

DELICIOUS & FRIED SIDES

ONION RINGS © ¹ 4 PZ. 4.90

Anelli di cipolla di Tropea freschi in pastella di birra rossa

STREET POTATOES © ^{1,7} 4.90

Patate fresche aromatizzate alla paprika dolce, cotte in forno e ripassate in friggitrice
+ tomino fuso 1.50
+ bacon 1.50

FRENCH FRIES ^{1,7} 4.90

Patate fritte*
+ cheddar fuso 1.00
+ bacon croccante 1.50

SWEET POTATOES ¹ 4.90

Patate americane rosse dolci

NUGGETS © ^{1,3,7,10} 8.90

Filetti di pollo freschi marinati con la nostra ricetta segreta, impanati e fritti, serviti con french fries

FISH AND CHIPS © ^{1,4} 13.90

Cuore di baccalà fritto servito con french fries

MOZZARELLA STICKS ^{1,3,7} 4 PZ. 3.90

Bastoncini di mozzarella* pastellati alla birra

JALAPEÑOS ^{1,3,7} 3 PZ. 3.90

Peperoncini dolci verdi* impanati e ripieni di cheddar fuso

RED HOT JALAPEÑOS ^{1,3,7} 3 PZ. 3.90

Peperoncini piccanti rossi impanati e ripieni di formaggio fuso

CAMEMBERT ^{1,7} 4 PZ. 3.90

Bocconcini di camembert fritto

MIXED FRIED ^{1,3,7,10} 12.90

Un gustoso mix dei nostri migliori fritti per poterli assaggiare tutti (street potatoes e 2 pz. per tipo di: onion rings, nuggets, mozzarella stick, jalapeño, camembert)

VERDURE GRIGLIATE © 7.90

Melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro

INSALATA MISTA 5.90

SCAROLA RIPASSATA E STRACCIATELLA ⁷ 6.90

CARNI ALLA GRIGLIA

BEEF STEAK 15.90

Tagliata di manzo su letto di rucola

NEW YORK STRIP 17.90

Bistecca di controfiletto di manzo

BBQ RIBS ^{1,10} 5 PZ. 13.90

Costine di maialino da latte cotte a bassa temperatura e caramellate in salsa BBQ ©

CLUB STEAK 21.90

Costata di manzo bavarese

CLUB SANDWICH

PHILADELPHIA ^{1,3,4,6,7,8,11} 12.90

Pane ai 7 cereali, salmone affumicato, cream cheese, pomodoro ramato, avocado, insalata gentile, uovo sodo

MIAMI ^{1,3,6,7,8,9,10,11} 12.90

Pane ai 7 cereali, petto di pollo marinato con la nostra ricetta segreta e grigliato ©, cialda di grana Padano 24 mesi © pomodoro ramato, insalata gentile, senape delicata

CHICAGO ^{1,3,6,7,8,11} 12.90

Pane ai 7 cereali, insalata, pomodori, petto di pollo marinato con la nostra ricetta segreta e grigliato ©, bacon croccante, tomino fuso, uovo al tegamino, maionese

SYDNEY ^{1,3,4,7,8,11} 12.90

Pane ai 7 cereali, avocado, salmone affumicato, guacamole, uovo al tegamino, cream cheese, semi di girasole

INSALATE

RUSPANTE ^{7,8,10} 11.90

Insalata di stagione, rucola, mais, julienne di carote, noci, cialda di grana Padano 24 mesi ©, petto di pollo marinato con la nostra ricetta segreta e grigliato ©

FUMÈ ^{4,8} 11.90

Salmone scozzese affumicato, rucola, spinacino, mandorle a filetti, finocchi, arance pelate a vivo

CONTADINA 11.90

Insalata di stagione, tagliata di Fassona di razza Piemontese, pomodori secchi, cialda di grana Padano 24 mesi ©, carciofi in olio

RIVIERA ^{2,8} 11.90

Insalata di stagione, rucola, gamberi* grigliati, avocado, pomodori ramati, lime, mandorle a scaglie

BUFALINA ^{7,8} 11.90

Mozzarella di bufala D.O.P. su letto di rucola e pomodorini con granella di pistacchi di Bronte

TARTARE

TARTARE DI MANZO ^{3,4,7,10} 15.90

Carne cruda di manzo italiano servita con tuorlo d'uovo, capperi, acciughe, senape e cipolla rossa di Tropea

TARTARE DI GAMBERI ^{2,7,8} 16.90

Tartare di gambero, dadolata di avocado con granella di pistacchi di Bronte, straciatella di Andria

TARTARE DI SALMONE ^{3,4,7} 16.90

Tartare di salmone, dadolata di avocado e pomodorini servita con carciofi in olio e maionese al lime, con dressing allo yogurt

BURGER

SINGLE È BUONO, DOUBLE È MEGLIO! +3.90

CLASSIC ^{1, 3, 7, 10} 8.90

Pane, carne di Fassona di razza Piemontese, cetriolo in agrodolce e salsa Streat

SUPERCHEESE ^{1, 3, 7, 10} 9.90

Pane, carne di Fassona di razza Piemontese, 4 formaggi fusi: pecorino, zola, scamorza e cheddar

STREAT ^{1, 3, 4, 7, 10} 10.90

Pane, carne di Fassona di razza Piemontese, cheddar, bacon croccante e cipolla caramellata ©

TRUFFLE ^{1, 3, 4, 7, 10} 10.90

Pane, carne di Fassona di razza Piemontese, stracciatella al tartufo, carciofi in olio

ALL IN ^{1, 3, 4, 7, 10} 10.90

Pane, carne di Fassona di razza Piemontese, bacon croccante, tomino fuso, cipolla caramellata, zucchine grigliate ©

COUNTRY ^{1, 3, 7, 10} 11.90

Pane, carne di Fassona di razza Piemontese, rucola, pomodorini Datterino, salsa BBQ aromatizzata al whiskey

TARTARE ^{1, 3, 4, 7} 12.90

Pane, tartare di manzo, bufala campana D.O.P., acciughe, melanzane impanate e fritte

CRUNCHY ^{1, 3, 4, 10} 10.90

Pane, cotoletta di pollo impanato ©, maionese, pomodoro

PULLED PORK © ^{1, 3, 7, 10} 10.90

Pane, spalla di maiale sfilacciata cotta a bassa temperatura condita con salsa BBQ, coleslaw © (cavolo rosso, carote, salsa yogurt, senape delicata, maionese ed erba cipollina)

RIBS ^{1, 3, 7, 10} 10.90

Pane, costine di maiale disossate cotte a bassa temperatura in salsa barbecue, pomodorini secchi, gorgonzola, bacon

CHICKEN ^{1, 3, 7, 10} 10.90

Pane, filetti di pollo freschi marinati con la nostra ricetta segreta e grigliati ©, provola affumicata, uovo al tegamino

BUBBA GUMP ^{1, 2, 3, 7, 8} 11.90

Pane, gamberi* marinati e grigliati, rucola, pomodorini secchi, stracciatella di Adria, granella di pistacchio

SURF & TURF ^{1, 2, 3} 12.90

Tagliata di manzo, gamberi grigliati, rucola, maionese al lime

OCTOPUS ^{1, 3, 4, 7} 12.90

Tentacoli di polpo fritto, scarola ripassata, stracciatella, maionese all'aceto balsamico

VEGGIE ^{1, 3, 7} 9.90

Pane, burger di verdure, pecorino, uovo al tegamino, melanzane impanate e fritte

CUSTOM BURGER +3.90

ANGUS ^{1, 7} - WAGYU ^{1, 7} - CHIANINA ^{1, 7} - BEYOND ^{1, 7}

INGREDIENTI EXTRA

Bacon +1.50

Uovo al tegamino ³ +1.50

Cheddar fuso ⁷ +1.00

Scamorza affumicata ⁷ +1.00

Pecorino di Piacenza ⁷ +1.00

Tomino delle langhe ⁷ +1.50

Cialda Grana Padano 24 mesi © +1.00

Gorgonzola ⁷ +1.00

Stracciatella al tartufo ⁷ +2.00

Bufala Campana D.O.P. ⁷ +2.00

Pomodoro +0.50

Cetriolo agrodolce +1.00

Anello di cipolla fritto ¹ +1.50

Pomodorini secchi +1.50

Melanzana fritta ¹ +1.50

Carciofi in olio ¹ +1.50

Insalata +0.50

Avocado +2.00

Verdure grigliate +2.00

Rucola +0.50

Granella di Pistacchio ⁸ +1.00

Panino gluten free +1.00

Cipolla caramellata +1.50

Guacamole +2.50

BAKERY

CARROT CAKE ^{1, 3, 8} 4,90

Vegana e senza lattosio

NY CHEESECAKE © ^{1, 3, 7} 4,90

Salsa a scelta tra cioccolato, lamponi, frutti di bosco, fragola

BROWNIE © ^{1, 3, 7, 8} 4,90

Servito con cioccolato e granella di nocciole

CRUMBLE PERE ^{3, 8} 4,90


Senza glutine e senza lattosio



*Alcuni prodotti in caso di irreperibilità di prodotto fresco potranno essere sostituiti con un prodotto abbattuto all'origine



© Prodotto da noi. Alcuni alimenti prodotti in questo locale contengono degli allergeni.

ALLERGENI: 5. ARACHIDI 10. SENAPE
1. GLUTINE 6. SOIA 11. SESAMO
2. CROSTACEI 7. LATTE 12. SOLFITI
3. UOVA 8. FRUTTA A GUSCIO 13. LUPINI
4. PESCE 9. SEDANO

WINE

ROSSI		
Montepulciano d'Abruzzo DOP Bio Tollo	5	16
Sangiovese superiore Mastalso	5	14
Chianti Classico Predella	5	15
Valpolicella Ripasso. Le colline dei Filari		20
Barbera d'alba DOC Fontana Fredda	5	19
Merlot DOC Battibeco	5	16
Me Amis Barbera ferma, oltrepò Pavese	5	16

BIANCHI		
Inzolia Chardonnay IGT Frontin	5	14
Sauvignon DOC S. Osvaldo	5	15
Vermentino Toacano IGT Geografica	5	19
Alastro Sauvignon Blanc Planeta		23
Pecorino IGT Vello D'oro		20
Muller Thurgau DOC San Michele Appiano		21
Langhe Arneis DOC Fontanafredda		21

BOLLICINE		
Spumante Brut Millesimato	5	18
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOC Caravaggio	6	24
Altemasi - metodo classico		30

DRINK

A PARTIRE DA 6.00

SPRITZ

Aperol, prosecco, soda

OLD FASHIONED

Whisky, zucchero, angostura, soda

GIN TONIC

Fatti consigliare dallo staff nella scelta del gin più adatto

AMERICANO

Bitter Campari, vermouth rosso Martini, soda e le sue varianti:

SBAGLIATO

Bitter Campari, vermouth rosso Martini, prosecco

NEGRONI

Bitter Campari, vermouth rosso Martini, gin

NEGROSKI

Bitter Campari, vermouth rosso Martini, vodka

MOSCOW MULE

Vodka, lime, ginger beer e le sue varianti:

DARK 'N' STORMY

Rum, lime, ginger beer

LONDON MULE

Gin, lime, ginger beer

MEXICAN MULE

Tequila, lime, ginger beer

ACQUA	1.50
BIBITE	3.00
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Fuzetea	

DRAFT BEER

SMALL 4.00

MEDIUM 6.00

BIONDA: STELLA ARTOIS

Premium larger 5%

BIANCA: FRANZISKANER - HOEGAARDEN

Weiss Beer 5%

ROSSA: LEFFE

Rouge d'abbazia 6,6%

BEER

AMEN 6.50

Birrificio: War (ita) - stile: American Ipa - 5,5%

33 cl - gluten free - lattina

ROBB DE MATT 6.50

Birrificio: Lambrate (ita) - stile: Rye Ipa - 5,5%

33 cl - lattina

SANT'AMBROEUS 6.50

Birrificio: Lambrate (ita) - stile: strong Golden Ale - 7%

33 cl - vetro

PACIFIC IPA 6.50

Birrificio: Canediguerra (ita) - stile: Pacific Ipa - 5,6%

33 cl - vetro

FRANCO 6.50

Birrificio: War (ita) - stile: Keller Pils - 4,8%

33 cl - lattina

MIAMI 82 6.50

Birrificio: War (ita) - stile: East coast Lager - 5%

33 cl - lattina

VERTIGO 8.00

Birrificio: Orso Verde (ita) - stile: Helles Bock - 7%

50 cl - vetro

SCHNEIDER TAPI 6.50

Birrificio: Schneider (De) - stile: helle weisse - 5,2%

50 cl - vetro

REALE AMERICAN PALE ALE 6.50

Birrificio: Birra del Borgo - stile: American Ipa - 6,4%

33 cl - vetro

GOOSE ISLAND IPA 6.50

Birrificio: Goose Island Beer - stile: American Ipa - 5,9%

35,5 cl - vetro

LA BIONDA HELL 6.50

Birrificio: Manerba - stile: Helles - 5,9%

33 cl - vetro - gluten free

SPIRITS & COFFEE

GRAPPA E AMARI 5.00

WHISKEY DA 6.00

RUM DA 6.00

Servito con cioccolato fondente mono origine

CAFFÈ 1.50

Disponibile anche decaffeinato o d'orzo



streat.official



@streatfood.milano