

ANTIPASTI

Parma e Bufala

€ 15,00

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi e mozzarella di bufala campana D.O.P.

Bresaola IGP della Valtellina

€ 14,00

con rucola e Grana Riserva

Formaggi Lombardi

€ 15,00

Gorgonzola DOP, Taleggio DOP e Grana Padano 24 mesi

Salmone affumicato

€ 16,00

con pane grigliato, misticanza e formaggio caprino

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di pasta all'uovo

€ 14,00

con salsa alla bolognese di manzo

Penne rigate al ragù vegetariano

€ 13,00

con pomodoro San Marzano e Grana Padano Riserva

Cavatelli

€ 16,00

con crema di zucchine, gamberi e pomodori secchi*

Risotto alla milanese

€ 15,00

riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano D.o.p. (piatto tipico milanese)

SECONDI di PESCE

Fish and Chips

€ 19,00

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

Scaloppina di vitello al Marsala    € 20,00
con cipolla stufata e patate al forno

Tagliata di manzo  € 23,00
con rucola, pomodorini e Grana Padano 24 mesi

Cotoletta alla milanese      € 26,00
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.

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

✓ **Marinara**, passata di pomodoro, aglio, origano, basilico e olio di oliva   € 10,00

Napoli, passata di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano     € 13,00

✓ **Vegetariana**, passata di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate    € 13,00

Diavola, passata di pomodoro, mozzarella e salame piccante    € 13,00

DESSERT

Tiramisù      € 6,00

Pannacotta ai frutti di bosco   € 6,00

Coppa di gelato     € 6,00
gusti crema, fiordilatte, 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.