

ANTIPASTI

-  **Asparagi alla milanese**   € 14,00
con uovo biologico e Grana Padano
- Baccalà* mantecato**   € 16,00
su crema di ceci, olive taggiasche e capperi
- Gorgonzola e Crudo di Parma 24 mesi**   € 15,00
con bruschetta di pomodori all'origano

PRIMI PIATTI

-  **Tonnarelli alla Carbonara di Asparagi Verdi**     € 15,00
con uovo biologico e Grana Padano Riserva
- Fusilli di Gragnano ai pomodorini gialli**     € 16,00
con pesce spada al vino bianco*
- Paccheri alla crema di zucchini**     € 15,00
con salsiccia luganega e Pecorino Romano Dop
-  **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 limone  € 16,00


Tagliata di manzo 
agli asparagi, cipollotto e salsa al Taleggio Dop € 23,00


Cotoletta alla milanese 
rucola e pomodorini (piatto tipico milanese) € 26,00


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

Pastiera napoletana  € 7,00

Semifreddo al mango 
e fonduta al cioccolato bianco € 7,00















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

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.