

ANTIPASTI

 **Insalata di carciofi**   € 15,00
con gherigli di noci, Grana Padano Riserva e salsa citronette

Frittura di calamari* e verdure pastellate     € 16,00
con salsa tartara

Tagliere di salumi selezionati   € 16,00
con Crudo si Parma 24 mesi, mortadella IGP ai pistacchi, Bresaola IGP della Valtellina e spianata calabra piccante

Formaggi misti lombardi  € 16,00
con Grana Padano Riserva, Gorgonzola dop e Taleggio dop

PRIMI PIATTI

 **Pasta mista "Vacidomini"**    € 14,00
con patate e scamorza affumicata

Strascinati alle cime di rapa    € 14,00
con acciughe del cantabrico dissalate

Linguine al metro "Vacidomini"     € 18,00
con scampi al vino bianco e pomodorini*

 **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

Petto di pollo al Gorgonzola  € 16,00
con granella di pistacchi

Tagliata di manzo  € 23,00
ai carciofi trifolati e pecorino romano

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

Crudo di Parma, passata di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma 24 mesi  € 15,00

L'aggiunta di mozzarella di bufala prevede una maggiorazione del costo di € 3,00

L'aggiunta di altre farciture prevede una maggiorazione del costo a partire da € 2,00 ad ingrediente

DESSERT

Tiramisù al pistacchio  € 7,00

Sbriciolata alla nutella  € 7,00

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.