

CALIFORNIA



BAKERY®

Il forno d'America

WEEKLY MENU

HANDMADE WITH LOVE

www.californiabakery.it

 @californiabakery

Eggs

+ Fresh Fruit Salad

Two Eggs any Style ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾ 🥚 14,00 €

*Uova bio all'occhio di bue | Strapazzate | Benedict
Choice of bread* + Fresh Fruit Salad*

Baveuse Plate ⁽³⁾⁽⁷⁾ 🥞 15,00 €

Morbida omelette di verdure,
formaggio e crispy bacon*

Salty Omelette ⁽³⁾⁽⁷⁾ 🥞 13,00 €

*Omelette farcita con prosciutto cotto
e formaggio*

Sweet Omelette ⁽³⁾⁽⁷⁾ 🥚 12,00 €

Omelette farcita con confettura o cioccolato



Side orders

Salmon affumicato	Small 7,00 €
	Regular 9,00 €
Avocado	2,50 €
Guacamole	3,00 €

Pomodorini confit	2,50 €
Cipolla caramellata	2,00 €
Frutta fresca	3,50 €



Bagels

HAPPINESS IS FRESH BAGELS
AND CREAM CHEESE

Plain ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ / Sesame* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ / Poppy seed* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾*

N.Y. Style ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ 🐟 15,00 €

Salmon affumicato, cream cheese, pomodoro, capperi

Italian Style ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ 🥞 12,00 €

*Prosciutto crudo, mozzarella, cream cheese, insalata iceberg,
pomodoro, basilico, olio EVO*

Ham & Salad ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾ 🥞 12,00 €

Prosciutto cotto, cream cheese, senape, insalata iceberg, pomodoro

Chicken Salad ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ 🥞 13,50 €

Salsa di pollo con aromi, maionese, noci, sedano verde, brandy,
ketchup, insalata iceberg*

Tuna Salad ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾ 🐟 15,00 €

Salsa di tonno, maionese, capperi, sedano verde, gocce di tabasco,
insalata iceberg, cetrioli freschi, olive*

Mediterranean ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ 🥚 11,00 €

Mozzarella, pomodoro, insalata iceberg, basilico, olio EVO

Hamburgers & Burgers

Tutti i burger sono serviti nei nostri
*homemade buns** (1)(3)(7)

Classic Burger (1)(3)(7)(11) 🍔 16,00 €

Hamburger di manzo, pomodori freschi, insalata iceberg, pickle, cipolla rossa

Cheese Burger (1)(3)(7)(11) 🍔 18,00 €

Hamburger di manzo, pomodori freschi, insalata iceberg, pickle, cipolla rossa, cheddar cheese

Bacon Cheese Burger (1)(3)(7)(11) 🍔 19,00 €

Hamburger di manzo, pomodori, insalata iceberg, pickle, cipolla rossa, cheddar, crispy bacon

Spicy Burger (1)(3)(7)(11) 🍔 17,00 €

Hamburger di manzo, crispy bacon, grana, marmellata di peperoncino rosso, avocado

Italian Burger (1)(3)(7)(11) 🍔 19,00 €

Hamburger di manzo, scamorza, melanzane grigliate, pomodorini confit, basilico

Salmon Burger (1)(3)(4)(7)(11) 🐟 21,00 €

Burger di salmone*, rucola, insalata iceberg, guacamole, limone

Chicken Burger (1)(3)(7)(11) 🍔 18,00 €

Burger di pollo* con erbe aromatiche, pomodori, misticanza, Brie

Vegetarian Burger (1)(3)(5)(6)(7)(11) 🌱 15,00 €

Vegetables Burger*, pomodori, insalata iceberg, misticanza, cipolla rossa, erbe aromatiche, salsa di yogurt greco

Barbecue Pulled Pork Hot Dog (1)(3)(5)(7)(10)(11) 🍔 19,00 €

Pane da hotdog, pulled pork BBQ, cavolo cappuccio bianco, cheddar, salsa barbecue

Side orders

Crispy Bacon	2,50 €
Cheddar Cheese (7)	2,50 €
Uova any Style (3)	2,50 €
Pomodorini confit	2,50 €
Cipolla caramellata	2,00 €
Cipolla rossa ad anelli	1,00 €



I ONLY HAVE EYES FOR
BURGERS AND FRIES

Side dishes

French Fries* (5) 6,50 €

Potatoes rosti* (1)(5)(7) 6,50 €

Onion Rings* (1)(3)(5)(7) 6,50 €

Spinach* (7)(8) 6,50 €

al burro con Grana Padano e cranberry

Sandwiches

& Clubs

Pane* bianco ⁽¹⁾⁽⁷⁾ / Pane* alle prugne ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾

Pane* ai 5 cereali e noci ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾

Big Club ⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾  18,00 €

Arrostato di tacchino, pomodoro, maionese, insalata iceberg, crispy bacon, uovo sodo Bio

California Club ⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾  18,00 €

Prosciutto cotto, mozzarella, spinacini freschi, insalata Iceberg, senape, pomodoro, maionese

Big Tuna ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾  18,00 €

Tonno*, maionese, insalata iceberg, pomodoro, uovo sodo Bio, cetriolo, capperi sott'aceto e pickle

American Super Toast ⁽⁷⁾  12,00 €

Pane alle prugne, Prosciutto cotto, Grana Padano, insalata iceberg, burro, formaggio

Made in Italy ⁽⁷⁾  13,00 €

Prosciutto crudo, paté di olive taggiasche, Grana Padano, insalata iceberg, miele, basilico

Grilled Chicken ⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾  13,50 €

Petto di pollo* alle erbe aromatiche, lattuga, pomodoro, peperoni arrosto*, olio EVO, maionese



Side orders

Avocado	2,50 €
Guacamole	3,00 €
Pomodorini confit	2,50 €
Cipolla caramellata	2,00 €
Filetti di acciughe ⁽⁴⁾	1,50 €
Frutta fresca	3,50 €

Kids' menu

Scegli tra:

 **Simple Bagel* or Simple Sandwich** ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾

(con prosciutto cotto o prosciutto crudo)

 **Small Beef Burger** ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾

 **Chicken Nuggets** ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾

 **Mini Hot Dog** ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾

 **Eggs any Style** ⁽³⁾⁽⁷⁾

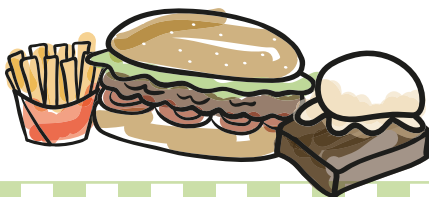
(all'occhio di bue, strapazzato, benedict)

17,00
euro

Incluso nel menu:

French Fries* ⁽⁵⁾ + **Brownies and Ice Cream** ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾

UN GADGET IN REGALO
CON OGNI KIDS' MENU!



Healthy ^{menu}



Avocado Toast

con pane* ai 5 cereali e noci ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾

Avocado Toast 	13,00 €
<i>Guacamole senza peperoni, avocado a fette, olio EVO</i>	
Avocado Toast & Eggs Benedict ⁽³⁾ 	15,00 €
<i>Guacamole senza peperoni, avocado a fette, uova fresche Bio, olio EVO</i>	
Avocado Toast & Ovetto Fritto ⁽³⁾⁽⁷⁾ 	14,00 €
<i>Guacamole senza peperoni, avocado a fette, uova fresche Bio, olio EVO</i>	
Avocado Toast Salmon & Eggs Benedict ⁽³⁾⁽⁴⁾ 	20,50 €
<i>Guacamole senza peperoni, avocado a fette, salmone affumicato, uova fresche Bio, olio EVO</i>	
Avocado Toast Bacon & Eggs Benedict ⁽³⁾ 	17,00 €
<i>Guacamole senza peperoni, avocado a fette, crispy bacon, uova fresche Bio, olio EVO</i>	

Side orders

Salmone affumicato	Small 7,00 €	Pomodorini confit	2,50 €
	Regular 9,00 €	Cipolla caramellata	2,00 €
Petto di pollo alla griglia	6,00 €	Uova any Style ⁽³⁾	2,50 €

Bowls and Salads

California Bowl ⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ 	19,50 €
<i>Riso Basmati e riso nero, salmone*, wakame*, edamame*, avocado, sesamo nero, erba cipollina, zenzero rosa, wasabi, yuzu ponzu dressing</i>	
Teriyaki Chicken Bowl ⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ 	19,00 €
<i>Riso integrale, pollo, broccoli, pomodori confit, umami toppers al sesamo, erba cipollina, teriyaki dressing</i>	
Vegan Bowl ⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ 	16,50 €
<i>Riso integrale, tofu, zucca a vapore, cavolo rosso in agrodolce, melanzane alla griglia, ravanelli, sesamo bianco, semi di lino, goma dressing</i>	
Chicken Caesar Salad ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾ 	19,00 €
<i>Petto di pollo* grigliato con erbe aromatiche, insalata iceberg, crostini di pane*, crispy bacon, Grana Padano, salsa Caesar* (3) (4) (10)</i>	
Green & Crunchy Salad ⁽⁵⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ 	14,50 €
<i>Insalata di stagione, healthy crunchy (frutta secca e bacche), verdure crude, salsa yogurt</i>	
Nicoise Salad ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ 	17,50 €
<i>Insalata di stagione, pomodorini, tonno, fagiolini*, patate al vapore, uova sode Bio, mozzarella, olive taggiasche</i>	

Side orders

Avocado	2,50 €	Cipolla caramellata	2,00 €
Guacamole	3,00 €	Filetti di acciughe ⁽⁴⁾	1,50 €
Pomodorini confit	2,50 €	Uova any Style ⁽³⁾	2,50 €

Lobster Roll

Come da tradizione americana, il Lobster Roll è accompagnato da French fries e misticanza d'insalate.

Classic Lobster Roll (1)(2)(3)(5)(6)(7)(9)

34,50 €

Astice cotto a vapore, pane* da hot dog, maionese, sedano, limone, prezzemolo, erba cipollina, burro, sale e pepe nero*

California Lobster Roll (1)(2)(3)(5)(6)(7)(9)

34,50 €

Astice cotto a vapore, pane* da hot dog, sedano, maionese allo yogurt, guacamole, lime, coriandolo, pepe nero*

Catalana Lobster Roll (1)(2)(3)(7)(9)

34,50 €

Astice cotto a vapore, pane* da hot dog, pomodorini, cipolla rossa, sedano, foglie di sedano, basilico, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe nero*



GOOD FOOD,
GOOD MOOD!



LET'S SHELL-EBRATE
THE GOOD TIMES

IL VERO LOBSTER ROLL AMERICANO:
STREET FOOD E CLASSE GOURMET

Our Cakes

Traditional American Cheesecakes

NY Cheesecake* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ <i>Plain per gustarla in purezza</i>	Regular 8,00 € Double 14,00 €
Strawberry NY Cheesecake* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ <i>con topping di confettura di lampone e fragole fresche</i>	Regular 8,00 € Double 14,00 €
Blueberry NY Cheesecake* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ <i>con topping di confettura di mirtilli e mirtilli freschi</i>	Regular 8,00 € Double 14,00 €
Chocolate NY Cheesecake* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾ <i>con topping di crema al cioccolato fondente</i>	Regular 8,00 € Double 14,00 €
Choco-Coffee NY Cheesecake* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾ <i>con cioccolato fondente, caffè, vaniglia, topping di confettura di ciliegie e riccioli di cioccolato gianduia</i>	Regular 8,00 € Double 14,00 €

American Cakes

Devil's Food Cake ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾ <i>Torta al cioccolato fondente* farcita con crema di panna, mascarpone e frutti di bosco freschi</i>	Regular 8,00 € Double 14,00 €
Red Velvet Cake ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾ <i>Torta al cacao amaro* farcita con crema di panna, mascarpone e lamponi</i>	Regular 8,00 € Double 14,00 €
Choco Pistachio Cake ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ <i>Torta al cioccolato fondente* farcita con crema di panna, mascarpone, pistacchi e riccioli di cioccolato gianduia</i>	Regular 8,00 € Double 14,00 €
Double Choco Cake ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ <i>Ciambella al cacao amaro* farcita con confettura di lamponi, ricoperta di crema al cioccolato fondente e granella di nocciole</i>	Regular 7,80 € Double 13,50 €
One Love Cake ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾ <i>Ciambella con cioccolato fondente* e cioccolato bianco</i>	Regular 8,00 € Double 14,00 €
Citrus Poppy Seed Cake ⁽¹⁾⁽³⁾ <i>Ciambella agli agrumi* e semi di papavero senza latte e senza burro</i>	Regular 8,00 € Double 14,00 €
Carrot Cake Square ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾ <i>Torta di carote e anansi* freschi con cocco rapé, noci pecan, spezie e frosting leggero</i>	7,50 €
Brownie* Square ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾ <i>Plain Cream cheese Noci ⁽⁸⁾ Noci Pecan ⁽⁸⁾ Pistacchi ⁽⁸⁾ Pinoli ⁽⁸⁾</i>	5,50 €

American Lille Cakes

in monoporzione

Devil's Food Lille Cake ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ <i>Torta al cioccolato fondente* farcita con crema di panna, mascarpone e frutti di bosco freschi</i>	10,00 €
Red Velvet Lille Cake ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ <i>Torta al cacao amaro* farcita con crema di panna, mascarpone e lamponi</i>	10,00 €
Choco Pistachio Lille Cake ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ <i>Torta al cioccolato fondente* farcita con crema di panna, mascarpone, pistacchi e riccioli di cioccolato gianduia</i>	10,00 €
Lille Apple Pie ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾ <i>Crostata* di brisé integrale ripiena di mele Granny Smith e cannella</i>	9,00 €

Drinks

Coffee by **LAVAZZA**

TORINO, ITALIA, 1895

Espresso Gran Espresso	Regular 1,50 € Double 3,00 €
Espresso La Reserva de Tierra Brasile Blend	Regular 2,00 € Double 4,00 €
<i>Brasile Blend / Colombia</i>	
Caffè Decaffeinato	1,50 €
American Coffee	2,00 €
Orzo/Ginseng	Tazza Grande 2,50 € Tazza Piccola 2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Cappuccino La Reserva de Tierra	3,00 €
<i>Brasile Blend / Colombia</i>	
Latte Macchiato	3,50 €
Latte Bianco	2,00 €
Foamy Choco Coffee	3,00 €
<i>Caffè Espresso con crema di cioccolato fondevole, macchiato con latte caldo (o di soia a richiesta)</i>	



Espresso dai sentori di cacao e pepe nero, profilo aromatico equilibrato e corpo pieno



QUALITÀ SOSTENIBILE

Espresso amabile dalla personalità intensa



QUALITÀ SOSTENIBILE

Filtro dall'aroma fruttato e dal corpo equilibrato

Hot Drinks

Cioccolata Fondente & Panna (disponibilità stagionale)	6,00 €
Thè & Infusion	6,00 €
<i>The Breakfast The Darjeeling The Jasmis The Quattro Frutti Rossi The Roiboos Cederberg The Earl Grey Tisana du Berger Camomilla</i>	

Cold Drinks

Acqua microfiltrata Liscia/Gassata 0,50 cl Vetro	2,50 €
Acqua Naturale/Frizzante 0,50 cl Pet (solo per l'asporto)	1,50 €
Spremuta Fresca d'Arancia o Pompelmo	6,00 €
Centrifugati Frutta e Verdura	8,00 €
<i>ENERGY carota-mango-limone GREEN mela-sedano-spinaci DETOX ananas-cetriolo-basilico TONIC mela-pera-finocchio FRESH BERRY'S mirtillo-fragole-mela</i> <i>Aggiunta di zenzero fresco 0,50 €</i>	
Milkshake Fragole Banana Gianduia Vaniglia Cocco	8,00 €
Succhi di Frutta / Tè freddo Pesca Limone	4,50 €
Bibite	4,50 €
<i>Coca Cola Coca Cola Zero Sprite Fanta Chinotto Red Bull Energy Drink</i> <i>ORGANICS® Red Bull® Tonic Water, Bitter Lemon, Vica Mate, Ginger Beer, Ginger Ale, Purple Berry</i>	
Aperitivo in bottiglia	5,50 €

Drinks

Beer

Birra alla spina (BUD)	Piccola 5,00 € Grande 6,50 €
Budweiser BUD	6,00 €
Corona	6,50 €
Ichnusa non filtrata	6,50 €
Lowenbrau original	6,50 €
Leffe rossa	6,50 €
Weissbier Franziskaner 0,5 l	7,50 €

Wine

	Glass	Bottle
Champagne De La Chapelle 1^{er} Cru	14,50 €	55,50 €
Franciacorta MonteRossa Prima Couvee Brut	11,50 €	48,50 €
Batìso Prosecco DOC Extra Dry	6,00 €	24,00 €
Grechetto Anima Umbra IGP	6,00 €	23,50 €
Grechetto Montefalco DOC	7,00 €	28,00 €
Kellerei Kaltern Gewürztraminer D.O.C	7,00 €	28,00 €
Tommasi Valpolicella D.O.C	7,00 €	28,00 €
Caprai Montefalco Rosso DOC	7,00 €	30,00 €

Cocktails

& long drinks

Frum	8,00 €
<i>Prosecco, fragole fresche e spremuta di arancia</i>	
Aperol Spritz	8,00 €
<i>Prosecco, Aperol e Soda</i>	
Campari Spritz	8,00 €
<i>Prosecco, Campari e Soda</i>	
Bloody Mary	8,00 €
<i>Skyy Vodka, succo di pomodoro, succo di limone e spezie piccanti</i>	
Negroni	8,00 €
<i>Campari, Bulldog Gin, Vermouth Cinzano rosso</i>	
Negroni Sbagliato	8,00 €
<i>Prosecco, Campari, Vermouth Cinzano rosso</i>	
Americano	8,00 €
<i>Campari, Vermouth Cinzano rosso, Soda</i>	
Gin Tonic or Lemon	Bulldog or Bombay 8,00 € Mare o Hendrick's 10,00 €
<i>Con Tonic Water / Bitter Lemon Organics by Red Bull</i>	
Vodka Tonic or Lemon	Skyy 8,00 € Belvedere 10,00 €
<i>Con Tonic Water / Bitter Lemon Organics by Red Bull</i>	

Made with Love

La storia di California Bakery nasce vent'anni fa per realizzare un angolo d'America a Milano. Oggi prosegue con il gruppo TEN per continuare a raccontare la cultura del buon cibo di tradizione americana, preparato tutti i giorni a mano, seguendo le ricette originali utilizzando solo ingredienti di prima scelta, preferibilmente biologici.

Nei nostri laboratori lavoriamo in maniera artigianale, prendendoci tutto il tempo che ci serve: il nostro pane è sfornato quotidianamente e lavorato assecondando i tempi di lievitazione, con materie prime di origine naturale, senza l'aggiunta di additivi né conservanti.

La nostra è una ricerca paziente, frutto di un lavoro ventennale che ci ha portato a conoscere i migliori prodotti locali e la loro elevata qualità.

Nice Suggestion

Se non riesci a terminare quello che ordinate, chiedici di preparare una **Doggy bag** da portare a casa.
Il cibo è un bene prezioso, non bisogna sprecarlo!

Gentile Cliente,

il Reg. CE 1169/11 individua le SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

- (1) Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena),
- (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia,
- (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), (8) frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland), (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo,
- (12) Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro), (13) Lupini, (14) Molluschi.

Se sei allergico o intollerante ad una di queste sostanze o anche ad altri alimenti qui non indicati, **comunicalo al nostro personale.**

Insieme troverete una soluzione.

Inoltre troverai indicati con un * i prodotti congelati.



TEN è qualità dentro e fuori dal piatto.
TEN è ingredienti di prima scelta, preparazioni esperte, in location uniche.

TEN è vivace, colorato, dinamico,
come l'estate che pizzica e scalda.
Non poteva che essere un peperoncino il simbolo di TEN!
Fidati del peperoncino!

Legenda



A base di pesce



A base di carne



Vegetariano