



GRAN CAFFÈ MILANO

UPSCALE ITALIAN BAR

IL MENU

3. COCKTAILS
4. HAPPY HOUR & LARGE FORMAT COCKTAILS
5. LA PIZZA E LA PASTA PER GRAN CAFFÈ MILANO
(THUR - SAT FOR DINE-IN ONLY)
8. WINES BY THE GLASS
9. BEERS, GRAPPA, AMARI
10. WINES BY THE BOTTLE
12. ALL NATURAL DRINKS

THE LEGEND OF THE MILANO BULL



The original dancing bull, or in Italian, “Toro,” was designed in 1861 by Italian architect Giuseppe Mengoni, and is located in the Galleria Vittorio Emanuele II in Milano. It represents one of the 3 capitals of the kingdom of Italy (Roma, Firenze, and Torino). We have brought this iconic symbol of Italy to Las Vegas because of the legend.

LEGEND HAS IT, IF YOU SPIN COUNTERCLOCKWISE 3 TIMES ON YOUR HEEL
OVER THE BULL, IT'LL BRING YOU GOOD LUCK!

COCKTAILS

Aperol Spritz · 15 / 60

Aperol, Flor Prosecco, soda, orange

Negroni · 16

Bulldog Gin, Campari, Carpano Antica

Italian Sidecar · 17

Rémy Martin 1738 Accord Royal Cognac, Alpe Lys Amaro, Cointreau, lemon

Hola Bella · 16

Casamigos Blanco Tequila, Campari, grapefruit, lime

Gin and Tonic · 15 / 60

Botanist Gin, Fever Tree Tonic Water, juniper berries, lime

Cachaça Cooler · 16

Avuá Amburana Cachaça, Aperol, Fever Tree Indian Tonic, grapefruit

Pineapple Mule · 15 / 60

Ketel One Vodka, Fever Tree Ginger Beer, pineapple juice, lime

Rosy Paloma Spritz · 15 / 60

Ketel One Botanical Grapefruit and Rose Vodka, Fever Tree Grapefruit Soda, grapefruit juice, agave syrup, salt, lime

Nitro Espresso Martini · 16

Ketel One Vodka, Galliano Ristretto, Vergnano Espresso

LARGE FORMAT COCKTAILS

Aperol Spritz · 15 / 60

Aperol, Flor Prosecco, soda, orange

Gin and Tonic · 15 / 60

Botanist Gin, Fever Tree Tonic Water, juniper berries, lime

Pineapple Mule · 15 / 60

Ketel One Vodka, Fever Tree Ginger Beer, pineapple juice, lime

Rosy Paloma Spritz · 15 / 60

Ketel One Botanical Grapefruit and Rose Vodka, Fever Tree Grapefruit Soda, grapefruit juice, agave syrup, salt, lime

HAPPY HOUR

Available Monday – Thursday, 4:00 – 6:00 P.M.

12 per glass or 50 per large format from our selection of large format cocktails listed on the previous page.

Our complimentary happy hour carafe bottle is our gift to you.



Available Thursday – Saturday for dine-in only

LA PIZZA e LA PASTA *per* GRAN CAFFÈ MILANO

MOZZARELLA BAR

Served with extra virgin olive oil & sea salt

CHOOSE YOUR MOZZARELLA

Mozzarella Classica · 15

Hand-Pulled Ball of Mozzarella made with Cow's Milk

Burrata · 16

Soft, Cream-Filled Ball of Mozzarella from Italian Cheesemakers Caseificio Artigiana in Puglia

Mozzarella di Bufala · 16

Mozzarella di Bufala DOP from Caseificio Auriemma in Puglia

ADDITIONS

Ferrarini Prosciutto di Parma Aged 18-Months · 9

Cassela's Soppresata · 8

Cassela's Coppa · 8

VERDURE

1 for \$4, 2 for \$6, 3 for \$8

Roasted Tomatoes

Basil Pesto

Artichoke

Peperonata

ANTIPASTI

Olive Marinate · 6

Taggiasca, Cerignole and Castelvetro
Olives marinated in Herbs, Citrus and Chili

Insalata di Rucola · 14

Arugula, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months, Lemon Vinaigrette

Polpette · 17

Pork and Beef Meatballs, Mutti Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

Fritto di Calamari · 20

Fried Atlantic Squid, Lemon, Parsley, Calabrian Aioli

Prosciutto e Pera · 16

Ferrarini Prosciutto di Parma Aged 14 Moths, Poached Bartlett Pears

Insalata Toscana · 16

Tuscan Kale Salad with Crispy Ceci Beans, Pine Nut Vinaigrette, Pecorino Romano Zerto

Insalata Romana · 17

Little Gem Lettuce, Anchovy, Lemon, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

Insalata Primavera · 17

Asparagus, Radish, Peas, Fennel, Red Wine Vinaigrette

Carpaccio di Manzo · 22

Arugula, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months, Lemon Aioli, Crispy Capers

Please speak to the La Pizza e La Pasta team for more information

Available Thursday – Saturday for dine-in only

LA PIZZA e LA PASTA *per* GRAN CAFFÈ MILANO

LA PASTA

LA PASTA SECCA

*Afeltra Pasta made in Gragnano, Napoli;
Served al Dente*

Lo Spaghetto al Pomodoro · 16
Afeltra Spaghetto di Gragnano IGP, Così Com'è Datterino Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt, Basil

Spaghetti Cacio e Pepe · 17
Afeltra Spaghetti di Gragnano IGP, Pecorino Romano Zerto, Black Pepper

Bucatini all'Amatriciana · 21
Afeltra Bucatini di Gragnano IGP, Mutti Tomatoes, P. Balistreri Guanciale, Pecorino Romano Zerto

Vesuvio con Ragù di Maiale · 23
Afeltra Volcano-Shaped Pasta di Gragnano IGP, Pork Sausage, Broccoli Rabe, Chili Flake, Anchovy Breadcrumbs

Bucatini alla Carbonara · 21
Afeltra Bucatini di Gragnano IGP, Salumeria Biellese Pancetta, Chino Valley Farms Eggs, Pecorino Romano Zerto

Linguine con Frutti di Mare · 39
Afeltra Linguine Pasta di Gragnano IGP, Shrimp, Calamari, Lobster, Mutti Tomato, Parsley

Eliche Giganti con Pesto · 21
Afeltra Eliche Giganti di Gragnano IGP, Pesto Trapense, Tomatoes, Almonds, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

LA PASTA FRESCA

*Housemade daily at our
Fresh Pasta counter*

Ravioli di Ricotta · 21
Calabro Ricotta and Spinach Filled Ravioli Pasta, Cherry Tomato Sauce, Basil

Lasagna Emilana · 25
Housemade Lasagna Sheets, Ragù alla Bolognese, Bechamel, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

Agnolotti del Plin · 26
Housemade Meat-Filled Pasta, Sugo d'Arrosto, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

Tagliatelle alla Bolognese · 26
Thin, Ribbon-shaped Housemade Pasta, Beef and Pork Ragù, Mutti Tomato, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

Pappardelle con Funghi · 26
Housemade Wide-Ribbon Pasta, Mixed Mushroom Ragù, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

Please speak to the La Pizza e La Pasta team for more information

Available Thursday – Saturday for dine-in only

LA PIZZA e LA PASTA
per **GRAN CAFFÈ MILANO**

LA PIZZA

Eataly has teamed up with the experts at Rossopomodoro to bring you traditional Neapolitan pizza

Marinara TSG · 16

San Marzano Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Extra Virgin Olive Oil

Margherita Verace TSG · 19

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala, Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil

Quattro Formaggi · 21

Mozzarella, Gorgonzola Dolce, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months, Pecorino Romano DOP

Massese · 21

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala, Ferrarini Spicy Salami

Salsicciotta · 24

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala, Mushroom, Sweet Italian Sausage, Fresh Basil

Calzone · 21

Ricotta, Mozzarella di Bufala, Rovagnati Gran Biscotto Prosciutto Cotto, San Marzano Tomato

Capricciosa · 24

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala, Mushroom, Gaeta Black Olives, Rovagnati Granbiscotto Prosciutto Cotto, Artichoke, Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months

Del Salumiere · 27

San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala, Ferrarini Spicy Salami, Rovagnati Gran Biscotto Prosciutto Cotto, Sweet Italian Sausage, Fresh Basil

Ventura · 25

Mozzarella di Bufala, Rovagnati Prosciutto di Parma DOP Aged 18 Months, Shaved Parmigiano Reggiano® DOP Aged 12 Months, Arugula

Please speak to the La Pizza e La Pasta team for more information

WINES | BY THE GLASS AND BOTTLE

Vintages on wines are subject to change

FRIZZANTE Sparkling

Bollicine di Prosecco NV Serafini & Vidotto Veneto <i>Glera</i>	14 / 56	“Pruno Nero” Lambrusco di Modena NV Cleto Chiarli Emilia Romagna <i>Grasparossa Lambrusco</i>	15 / 60
“P.R. Brut” Franciacorta Blanc de Blancs NV Monte Rossa Lombardia <i>Chardonnay</i> ,	24 / 96	Moscato d'Asti 2018 Saracco Piemonte	12 / 48
Franciacorta Rosé Brut NV Contadi Castaldi Lombardia <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	20 / 80		

BIANCHI Whites

Bianco di Custoza 2018 Remo Farina Veneto <i>Garganega Blend</i>	13 / 52	Vermentino "Solesole" 2018 Poggio al Tesoro Toscana	14 / 56
Vespa Bianco 2015 Bastianich Friuli-Venezia Giulia <i>Chardonnay, Sauvignon, Picolit</i>	21 / 84	"Plenio" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2016 Umani Ronchi Marche	19 / 76
Etna Bianco 2016 Tornatore Sicily <i>Carricante</i>	16 / 64	“La Regina” Langhe 2017 Braida di Giacomo Bologna Piemonte <i>Nascetta</i>	15 / 60

ROSSI Reds

“No Name” Langhe Nebbiolo 2014 Borgogno Piemonte	25 / 100	Vino Nobile di Montepuciano 2015 La Braccessa Toscana <i>Sangiovese</i>	19 / 76
Serralunga Barolo 2014 Fontanafredda Piemonte <i>Nebbiolo</i>	35 / 130	“Costerà” 2016 Argiolas Sardegna <i>Cannonau</i>	16 / 64
Dolcetto d’Alba 2017 Casa E. di Mirafiore Piemonte	15 / 60	"La Grola" Valpolicella 2015 Allegrini Veneto <i>Corvina & Syrah</i>	19 / 76

ROSATI Rosé

“Alie” Tenuta Ammiraglia 2018 Frescobaldi Toscana <i>Syrah & Vermentino</i>	19 / 76	“Rosa d’Alta Murgia” 2017 Masseria San Magno Puglia <i>Montepulciano</i>	16 / 64
Pinot Grigio Ramato 2017 Le Vigne di Zamò Friuli-Venezia Giulia	18 / 72		

DOLCI Sweet

“Ben Ryé” Passito di Pantelleria 2014 Donnafugata Sicilia <i>Zibibbo</i>	25 (3oz) / 88 (375 ml)	Recioto della Valpolicella Classico 2012 Tommaso Bussola Veneto	25 (3oz) / 135 (500 ml)
------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------	-------------------------

BEERS, GRAPPE & AMARI

ALLA SPINA Draft

Peroni 9
Nastro Azzurro, Pale Lager
5.1% ABV | Lazio

IN BOTTIGLIA Bottled

La Rossa 9
Birra Moretti
7.2% ABV | Doppelbock

Semi Sweet Cider 9
Seattle Cider
6.5% ABV | Cider

Left Hand Brewing 9
6% ABV | Milk Stout

AMARI

Sibona Amaro Piemonte	10	Capelletti Eliser Novasalus Trentino-Alto Adige	11	Amaro dell'Etna Sicilia	12
Bosca Tosti Cardamaro Amaro Piemonte	10	Capelletti Sfumato Rabarbaro Trentino-Alto Adige	10	Averna Amaro Sicilia	12
Pasubio Vino Amaro Piemonte	11	Nonino Amaro Friuli	10	Ebo Lebo Amaro Valle d'Aosta	10
Distilleria Gualco Amaro Soldatini Piemonte	11	Nardini Amaro Veneto	12	Foro Amaro Toscana	10
Fernet Branca Lombardia	10	Nicola Vignale Santa Maria al Monte Amaro Liguria	10	Tremontis "Mirto" Argiolas Sardegna	10
Lazzaroni Fernet Lombardia	11	Montenegro Amaro Emilia Romagna	10	Luxardo Amaro Abano Veneto	10
Braulio Amaro Lombardia	12	Paolucci Amaro Ciociaro Lazio	10	Fred Jerbis 16 Amaro Friuli	10
Ramazotti Amaro Lombardia	10	Meletti Amaro Marche	11	Alpe Lys Amaro Valle d'Aosta	10
Ettore Zucca Amaro Lombardia	11	Lucano Amaro Basilicata	10	Alpe Amaro Valle d'Aosta	10
Cynar Amaro Lombardia	10	Ciclista Amaro Emilia-Romagna	10	Sangallo Amaro Camila Liguria	10
				Francoli Antico Amaro Novei Piemonte	10

GRAPPE

Gaja Gaia & Rey Piemonte	27	Jacopo Poli Torcolato Veneto	28	Tenuta San Guido Grappa di Sassicia Toscana	36
Gaja Grappa Spers Piemonte	32	Montanaro Grappa Alchimista di Famiglia Piemonte	13	Bonollo "Of" Amarone Barrique Aged Veneto	20
Nardini Ruta Veneto	12	Nonino Merlot Friuli	16	Bonollo Gra'tit Vera Veneto	13
Nardini Mandorla Veneto	12	Montanaro Liquore di Camomilla Piemonte	12	Amari Flight of the Week Three one-ounce pours.	20

WINES | BY THE BOTTLE

FRIZZANTE Sparkling

30329	Torbato Brut NV, Alghero Sella & Mosca Sardegna	65	30318	Trento Brut Rosé NV Ferrari Trentino <i>Chardonnay & Pinot Noir</i>	105
30308	Rosé Brut NV Canella Veneto <i>Pinot Noir</i>	72	30315	“Vigna Gatinera” Alta Langa Brut 2004 Fontanafredda Piemonte <i>Pinot Noir</i>	162
30208	Cartizze Brut 2015 Bisol Veneto Glera	120	30106	Franciacorta Rose Brut 2014 Bellavista Lombardia <i>Chardonnay & Pinot Noir</i>	117
30327	“Jules” Rosé Brut NV Gambino Veneto <i>Glera & Raboso</i>	72	30111	“Cabochon” Franciacorta Brut 2012 Monte Rossa Lombardia <i>Chardonnay & Pinot Noir</i>	191

BIANCHI Whites

25015	“Palai” 2017 Pojer & Sandri Trentino <i>Muller Thurgau</i>	65	27025	“Calvarino” Soave Classico 2016 Pieropan Veneto <i>Garganega & Trebbiano</i>	72
21004	Marea Cinque Terre 2017 Bisson Liguria <i>Bosco, Albarola & Vermentino</i>	72	10811	“Pradalupo” Roero 2017 Fontanafredda Piemonte <i>Arneis</i>	72
21005	“Vigneto Ca Da Rena” 2018 Punta Crena Liguria <i>Pigato</i>	79	21001	“Appia Antica 400” 2017 Fattoria di Fiorano Lazio <i>Semillon & Malvasia</i>	68
23030	Etna Bianco 2017 Tornatore Sicilia <i>Carricante</i>	59	25006	Gewurztraminer 2018 Terlan Trentino-Alto Adige	65
28026	Pinot Grigio 2016 Attems Friuli-Venezia Giulia	62	10808	“Piodilei” Langhe Bianco 2015 Pio Cesare Piemonte <i>Chardonnay</i>	110
28008	“Ronco del Cero” 2017 Venica Friuli-Venezia Giulia <i>Sauvignon</i>	59	14800	Chardonnay 2013 Ca’ del Bosco Lombardia	192
10820	“Serra Lupini” Roero 2018 Negro Angelo Piemonte <i>Arneis</i>	45	23018	“Rami” 2015 (<i>Orange Wine</i>) COS Sicilia <i>Inzolia & Grecanico</i>	76
27001	Soave Classico 2017 Inama Veneto <i>Garganega</i>	48	24011	“Arboreus” 2011 (<i>Orange Wine</i>) Paolo Bea Umbria <i>Trebbiano Spoletino</i>	132

ROSATI Rosé

31014	Costa d’Amalfi Rosato 2017 Marisa Cuomo Campania <i>Piedirosso & Aglianico</i>	75	31016	Cerasuolo d’Abruzzo 2017 Valori Abruzzo <i>Montepulciano</i>	45
31015	Il Rose di Casanova 2018 La Spinetta Toscana <i>Sangiovese</i>	60			

WINES | BY THE BOTTLE

ROSSI Reds

21007	“Vigne Merletta” 2010 Grosjean Valle d'Aosta <i>Fumin</i>	95	10018	Paiagallo Barolo 2010 Casa E. di Mirafiore Piemonte <i>Nebbiolo</i>	188
10727	“Limonte” 2018 Braida Piemonte <i>Grignolino</i>	60	11324	Vino Nobile di Montepulciano 2014 Boscarelli Toscana <i>Sangiovese Blend</i>	126
10515	“Scudetto” Barbera d'Alba 2016 Giuseppe Mascarello Piemonte	98	11344	“Al Passo” 2015 Tolaini Toscana <i>Sangiovese & Merlot</i>	68
23016	Etna Rosso 2017 Terre Nere Sicilia <i>Nerello Mascalese</i>	68	29007	“Ronco dei Rosetti” 2007 Zamò Friuli-Venezia Giulia <i>Cabernets & Merlot</i>	95
10717	“Briccoserra” Langhe Rosso 2012 Cigliuti Piemonte <i>Nebbiolo & Barbera</i>	134	11291	Carmignano 2010 Villa di Capezzana Toscana <i>Sangiovese & Cabernet</i>	120
15004	“San Calisto” Montepulciano d'Abruzzo 2010 Valle Reale Abruzzo	92	11016	Brunello di Montalcino 2014 Argiano Toscana <i>Sangiovese</i>	140
27031	“Palazzo della Torre” 2015 Allegrini Veneto <i>Corvina Blend</i>	64	11052	Brunello di Montalcino 2013 Sesti Toscana <i>Sangiovese</i>	253
11510	Chianti Classico 2015 Querciabella Toscana <i>Sangiovese Blend</i>	88	11002	Brunello di Montalcino 2014 Col d'Orcia Toscana <i>Sangiovese</i>	138
11513	Chianti Classico 2015 Fontodi Toscana <i>Sangiovese Blend</i>	115	11216	“Il Bruciato” 2016 Guardo al Tasso Toscana <i>Cabernets & Merlot</i>	89
10704	Gattinara 2014 Travaglini Piemonte <i>Nebbiolo</i>	90	11327	Vino Nobile di Montepulciano 2013 Il Macchione Toscana <i>Sangiovese</i>	98
10340	Barbaresco Montestefano 2013 Luigi Giordano Piemonte <i>Nebbiolo</i>	114	11220	Il Borro 2015 Il Borro Toscana <i>Cabernet & Merlot</i>	110
10001	“Albe” Barolo 2014 Vajra Piemonte <i>Nebbiolo</i>	113	15017	Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2011 Masciarelli Abruzzo	195
10002	Barolo 2015 Prunotto Piemonte <i>Nebbiolo</i>	135	19007	“Il Falcone” Riserva 2013 Rivera Puglia <i>Uva da Troia & Montepulciano</i>	98
22004	“Montessu” 2016 Punica Sardegna <i>Carignano, Syrah & Cabernet</i>	85	22010	“S'Arai” Isola dei Nuraghi 2015 Pala Sardegna <i>Canonau, Carignano, Bovale</i>	122
16003	Taurasi 2013 Feudi di San Gregorio Campania <i>Aglianico</i>	111	23023	“Maroccoli” 2013 Planeta Sicilia <i>Syrah</i>	109
16010	“Donnaluna” Paestum 2015 De Conciliis Campania <i>Aglianico</i>	75	27034	Amarone della Valpolicella 2013 Marchesi Fumanelli Veneto <i>Corvione, Corvina, Rondinella</i>	204
10081	Barolo San Lorenzo di Verduno 2013 Fratelli Alessandria Piemonte <i>Nebbiolo</i>	173	11215	Crognolo 2016 Tenuta Sette Ponti Toscana <i>Sangiovese</i>	83
10313	Barbaresco 2014 Pio Cesare Piemonte <i>Nebbiolo</i>	185	29008	“Calabrone” 2012 Bastianich Friuli-Venezia Giulia <i>Refosco Blend</i>	140

ALL NATURAL DRINKS

ALL NATURAL DRINKS - BIBITE TUTTO NATURALE

Lurisia Water · 3.90 33.8 fl oz
Still or Sparkling

Niasca Portofino Mandarinata · 3.90 9.3 fl oz
Made with mandarins from the coast of the
Mediterranean Sea

Mole Cola · 3.90 12.8 fl oz
Italian Cola

Sugar-Free Mole Cola · 3.90 12.8 fl oz
Italian Cola





At Eataly, we want all our customers to enjoy a safe environment for shopping, dining and drinking. While our team implements social distancing, we apologize for any wait and thank you for your patience.

Thank you for choosing to share your dining experience with us.
We are happy to have you back.