

ANTIPASTI

- Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi**  € 15,00
con Mozzarella di Bufala Campana Dop
- Bresaola IGP della Valtellina**  € 14,00
con rucola e Grana Riserva
-  **Formaggi Lombardi**  € 14,00
Gorgonzola DOP, Taleggio DOP e Grana Padano 24 mesi
- Seppia* grigliata**    € 14,00
su ricotta al limone e pinoli tostati

PRIMI PIATTI

-  **Gnocchi di patate alla sorrentina**    € 12,00
con salsa di pomodoro, mozzarella e Grana Riserva
- Tagliatelle all'uovo**     € 12,00
con salsa alla Bolognese di manzo nazionale
- Paccheri ai gamberi***     € 14,00
con pesto ligure e pomodorini
-  **Risotto alla milanese**    € 13,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano D.o.p. (piatto tipico milanese)

SECONDI di PESCE

- Fish and Chips**     € 18,00
baccalà dissalato, patate fritte e maionese*
- Pescato del giorno**    **Prezzo secondo mercato**
selezione del nostro chef dei prodotti più freschi del mercato

SECONDI di CARNE

Filetto di manzo alla griglia € 24,00
e patate al rosmarino

Tagliata di manzo  € 22,00
rucola, pomodorini e Grana Padano 24 mesi

Hamburger di Manzo      € 18,00
morbido pane al sesamo, bacon, cipolla rossa in agrodolce e scaglie di Grana Padano d.o.p.
patate fritte in salsa barbecue e maionese

Cotoletta alla milanese     € 24,00
rucola e pomodorini (piatto tipico milanese)

Contorni del giorno       da € 6,00
Chiedi al cameriere quali sono e l'elenco degli allergeni

LE PIZZE

Preparata con vero metodo napoletano, a lentissima lievitazione naturale, nasce da un impasto di pregiate farine: farina di grano tenero tipo 00, di soia integrale, di semola di soia e di farina di grani maltati, acqua, sale e olio extravergine... il tocco in più è l'esclusivo utilizzo della mozzarella di bufala D.O.P.

✓ **Margherita**, passata di pomodoro, mozzarella e basilico    € 10,00

✓ **Marinara**, passata di pomodoro, aglio, origano, basilico e olio di oliva    € 9,00

Napoli, passata di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano     € 12,00

✓ **Vegetariana**, passata di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate    € 12,00

Diavola, passata di pomodoro, mozzarella e salame piccante    € 12,00

DESSERT

Dessert del giorno      € 6,00
Chiedi al cameriere quali sono e l'elenco degli allergeni

Coppa di gelato      € 5,00
gusti crema, cioccolato o sorbetto al limone

Composta di frutta fresca di stagione   € 8,00

Piatto vegetariano

- * **Il prodotto potrebbe essere surgelato in loco o sostituito da un prodotto congelato all'origine.**

Legenda dei simboli utilizzati per evidenziare gli allergeni contenuti nei nostri piatti:

 Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi e derivati

 Crostacei e prodotti a base di crostacei

 Uova e prodotti a base di uova

 Pesce e prodotti a base di pesce

 Arachidi e prodotti a base di arachidi

 Soia e prodotti a base di soia

 Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio

 Frutta con guscio, come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

 Sedano e prodotti a base di sedano

 Senape e prodotti a base di senape

 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/L

 Lupini e prodotti a base di lupini

 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Nei nostri piatti potrebbero esserci tracce di cereali, frutta a guscio tipo noci e mandorle, semi di sesamo e soia, per effetto della contaminazione dovuta alla lavorazione degli stessi.

Vi informiamo, inoltre, che il pane di nostra produzione nasce da un impasto di farine miste, tra cui la farina di soia e il farro, e potrebbe essere arricchito con semi di sesamo, lino, girasole e zucca.

Il personale è a disposizione dei SIGNORI CLIENTI che volessero richiedere informazioni in merito alla presenza o meno di ingredienti allergenici negli alimenti da loro ordinati.