

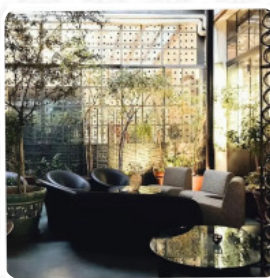
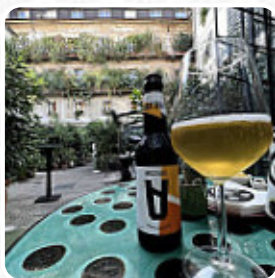


Menu 10 Corso Como Cafe

<https://piatti.menu>

Corso Como 10, Milano, Italy

(+39)229013581, (+39)0229013581 - <http://www.10corsocomo.com/restaurant/>



La carta di 10 Corso Como Cafe di Milano include circa **411** diversi pietanze e bevande. Mediamente paghi circa 21 € per un piatto / bevanda.

Menu 10 Corso Como Cafe



Zuppe

ZUPPA DI FUNGHI PORCINI 17 €

Panini E Panini Caldi

HAMBURGER

Vegetariana

ASPARAGI ALLA PARMIGIANA

Extra

LATTE DI SOIA 4 €

Gnocchi

GNOCCHI

Panini

BRONX 13 €

Colazione

UOVA STRAPAZZATE

Contorni

ORTAGGIADP: 10 €

Riso

RISOTTO

Birra

ELEFANTE 12 €

Gelato 500 MI

POMPELMO ROSA 10 €

Americana

IL TACCHINO SELVATICO 12 €

Cocktail Alcolici

CAMPARI SODA 13 €

Aperitivo

PERNOD RICARD 13 €

Verdure

SAUTEED SPINACH WITH CHILI
PEPPER SEEDS 9 €

Aperitivo - Aperitivi

MARTINI SECCO 13 €

Snack Di Pizza

PANE AL FORMAGGIO

Gin

QUELLO DI HENDRICK 12 €

Tequila

SAUZA COMMEMORATIVO 10 €

Grappa

NEBBIOLO DA BAROLO 12 €

Vini, Spumanti E Distillati

JÄGERMEISTER 10 €

Bevande Vip

BOMBAY ZAFFIRO 12 €

Menu 10 Corso Como Cafe



Altri

TEQUILA CUERVO 10 €

I Più Richiesti

LA FOCACCIA

Brandy

LEPANTO 12 €

Pane

BAGEL

Sorbetto

GINGER GREEN APPLE LEMON 8 €

Russia

PLATINO STANDARD RUSSO 13 €

Piatti A Base Di Uova

FRITTATA

Classica

AXI 13 €

Deluxe

BORBONE DI JACK DANIEL'S 15 €

Caffè E Tè

CAFFÈ DECAFFEINATO 4 €

Bevande Al Caffè

CAFFÈ RUSSO 10 €

Dolci Deliziosi

FRUITS IN SEASON 10 €

Pizza Tradizionale

CANARINO 6 €

Tisane Salutari

TÈ VERDE ALLA MENTA 6 €

Featured Items

TOASTED BREAD WITH JAM AND BUTTER 8 €

Red

DOLCETTO D'ALBA, VAJRA 30 €

Add a Little Sparkle

PIMM'S 13 €

Umbria

CONTE DELLA VIPERA, ANTINORI 40 €

CORDIALS

HENNESSY V.S 15 €

Alkoholfreies

SAN BITTER 8 €

aperitivi

SPRITZ 13 €

Fruits

RASPBERRIES AND BLUEBERRIES WITH SOUR CREAM 12 €

Menu 10 Corso Como Cafe



Cognac & Brandy

MARTELL V.S 15 €

Rose'

SCALABRONE, ANTINORI 30 €

Coffees

CAPPUCCINO WITH WHIPPED CREAM 6 €

Tiramisu

TIRAMISÙ WITH CHAMPAGNE AND STRAWBERRIES 10 €

Juices and Fruits

ANANAS A FETTE 10 €

Basmati Rice

BASMATI RICE WITH SICILIAN TOMATOES, GREEN BEANS, TAGGIASCA OLIVES E BASIL 14 €

Blancos

FERRO DI CAVALLO 10 €

Cocktail Menu

CAMPARI SHAKERATO 13 €

Tuscany

BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE, ANTINORI 85 €

Liquors (50ml)

AMARO DEL CAPO 10 €

Soft Drinks and Juices

VERGINE MARIA 11 €

Espresso Bar

ESPRESSO WITH CREAM 4 €

Sipping Spirits

MACALLAN 12 ANNI 15 €

Premium Brands

JOHNNIE WALKER SCOTCH NERO 15 €

Scotch

J 12 €

Brandy / Cognac

GRAN DUCA D'ALBA 12 €

House Liquor

FAMOUS GROUSE SCOTCH 12 €

Liquori

AMARO UNICUM 10 €

Bollicine

BELLAVISTA ROSÉ 18 €

Rhum

ZACAPA 17 €

Sake Cocktails

SAKE ALBA 13 €

Menu 10 Corso Como Cafe



Middle Shelf Spirit

JOHNNIE WALKER RED SCOTCH 12 €

Italian White Wines

CHARDONNAY, ALOIS LAGEDER 30 €

Caffé e Té

ESPRESSINO 4 €

Aperitives

CAMPARI AMARO 13 €

Smoked Salmon

WILD SMOKED BALTIC SALMON
WITH BLINI AND CRÉME FRAÎCHE 25 €

Sake Bar

HEAVENSAKE 20 €

Ron / Rum

MATUSALEM 15 YEARS 17 €

Bright, Zesty & Refreshing

PINOT GRIGIO, ALOIS LAGEDER 30 €

Bianco Venezia Giulia IGT

VINTAGE TUNINA, JERMANN 80 €

Sixth

FRUTTA ESOTICA 12 €

CHAMPAGNES AOC

DEUTZ BRUT ROSÉ 20 €

Le Insalate / Salad

ARUGOLA AND ROCKET SALAD
WITH WARM GOAT CHEESE 14 €

Nonsense

COURVOISER V.S 15 €

Amari 5 €

RABARBARO ZUCCA 13 €

Selezione Di Salumi

PROSCIUTTO SAN DANIELE 17 €

Antipasto Station

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE 11 €

Malt Whiskey

CARDHU 12 ANNI 15 €

Breads Olives and Bruschette

CESTO DI PANE 5 €

Call Liquor

CUTTY SARK SCOTCH 12 €

Ice Cream / Sorbet

ALBICOCCA 9 €

Delicious Omelettes

FRITTATA BIANCA 10 €

Menu 10 Corso Como Cafe



Swell Sodas

MIRTILLO SELVATICO 9 €

Bianchi/White

FALANGHINA, VILLA MATILDE 30 €

Eggs Menu

EN COCOTTE EGGS

Chocolate And Rum Liqueur

CHOCOLATE AND RUM LIQUEUR

La Tequila

ESPECIAL TEQUILA 10 €

Il Sake

DAINA JUNMAI 10 €

L'armagnac, Il Cognac

BAS ARMAGNAC JANNEAU V.S 15 €

L'amaro

CHINA MARTINI FERNET BRANCA 10 €

House Brand Package

SAUZA TEQUILA 10 €

À Partager 12:00 - 21:30

LA PIZZETTA

Il Whisky

BALLANTINE'S SCOTCH 12 €

Pollo

POLLO FRITTO

LECCA-LECCA DI POLLO

Carne

GRILLED BEEF FILLET WITH MASHED PUMPKIN AND PORCINI MUSHROOMS 32 €

SLICED BEEF WITH CREAM OF CARROTS 29 €

Superalcolici

MOSKOVSKAYA 12 €

SAMBUCA 10 €

Torta

TARTE TATIN WITH ICE CREAM 12 €

10 CORSO COMO MILLEFEUILLE CAKE 12 €

Latte

SOY LATTE MACCHIATO 5 €

HOT MILK WITH MATCHA GREEN TEA 5 €

Digestivi

REMY MARTIN 15 €

AMARETTO DI SARONNO 10 €

Cioccolato

HOT MILK CHOCOLATE WHITE EXTRA DARK 6 €

HOT CHOCOLATE WITH LIQUID CREAM 7 €

Menu 10 Corso Como Cafe



Parfait

NOUGAT PARFAIT WITH HOT MELTING CHOCOLATE	12 €
CACICCO	17 €

Frullati Freschi

AÇAÍ AND MANGO	11 €
BANANA, ORANGE, FRESH MINT AND GRAPEFRUIT	11 €

Lombardia

CONVENTO SS. ANNUNCIATA, BELLAVISTA	65 €
SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE, RAINOLDI	35 €

Marche

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA, VIGNA NOVALI	35 €
CONERO RISERVA SASSI NERI, LE TERRAZZE	50 €

Liguria

PIGATO, ENRICO DARIO	30 €
VERMENTINO COLLI DI LUNI, LA FELCE	30 €

Single Malt

GLENMORANGIE MALTO	15 €
LAGAVULIN SCOTCH WHISKY	18 €

Malt Whiskies

DALWHINNIE 15 ANNI	15 €
TALISKER 10 ANNI	15 €

DIGESTIF

CARLO I	12 €
POIRE WILLIAMS	12 €

Amaro

MENTA BIANCA	10 €
BRAULIO	10 €

Quinoa

QUINOA WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES AND CHERRY TOMATOES	17 €
10 CORSO COMO WITH AVOCADO, MANGO, BROCCOLI	17 €

Pressed Juices

WHEATGRASS1, GREEN APPLE AND GINGER	11 €
RED APPLE, PINEAPPLE AND MINT	11 €

Cappuccino

CAPPUCCINO ESPRESSINO	6 €
BARLEY CAPPUCCINO GINSENG CAPPUCCINO	6 €

After Dinner Sippers - Hot Coffee Drinks - Imported Liqueurs

CREMA IRLANDESE BAILEYS	10 €
DRAMBUIE	10 €

Menu 10 Corso Como Cafe



Milk Pudding And Custard

SWEET AND BITTER ALMOND
PUDDING WITH RASPBERRY
SAUCE 12 €

CATALAN CREAM WITH WARM
EXOTIC FRUITS 12 €

Chocolate Dessert

WARM BITTER CHOCOLATE
TIMBALE AND GINGER 12 €

CHOCOLATE MOUSSE WITH
COFFEE SAUCE 12 €

Il Vino Dolce

MOSCATO D'ASTI, SARACCO
(PIEMONTE) 32 €

MOSCATO DI PANTELLERIA, BALLATA
DEI TURCHI (SICILIA)

Il Liquore

GRAND MARNIER LIMONCELLO 10 €

PORTO SANDEMAN ROSSO 10 €

Categoria Di Ristorante

ITALIANO

MEDITERRANEO

Insalate

INSALATA CESARE 16 €

INSALATA CAESAR CON POLLO
ALLA GRIGLIA 18 €

INSALATA DI CONTORNO

Bevande Analcoliche

TÈ ALLA PESCA 6 €

CRODINO

8 €

ACQUA

Bibite



SUCCO D'ARANCIA

SUCCO

SUCCO D'ARANCIA

Risotto

10 CORSO COMO RISOTTO 19 €

RISOTTO WITH PORCINI
MUSHROOMS AND CRISPY SAN
DANIELE PROSCIUTTO 22 €

RISOTTO WITH CITRUS, PRAWNS
AND TOASTED PISTACHIOS 22 €

Gelato*

LICORICE NUTELLA 8 €

COFFEE CHOCOLATE CREAM
HAZELNUT 8 €

VANILLA ICE CREAM WITH COFFEE 8 €

Vini

SASSICAIA, TENUTA SAN GUIDO 200 €

RUINART BRUT 20 €

RUINART ROSATO 26 €

Veneto

CABERNET SAUVIGNON, LOREDAN
GASPARINI 30 €

RIPASSO VALPOLICELLA
CLASSICO SUPERIORE, I PROGNI 40 €

AMARONE VALPOLICELLA SPERI,
MONTE SANT'URBANO 90 €

Menu 10 Corso Como Cafe



Campania

FIANO DI AVELLINO, VILLA MATILDE	30 €
GRECO DI TUFO, VILLA MATILDE	30 €
TAURASI, FEUDI DI S. GREGORIO	55 €

Puglia

PRIMITIVO ROSÉ, PAOLO LEO	25 €
NEGROAMARO NEGRAMANTE, PAOLO LEO	30 €
PRIMITIVO TORCICODA, TORMARESCA	35 €

Sardegna

VERMENTINO COSTAMOLINO, ARGIOLAS	30 €
CANNONAU COSTERA, ARGIOLAS	30 €
TURRIGA, ARGIOLAS	100 €

Mozzarella, Burrata, Cheese

BUFFALO MOZZARELLA WITH AVOCADO AND SICILIAN CHERRY TOMATOES	17 €
BURRATA FROM APULIA WITH BASIL AND MINT	17 €
ASSORTED CHEESE PLATE FROM THE VALLEYS OF PIEDMONT	17 €

Mashed Cream

MASHED CREAM OF POTATOES WITH OIL	13 €
MASHED CREAM OF BEANS AND CHICORY	13 €
MASHED CREAM OF CARROT	13 €

Il Gin

MARE MILLER'S PLYMOUTH	12 €
GIN DEL PROFESSORE	12 €
TANQUERAY N°TEN	12 €

Il Rhum

HAVANA 3 WHITE	12 €
BACARDI RISERVA	15 €
EL DORADO 12/15 YEARS	17 €

Bevande

BOTTIGLIA DI ACQUA	
BEVANDE	
BIRRA	
TÈ AL LIMONE	6 €

Succhi

ORANGE AND GRAPEFRUIT	
ORANGE WITH FRESH MINT	
ORANGE AND PINK GRAPEFRUIT	
ORANGE, GRAPEFRUIT AND LEMON	

Vodka

KETEL UNO	16 €
BELUGA	18 €
STOLICHNAYA	12 €
OCA GRIGIA	18 €

Infusion

SWEET MINT LICORICE LIME BLOSSOM	6 €
FENNEL SEEDS MALLOWS FLOWERS AND LEAVES CHAMOMILE FLOWERS	6 €

Menu 10 Corso Como Cafe



PEPPERMINT CEDRÒN 6 €

BLACK TEA AND BERGAMOT WILD ROSE 6 €

Salami

MIXED PLATE OF CURED MEATS 18 €

CULATELLO DI ZIBELLO WITH FRIED DUMPLINGS 20 €

PUREBRED FASSONE BEEF BRESAOLA 16 €

PATA NEGRA IBERIAN JAMON BELLOTA 35 €

Fruit Cake

WARM BLACKBERRIES WITH VANILLA ICE CREAM 12 €

RASPBERRIES AND BLUEBERRIES WITH CRÈME FRAÎCHE 12 €

CUT EXOTIC FRUIT 12 €

CUT SEASONAL FRUIT PLATE 12 €

Fresh Squeezed Fru Its And Vegetables

WHEATGRASS, GREEN APPLE AND GINGER 10 €

CARROT, APPLE GREEN 10 €

CARROT, GREEN APPLE AND GINGER 10 €

AÇAÍ AND RED FRUITS 10 €

Pesce

FOIL-WRAPPED SEA BASS WITH SEASONAL VEGETABLES AND FRESH THYME 27 €

GRILLED NORWEGIAN SALMON WITH PINEAPPLE AND AVOCADO CREAM 29 €

GRILLED PRAWNS WITH LIME MAYONNAISE 29 €

YELLOWFIN TUNA TARTARE WITH DICED AVOCADO 29 €

YELLOWFIN TUNA SEARED WITH SESAME SEEDS, MARINATED GINGER AND WASABI 29 €

Whisky

LAPHROAIG 10 ANNI 15 €

BUSHMILLS IRLANDESE 15 €

CHIVAS REGALE 15 €

GLEN GRANT 12 €

COINTREAU 10 €

Bevande Calde

CAFFÈ IRLANDESE 10 €

LATTE CALDO 4 €

CAFFÈ

CAPPUCCINO DECAFFEINATO 6 €

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA MONTATA 7 €

Friuli

CHARDONNAY, LIS NERIS 35 €

PINOT GRIGIO, LIS NERIS 35 €

RIBOLLA GIALLA, LIVIO FELLUGA 40 €

SAUVIGNON, JERMANN 40 €

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO, LIVIO FELLUGA 40 €

Non Categorizzato

GREEN TEA CHINA 7 €

GERANIUM 12 €

M DE MINUTY, CÔTES DE PROVENCE 35 €

Menu 10 Corso Como Cafe



CRISTAL LOUIS ROEDERER	290 €
FOUR ROSES BOURBON	12 €

Rum

MOUNT GAY BARBADOS	12 €
MYERS	12 €
BARBANCOURT	15 €
HAVANA 7	15 €
SAN GIACOMO	15 €
PAMPERO ANNIVERSARIO	17 €

Toscana

MORELLINO DI SCANSANO, LE PUPILLE	30 €
ROSSO DI MONTEPULCIANO, VALDIPIATTA	30 €
LE DIFESE, TENUTA SAN GUIDO	40 €
CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE ORO, RUFFINO	50 €
TIGNANELLO, ANTINORI	115 €
SOLAIA, ANTINORI	250 €

Sicilia

GRILLO, POGGIO GRAFFETTA	30 €
LIGHEA, DONNA FUGATA	35 €
MALVASIA DIDYME, TASCA D'ALMERITA	35 €
NERO D'AVOLA, POGGIO GRAFFETTA	30 €
TANCREDI, DONNAFUGATA	50 €
MILLE E UNA NOTTE, DONNAFUGATA	85 €

Alto Adige

GEWÜRZTRAMINER, ST. MICHAEL-EPPAN	30 €
-----------------------------------	------

MÜLLER THURGAU, ST. MICHAEL-EPPAN	30 €
-----------------------------------	------

SAUVIGNON LAHN, ST. MICHAEL-EPPAN	30 €
-----------------------------------	------

MERLOT, ALOIS LAGEDER	35 €
-----------------------	------

LAGREIN SANCT VALENTIN, ST. MICHAEL-EPPAN	50 €
---	------

PINOT NERO SANCT VALENTIN, ST. MICHAEL-EPPAN	50 €
--	------

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PANINI

PANE

PASTA

BISTECCA DI TONNO

POLLO

INSALATA

Francia

RÉSERVE SPÉCIALE BORDEAUX, DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD	30 €
--	------

CHABLIS, CHANSON PÉRE FILS	45 €
----------------------------	------

POUILLY-FUMÉ, BARON DE LADOUCETTE	60 €
-----------------------------------	------

BORDEAUX LÉGENDE, DOMAINE BARONS DE ROTHSCHILD	30 €
--	------

CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE, M. CHAPOUTIER	35 €
--	------

SANCERRE ROUGE, COMTE LAFOND	50 €
------------------------------	------

CHATEAU CUSSEAU, MARGAUX	65 €
--------------------------	------

By the Glass

DEUTZ BRUT BIANCO	18 €
-------------------	------

Menu 10 Corso Como Cafe



MARTY ROSÈ OLMO ANTICO	10 €
BELLAVISTA ALMA CUVÉE BRUT	12 €
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE	12 €
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE ROSÈ	15 €
CA' DEL BOSCO SATÈN MILLESIMATO	18 €
RUSTICO NINO FRANCO	10 €
PIANER LE COLTURE	10 €

Beer (33Cl.)

BALADIN ISAAC BIANCA NAZIONALE CHIARA SUPER AMBRATA MENABREA CHIARA (ITALIA)	9 €
BECK'S CHIARA NOAM CHIARA (GERMANIA)	9 €
HEINEKEN CHIARA (OLANDA)	9 €
HOEGAARDEN BIANCA (BELGIO)	9 €
KIRIN CHIARA (GIAPPONE)	9 €
CORONA CHIARA (MESSICO)	9 €
BUDWEISER CHIARA (STATI UNITI)	9 €
MAC FARLAND AMBRATA GUINNESS SCURA (IRLANDA)	9 €

Dessert



TORTA MERINGATA AL LIMONE	12 €
TIRAMISÙ	10 €
CREME BRULÉE	10 €
SOFT CHOCOLATE CAKE	10 €
YOGURT	
PERA	9 €
INSALATA DI FRUTTA FRESCA	
CREPES	
TORTA DI FORMAGGIO	

Pasta

GARGANELLI FRESH PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS	19 €
GARGANELLI FRESH PASTA WITH SHRIMPS, ZUCCHINI AND MINT	19 €
GARGANELLI FRESH PASTA WITH RICOTTA CHEESE, SICILIAN CHERRY TOMATOES AND BASIL	16 €
GRAGNANO PACCHERI WITH BUFFALO MOZZARELLA CREAM AND SICILIAN CHERRY TOMATOES	18 €
PAPPARDELLE FRESH PASTA WITH MOZZARELLA AND FRESH TOMATOES	17 €
PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE	15 €
CORN PENNE WITH FRESH RICOTTA, SICILIAN CHERRY TOMATOES AND BASIL	15 €
CORN SPAGHETTI WITH LEMON AND CHOPPED ALMONDS	16 €
QUINOA FUSILLI WITH GENOA BASIL PESTO	16 €

Insalata

10 CORSO COMO SALAD	18 €
10 CORSO COMO GREEN SALAD	16 €
CAESAR SALAD WITH CRUNCHY BACON	17 €
CAESAR SALAD WITH STEAM SHRIMP	18 €
ROCKET AND ARUGOLA SALAD WITH WARM GOAT CHEESE	16 €
ARUGOLA SALAD, SONCINO SALAD AND SICILIAN CHERRY TOMATOES	10 €
ARUGOLA SALAD, SONCINO SALAD AND SICILIAN CHERRY TOMATOES WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BALSAMIC VINEGAR	10 €

Menu 10 Corso Como Cafe



ARUGULA SALAD, SONCINO
SALAD AND SICILIAN CHERRY
TOMATOES WITH EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL AND LEMON JUICE 10 €

ARUGULA SALAD, SONCINO
SALAD AND SICILIAN CHERRY
TOMATOES WITH EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL, WHITE WINE VINEGAR
AND DIJON MUSTARD 10 €

Piemonte

GAVI DI GAVI ETICHETTA ORO, LA
MARCHESA 35 €

ROERO ARNEIS, MALVIRÀ 35 €

BARBERA VIVACE, LA MONELLA
(MOSSO) 25 €

GRIGNOLINO D'ASTI, BRICCO DEL
BOSCO 30 €

NEBBIOLO LANGHE, PRODUTTORI
DEL BARBARESCO 35 €

BARBERA D'ALBA SUPERIORE,
VAJRA 45 €

BARBARESCO, PRODUTTORI DEL
BARBARESCO 50 €

BAROLO BRICCO DELLE VIOLE,
VAJRA 100 €

BAROLO BUSSIA, COLONNELLO 150 €

Caffè



ESPRESSO 4 €

MACCHIATO, AMERICAN
COFFEE, NOISETTE
COFFEE 4 €

BARLEY COFFEE GINSENG COFFEE 4 €

DOPPIO ESPRESSO 6 €

DOUBLE DECAFFEINATED COFFEE 6 €

DOUBLE ESPRESSO WITH CREAM 6 €

ICE CREAM WITH COFFEE 8 €

COFFEE TASTING 12 €

CAPPUCCINO 6 €

LATTE MACCHIATO 5 €

Bevande Alcoliche



HUGO 13 €

APEROL SODA 13 €

MARTINI BIANCO 13 €

MARTINI ROSSO 13 €

TANQUERAY 12 €

NORMA RUSSA 12 €

CALVADOS 12 €

BARBERA 12 €

MOSCATO 12 €

DOM PERIGNON 240 €

AVERNA 10 €

Ingredienti Utilizzati



ZENZERO 6 €

POMPELMO 10 €

FORMAGGIO

BACON

FRUTTA

SALMONE

GAMBERETTO

MANZO

PROSCIUTTO

OLIVE

PESTO

Piattelli

RAW ARTICHOKES WITH
PARMIGIANO REGGIANO
SHAVINGS 16 €

Menu 10 Corso Como Cafe



AVOCADO CARPACCIO WITH
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
VINAIGRETTE AND DIJON
MUSTARD 15 €

HUMMUS WITH BELGIAN ENDIVE
SALAD AND TURMERIC 13 €

PIEDMONTESE VEAL IN TUNA
SAUCE WITH PANTELLERIA
CAPERS 18 €

RED PRAWNS MARINATED WITH
LIME AND AVOCADO TARTAR 20 €

YELLOWFIN TUNA TARTAR WITH
DICED AVOCADO 18 €

SALMON CARPACCIO MARINATED
WITH LEMON 18 €

CAMOGLI SALTED ANCHOVIES
WITH TOASTED BREAD AND
NORMANDY BUTTER 13 €

CANTABRIAN ANCHOVIES ON
GRILLED POLENTA 15 €

GENUINE PIZZETTA WITH SICILIAN
CHERRY TOMATOES, BASIL AND
PANTELLERIA CAPERS 12 €

GENUINE PIZZETTA WITH
AVOCADO AND MOZZARELLA 14 €

IL TOSTINO

IL TRAMEZZINO

Tè



EARL GREY IMPERIAL
TEA 6 €

DARJEELING
HIMALAYAN TEA 6 €

CEYLON ORANGE PEKOE TEA 6 €

RED BOURBON TEA VANILLA 6 €

SULTANE TEA SPICY MELANGE 6 €

SUR LE NIL TEA LEMON SCENTED 6 €

MARCO POLO TEA FRUITY 6 €

WHITE YIN ZHEN TEA CHINA 6 €

GREEN FUJI YAMA TEA JAPAN 7 €

MATCHA TEA JAPAN 6 €

CASABLANCA TEA MOROCCAN
MINT AND BERGAMOT 6 €

GREEN TEA WITH FRESH MINT
CHINA 6 €

GREEN TEA WITH FRESH MINT AND
PINE NUTS CHINA 6 €

GINGER TEA CHINA 6 €

GINSENG TEA KOREA 7 €

TÈ VERDE 6 €

Cocktail



MELA VERDE 10 €

COCKTAIL WITH
MARTINI 13 €

COCKTAIL WITH GIN 13 €

COCKTAIL WITH PREMIUM GIN 15 €

COCKTAIL WITH VODKA 13 €

COCKTAIL WITH PREMIUM VODKA 15 €

COCKTAIL WITH RHUM 13 €

COCKTAIL WITH PREMIUM RHUM 15 €

COCKTAIL WITH TEQUILA,
CACHAÇA 13 €

COCKTAIL WITH CHAMPAGNE 17 €

COCKTAIL WITH PROSECCO 13 €

ALCOHOL-FREE 10 €

IL COCKTAIL SAKE 10 €

SAKE FREDDO SAKE CALDO 10 €

JAPANESE JULEP 13 €

PURPLE WIND 13 €

SAKE MARGARITA 13 €

COCKTAIL WITH PREMIUM SAKE 15 €

NEGRONI 13 €

Menu 10 Corso Como Cafe



10 Corso Como Cafe

Corso Como 10, Milano, Italy

Orari di apertura:

Giovedì 10:00-18:00

Venerdì 10:00-18:00

Sabato 10:00-18:00

Domenica 10:00-18:00

Lunedì 10:00-18:00

Martedì 10:00-18:00

Mercoledì 10:00-18:00

Fatto con Piatti

