

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala fusa    € 15,00
al pesto genovese, pinoli tostati e Culatello

Bresaola IGP della Valtellina  € 14,00
con rucola e Grana Riserva

 **Formaggi Lombardi**  € 14,00
Gorgonzola DOP, Taleggio DOP e Grana Padano 24 mesi

Bocconcini di baccalà dorato      € 14,00
crema di zucca e fonduta di Taleggio

PRIMI PIATTI

 **Crema di zucca gialla**    € 12,00
con crostoni di pane grigliato

Scialatielli ai porcini*    € 14,00
e salsiccia Luganega

Cavatelli ai calamaretti*   € 14,00
con zucca mantovana e mollica di pane alle erbe

 **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 ai funghi porcini* € 22,00
e pecorino romano   

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.