bread and parsley

€ 23

Ravioli di cernia e limone, crema di zucchine,
aglio nero delicato e maggiorana

Gouper and lemon ravioli, zucchini cream,
black garlic and maggiorana

€ 22

Mezze maniche fresche di nostra
produzione alla carbonara

Fresh homemade mezze maniche pasta
carbonara style with egg, bacon and pecorino cheese

€ 24

Zuppa di verdure  

Vegetables soup

€ 18

Secondi – Main courses

Omelette nature e caponatina di verdure  

Plain omelette and sautéed vegetables


€ 20

Branzino in panure alle olive taggiasche, 

fumetto alla curcuma e verdure glassate

Breaded with black Ligurian olives sea bass,
turmeric broth and glazed vegetables


€ 26

Galletto al sale aromatico, 

sedano rapa, dippers fries

Aromatic salt cockerel, celeriac, dippers fries

€ 25

Tagliata di Angus in agrodolce, 

patate e fagiolini al bacon

Sliced Angus beef in sweet and sour sauce,
potatoes and green beans with bacon

€ 30

Menu

Valextra
CAFFÈ

Insalate – Salads

CAESAR

Insalata, pollo, crostini, parmigiano, pomodorini, uova e salsa dello Chef
Salad, chicken, croutons, parmesan cheese, tomatoes, egg and Chef's dressing

€ 20

CAPRESE

Pomodoro, mozzarella di bufala, olive Taggiasche
Tomatoes, buffalo's milk mozzarella, black Ligurian olives

€ 20

COTTO E CRUDO DI VERDURE

Crema di carote, misticanze, verdure baby e chips di barbabietola
Carrots cream, mixed salads, baby vegetables and beetroots

€ 25

Burger & Sandwich

Burger di Fassona Piemontese con bacon, lattuga, pomodoro, cipolle caramellate, dippers fries*
Fassona beef burger with bacon, lettuce, tomato, candied onions and dippers fries*

€ 25



Club sandwich con pollo, insalata, pomodoro, bacon e chips aromatiche*
Club sandwich with chicken, salad, tomato, bacon and aromatic chips*

€ 25



Pasticceria – Pastry

Dolci al cucchiaino dal carrello del pasticciere
Selection of sweets of our pastry Chef

€ 12

Frutta fresca di stagione  
Seasonal fresh fruit

€ 12

Gelati e sorbetti*  
Ice-cream and sorbet*

€ 10

Vini – Wine selection

Ogni giorno selezioniamo i vini dalla cantina del "Don Carlos"
Every day we have wine selection from "Don Carlos" cellar

Birre – Beers

Nastro Azzurro - Menabrea - Ichnusa

€ 8

Tourtel Analcolica | Alcohol-free

€ 8

Bibite – Soft drinks

Acqua Minerale Valverde 50 cl
Mineral water Valverde 50 cl

€ 5

Acqua Minerale Valverde 75 cl
Mineral water Valverde 50 cl

€ 6

Bibite | Succo di frutta
Soft Drink | Fruit juice

€ 7

Spremuta di frutta fresca
Fresh squeezed juice

€ 10

Caffetteria – Cafè

Espresso, decaffeinato
Espresso, decaffeinated

€ 6

Caffè americano, d'orzo, cappuccino
American coffee, barley coffee, cappuccino

€ 6

Coperto – Cover charge

€ 4

 Vegetariano – Vegetarian

 Vegano – Vegan

 Senza glutine – Gluten free

Per qualsiasi allergia o dieta specifica, è a sua completa disposizione il registro degli allergeni (Regolamento UE 1169/2011)
For any food allergies or specific dietary requirements, at your disposal our allergenic register (European Regulation No 1169 / 2011)

*Prodotto surgelato. Le materie prime da noi utilizzate, e da noi lavorate, vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura -20°C.

*Frozen product. Our products are subjected to rapid reduction in temperature at -20°C.