

Le Nostre Proposte

ANTIPASTI

- ✓ **Bruschetta al pomodoro e mozzarella**   
con olive taggiasche e origano € 12,00
- Seppia* alla griglia**   
ricotta al limone e granella di pistacchi € 16,00
- Crudo di Parma 24 mesi e melone retato** € 15,00

PRIMI PIATTI

- ✓ **Spaghetti "Vicidomini" al ragù di verdure**    
e fonduta di Taleggio € 16,00
- Strascinati ai calamari***   
pomodorini gialli, capperi e zeste di limone € 16,00
- Garganelli di pasta all'uovo alla Luganega**    
pomodoro San Marzano e Pecorino Romano Dop € 16,00

INSALATONE

- Pollo e verdure grigliate** € 18,00
con insalata mista, carote e pomodoro ramato
- Crudo e Grana Padano Riserva**  € 18,00
con insalata mista, carote e pomodoro ramato
- Tonno in olio d'oliva e mozzarella**   € 18,00
con insalata mista, carote e pomodoro ramato

Le nostre proposte di vini al calice

Vini bianchi:

- Falanghina** € 5,00
- Vermentino** € 5,00
- Prosecco** € 5,00

Vini rossi:

- Dolcetto** € 4,00
- Nero di Troia** € 5,00

I CLASSICI

ANTIPASTI

- ✓ **Selezione di formaggi lombardi**   € 16,00
e salsa di cipolle all'aceto balsamico
- Prosciutto crudo di Parma**  € 15,00
e Grana Padano Riserva
- Bresaola IGP della Valtellina**  € 15,00
con rucola e Grana Riserva
- ✓ **Insalata Caprese**  € 10,00
con pomodoro ramato, mozzarella fiordilatte, basilico e origano

PRIMI PIATTI

- ✓ **Spaghetti "Vicidomini" al Pomodoro e Basilico**   € 14,00
- ✓ **Risotto alla milanese**    € 15,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano D.o.p. (piatto tipico milanese)

SECONDI

- Pescato del giorno**    **Prezzo secondo mercato**
selezione del nostro chef dei prodotti più freschi del mercato
- Tagliata di manzo**  € 23,00
con rucola, pomodorini e Grana
- Cotoletta alla milanese**     € 26,00
Costata di vitello con osso, rucola e pomodorini (piatto tipico milanese)
- Contorni del giorno**       **da € 6,00**
Chiedi al cameriere quali sono e l'elenco degli allergeni

PIZZE

Preparate con vero metodo napoletano, a lentissima lievitazione naturale, nascono 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 di oliva.

- ✓ **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 altre farciture prevede una maggiorazione del costo a partire da € 2,00 ad ingrediente

DESSERT

- Dolci della casa** 🍷🍷🍷🍷 € 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.

Coperto ristorante€ 3,00 p.p.

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.