

ORARI CUCINA | MART-GIOV 18.00-22.00 E VEN-SAB 18.00-22.30

UPCYCLE BIKE CAFÉ

Upcycle è il primo Bike Café Bistrot d'Italia, un centro di gravità permanente del pedale. Dove la catena scorre liscia e libera, sempre oliata dalle nostre birre, dai nostri piatti e dalle nostre chiacchiere.

Upcycle è un bistrot e un bar di quartiere in cui rifugiarsi per mangiare e bere a tutte le ore, senza fretta, dove si può, in determinati orari, studiare, lavorare o semplicemente leggere.

Dove passano campioni, ma anche anonimi gregari, dove si celebrano eventi da sold out ma anche chiacchiere da bar sport.

Upcycle nasce da un gruppo di appassionati delle due ruote che desiderano, lottano e operano per una città più vivibile non solo nella mobilità, ma nel modo di ripensare il tempo, la convivialità e la qualità delle relazioni sociali.

Con il termine Upcycling si definisce quel processo di conversione di materiale di scarto o prodotto apparentemente inservibili in nuovi materiali o prodotti di migliore qualità. Upcycling è quindi valore ambientale e valore sociale. Adottiamo i principi dell'upcycling nelle scelte di arredo; nella riconfigurazione, infinita, delle biciclette; nella cucina con pochi scarti e con alcune materie prime dimenticate; nella filosofia complessiva, che punta alla circolarità e alla valorizzazione delle risorse materiali e immateriali.



UPCYCLE

MILANO BIKE CAFÉ

TAPAS NORDICHE

La nostra cucina apre alle 18,00 proponendovi una varietà di piatti e piattini per accompagnare il vostro aperitivo o arricchire la vostra cena con degli assaggi dei sapori del nord Europa

SMORREBROD 3€

“Lo Smørrebrød è un sandwich tipico della cucina scandinava a base di pane imburrito o spalmato con salsine varie e condito con diverse tipologie di carne, verdure miste o pesce nordico”

- . Smørrebrød con salmone affumicato, burro all'aneto e insalatina 1.4.7.8.11
- . Smørrebrød con pesce spada, salsa di pomodoro, capperi e insalatina 1.4.11
- . Smørrebrød con bresaola di tonno, salsa alla frutta, avocado e insalatina 1.4.11
- . Smørrebrød con aringa affumicata, yogurt, senape e insalatina 1.2.4.7.8.10.11
- . Smørrebrød con formaggio di capra, miele e noci 1.2.4.7.8.10.11
- . Smørrebrød di pane nero con acciughe 1.2.4.7.8.10.11
- . Smørrebrød di pane nero con baccalà* mantecato 1.2.4.7.8.10.11
- . Smørrebrød di pane nero con straccetti di manzo marinati all'aceto di mele e lamponi 1.2.4.7.8.10.11
- . Smørrebrød di panino soffice con gamberetti* in salsa 1.2.4.7.8.10.11
- . Smørrebrød di focaccina con salmone affumicato e avocado 1.4.7

POLPETTINE 3€

- . Polpettine di pesce* in sugo 2.4.14
- . Polpettine vegane di miglio con salsa rosa vegana 1.6.9.11
- . Polpettine di carne di manzo con salsa al rafano 1.3.7

PATATE AL FORNO 3€

- . Patate al forno con salsa al rafano 7
- . Patate al forno con salsa rosa vegana 1.6.9.11
- . Patate al forno con senape in grani 1.6.9.10.11
- . Patate al forno con salsa di arachidi 1.4.5.7.8.11
- . Patate al forno con salsa di formaggio 7

FRITTURINE 4€

- . Baccalà* fritto in tempura 2.4.5.7.10.12
- . Totano* fritto in tempura 2.4.5.7.10.12
- . Gamberi* fritti in tempura 2.4.5.7.10.12
- . Involto di manzo 1.7

ZUPPETTE 3€

- . Vellutata di carote e zenzero
- . Zuppa del giorno

INSALATINE 3€

- . Insalata di cavolo cappuccio con salsa di yogurt 3.7.10.12
- . Insalata belga con noci, mela e melograno 3.8.10.12
- . Macedonia di cavolfiore e broccoletto con acciughe 4.10.12

MINIHAMBURGER 7€

- . Minihamburger fatto in casa (100gr) servito con insalata, formaggio Gouda, pomodoro e contorno di patate al forno 1.7.11

PENTOLINI 7€

- . Gulash di manzo con melanzane 9
- . Fonduta di formaggio Gouda con crostini, broccoletto e cavolfiore 1.7
- . Parmigiana vegana con zucchine e cipollotti 1
- . Zuppa di cipolla gratin 1.7
- . Bocconcini di pollo con cavolfiore, broccoletto e salsa di arachidi 1.5
- . Polenta alla piastra con fonduta 1.7
- . Pentolino del giorno

LE PEDALATE 15€

Le nostre proposte per assaggiare i diversi sapori del nord

Pedalata

Smorrebrod al salmone, patate al forno, insalata di cavolo di cappuccio, polpettine di carne, involtino di manzo con salsa al rafano

Pedalata vegana

Vellutata di carote e zenzero, parmigiana vegana, smorrebrod di avocado e pomodorini, polpetta vegana, patate con salsa vegana

I PIATTI UPCYCLE 15€

Hamburger Upcycle 1.7.10.11.12

Hamburger fatto in casa (180gr) con carne di Fassona, capperi, barbabietola e senape. Servito con formaggio Gouda, insalata, pomodoro e contorno di patate al forno

Hamburger Gran Fondo 1.7.10.11.12

Hamburger Upcycle con bacon

Nordic Fish burger 1.2.4.7.10.11.12.14

Burger di gamberi*, salmone* e calamari* servito con patate al forno e insalatina

Veggie&Cheesy Burger 1.7

Burger vegetariano di melanzane e formaggio, servito con salsa di yogurt al basilico, patate al forno e insalatina

Pulled Pork 1.7

Maiale sfilacciato al forno servito con patate, salsa barbecue e insalata di cavolo cappuccio

Fish and potatoes 2.4.5.7.10.12

Bocconcini di baccalà* in tempura con patate al forno

Upcycle Vegan balls 1.6.9.11

Polpette di miglio con carote, finocchio, sedano, cipolla e aneto, servite con patate al forno, insalata e maionese vegana

Teriyaki salmon 4.6.7

Trancio di salmone* con salsa Teriyaki, riso basmati e broccoletti

PER FINIRE

- Dolci della casa 4€
- Frutta di stagione 4€
- Caffè 1,50€
- Caffè corretto 2€
- Tè e tisane 3€
- Grappe e amari 3,50€

Elenco Generico Allergeni (consultabile in sala elenco dettagliato)

1. Cereali contenente glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti | 13. Lupino | 14. Molluschi

* prodotto congelato all'origine

COPERTO DOPO LE 18.00 SOLO CON PRENOTAZIONE 2€

ORARI CUCINA | MART-GIOV 18.00-22.00 E VEN-SAB 18.00-22.30

MENU CENA