

ANTIPASTI

- Prosciutto di Parma e Bufala alla pizzaiola**  € 15,00
Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mozzarella di bufala campana D.O.P. origano selvatico e pomodoro San Marzano
- Bresaola IGP della Valtellina**  € 14,00
con rucola e Grana Riserva
-  **Flan di verdure**    € 14,00
con fonduta di Taleggio DOP e mandorle tostate
- Bocconcini di baccalà dorato**     € 15,00
con crema di zucca e salvia croccante

PRIMI PIATTI

- Trofie alla zucca gialla**     € 16,00
con ragù di orata, aglio, olio, peperoncino e briciole di tarallo al finocchietto*
- Scialatielli veraci**   € 15,00
con Luganega stufata al vino bianco, salsa di pomodoro e porcini trifolati*
-  **Risotto alla milanese**    € 15,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano D.o.p. (piatto tipico milanese)

ZUPPA

-  **Crema di zucca gialla e i suoi semi**     € 12,00
con crostone di pane

“Completa la tua zuppa a piacere con una delle seguenti delizie:”

- **Pollo alla griglia.....€ 7,00**
- **Tocchetti di Taleggio.....€ 7,00** 

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 pollo  € 20,00
*al Gorgonzola e funghi porcini**

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

Cannolo alla ricotta  € 6,00
e gocce di cioccolato

Parfait al pistacchio  € 6,00
e salsa al cioccolato bianco

Coppa di gelato  € 6,00
gusti crema, cioccolato, fiordilatte o sorbetto al limone

Composta di frutta fresca di stagione  € 9,00

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.