

MENÙ Asporto e Delivery



Gluten free

Per la realizzazione di pane, pizza e dolci ci affidiamo a laboratori artigianali locali che producono alimenti senza glutine. La cottura dei primi piatti e delle pizze avviene nelle nostre cucine mediante l'uso di apparecchi dedicati, per eliminare il rischio di contaminazione. Scopri le nostre proposte in fondo al menù.

Allergeni

Come da disposizione della normativa CEE1169/2011 dell'Unione Europea, sotto ad ogni piatto troverai l'indicazione relativa a tutti gli allergeni presenti negli ingredienti utilizzati per la sua preparazione.

Sconto del 20%

Per tutti gli ordini su primi, secondi, contorni, steakhouse, hamburger, insalatone e dolci. **Approfittane!**

Pizze, menù combo, stuzzicherie, mix da condividere e offerte speciali sono esclusi da tale scontistica. Si accettano tutti i tipi di pagamento.

Località servite (minimo d'ordine €15): Agrate Brianza, Caponago, Carugate.

Località servite (minimo d'ordine €30): Vimercate, Pessano, Brugherio, Cernusco sul Naviglio, Gorgonzola,
Concorezzo, Burago, Cavenago, Cambiago.

DA Condividere

Mix Arancino: € 13,00

arancinette, panzerottini, crocchè* (18 pezzi) # 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Mix Fritti: € **15**,50

mozzarelline fritte, Olive all'ascolana, anelli di cipolla, crocchette di formaggio e jalapenos* (28 pezzi) # 1 - 3 - 7

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.



DUETTO DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 MESI E LARDO DI PATA NEGRA

€ 13,50

accompagnati da gnocco fritto #1-6

DEGUSTAZIONE DI CRUDI E STRACCIATELLA CON LATTE DI BUFALA



Prosciutto crudo San Daniele, prosciutto crudo di Parma 20 mesi e Culatta di Busseto con stracciatella biologica di latte di Bufala mantovana e crostone di pane integrale tostato

Bufala allevata nel mantovano, in un'oasi naturale nel cuore del parco del Mincio

SAPORI D'ITALIA

salame nostrano tagliato al coltello del nostro Agriturismo Brusignone, coppa stagionata, salsiccia campidanese e pecorino sardo accompagnati da "Frico friulano" # 7



Frico: tortino a base di formaggio, patate e cipolla, tipico della tradizione culinaria friulana

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DEL MULINO



con composta dello Chef, noci e pomodorini e miele di Castagno e Rovo prodotto nella nostra Azienda Agricola Brusignone

Formaggio Occhiato di latte vaccino stagionato 60 giorni, prodotto in Valchiavenna

Pecorino Dop prodotto in Toscana con latte di pecora, stagionatura di circa 30 giorni

Salva Cremasco Dop di latte vaccino a pasta semidura ottenuto dalla lavorazione di latte crudo

Pecorino allo zafferano a pasta morbida, dal sapore particolarmente delicato e leggermente speziato Zola piccante erborinato cremoso di lunga stagionatura

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA DI GRANO SARACENO:

€ 13,00

ripieni di ricotta fresca, acciughe e basilico, serviti su carpaccio di pomodoro $\#\,1$ - 4 - 6 - 7

SASHIMI MARINATO DI TONNO, PESCE SPADA E SALMONE



con cavolo cappuccio in agrodolce e maionese al lime** #1-3-4-6-10-12

IL POLPO SPADELLATO

€ 14,50

con totani, seppioline, pomodorini Pachino, rosmarino e profumo di limone* # 12 - 14

POLPETTE DI FARINA DI LEGUMI E CURCUMA



su pesto di rucola, anacardi e pomodori secchi con cipolla caramellata #8

Curcuma: spezia di origine orientale dalle potenti proprietà antinfiammatorie, depurative e antiossidanti, utilizzata in cucina come integratore alimentare naturale



Materie prime di qualità grazie alla fusione di un'arte antica con tecnologie all'avanguardia

ACQUA E FARINA

MEZZE MANICHE INTEGRALI AL RAGÙ BIANCO DI CHIANINA

e funghi Porcini*

#1-6-9-12





€ 13,50

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

con pancetta, parmigiano, salvia e burro versato #1-3-4-6-7-8-9-14 € 13,00

TAGLIATELLE AL RAGÙ CLASSICO

con Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse

#1-3-6-7-9

Ragù classico della tradizione prodotto con carne di manzo, maiale e salsiccia. Il Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse è un prodotto esclusivo dal sapore dolce, delicato e persistente a pasta dura e stagionatura minima di 24 mesi.

€ 13,00

PACCHERI AL RAGU' DI POLPO

con pomodori San Marzano, olive leccine e basilico # 1 - 6 - 12 - 14





SPAGHETTI ALLE VONGOLE

e pomodorini* # 1 - 6 - 12 - 14 € 15,00

LINGUINE DI GRAGNANO

con salsa di pomodoro fresco, stracciatella di Bufala e pomodori semi dry #1-6-7



LA PAELLA A MODO NOSTRO

con cozze, vongole, totani, gamberetti, verdure di stagione e profumo di zafferano* # 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14



RISOTTO 100% CARNAROLI "AZIENDA AGRICOLA SALERA"

agli asparagi e croste di Grana Padano DOP, con leggera mantecatura al taleggio e crumble cacio e pepe $\,\#\,3$ - 7 - 9 - 12



CAULIFLOWER RICE ALLA CURCUMA

spadellato con verdure, curcuma e porro croccante #9

Curcuma: spezia di origine orientale dalle potenti proprietà antinfiammatorie, depurative e antiossidanti, utilizzata in cucina come integratore alimentare naturale





il sale rosa dell'himalaya

messo a fine cottura, ben si presta ad esaltare il gusto delle carni

Costate e fiorentine

"Scottona"----Marezzatura Superiore

una carne con una marezzatura superiore, che la rende morbida e saporita

500 di Costata di manzo "Scottona" GRASS FED Circa 500 RR Cottura consigliata: - OOOOO + media / ben cotta

NO ALLERGENI

Costata di manzo "Scottona" GRASS FED

Minimo 600 GR Cottura consigliata: - OOOOO + media / ben cotta

Fiorentina di manzo "Scottona" GRASS FED

Minimo 800 GR Cottura consigliata: - OOOO + al sangue o media

NO ALLERGENI

€ 37.00





Maialino nero dell'Irpinia

una carne dal sapore intenso e aromatico

Costata di maialino nero dell'Irpinia marinata con arance e rosmarino

Circa 600 Cottura consigliata: - OOOOO + media / ben cotta

NO ALLERGENI

€ 24,00

Fiorenting di maialino nero dell'Irpinia marinata alle erbe

Circa 700 GR Cottura consigliata: - OOOOO + media / ben cotta

NO ALLERGENI



GR La grammatura indicata corrisponde al peso a crudo del taglio di carne



POLLETTO RUSPANTE

POLLETTO ALLE ERBE AROMATICHE

€ 19,00

Allevato a terra, in totale libertà su terreni biologici, seguendo un regime alimentare totalmente naturale ed equilibrato, che lo rende sano e gustoso. Noi lo proponiamo alla brace ed aromatizzato con erbe e lime! # NO ALLERGENI

GRIGLIATE MISTE

I 3 MANZI: Chianina, Black Angus GRASS FED, Angus Hereford



Tagli di carne senz'osso per farvi assaggiare le migliori razze bovine al mondo, per un percorso degustativo di altissimo livello

Circa 450gr - Cottura consigliata: media # NO ALLERGENI

GRIGLIATA MISTA REALE



Gran grigliata di carni assortite: vitello, Black Angus GRASS FED, salamella di suino mantovana, filetto di maiale nero e pancetta fresca Circa 450gr - Cottura consigliata: media/ben cotta # NO ALLERGENI

€ 28,50 **BIS DI FILETTI**

- Filetti di bovino pregiati, teneri, magri e dal sapore delicato, di due differenti razze: CHIANINA, certificata dal consorzio, è la razza più amata e conosciuta in Italia
 - BUFALO, succoso e dalle eccezionali qualità nutritive, è naturalmente povero di grassi e ricco di ferro, oltre che di vitamine e minerali

In abbinamento le nostre salse homemade:

Chimichurri, salsa di origine argentina a base di olio ed erbe aromatiche Calabrisella, preparata con pomodori secchi e 'nduja Circa 300gr - Cottura consigliata: sangue # 12

RAZZA BLACK ANGUS GRASS FED una carne magra, ricca di Omega 3, vitamina B6 e betacarotene e povera di colesterolo, che si distingue per tenerezza e succulenza

ANGUS TENDER GRASS FED

€ 19.00

Circa 300gr di Chuck Tender di manzo di razza Black Angus, un taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato

Adatto a tutte le cotture # NO ALLERGENI

ENTRECÔTE PREMIUM GRASS FED

Circa 300gr di entrecôte di manzo di razza Black Angus (ex Chuleta) Cottura consigliata: media/ben cotta # NO ALLERGENI

€ 22.00

€ 27,00

FLANK FILLET® GRASS FED

Circa 300gr di filetto laterale di sottopetto di razza Black Angus, morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto" Adatto a tutte le cotture # NO ALLERGENI

€ 28,50

FILETTO GRASS FED

Circa 300gr di filetto di manzo di razza Black Angus Cottura consigliata: al sangue # NO ALLERGENI



GR La grammatura indicata corrisponde al peso a crudo del taglio di carne



TARTARE DI FASSONA GARRONESE

servita su terra di olive, con burratina di Bufala, cipolla caramellata e chiacchiere di farina di legumi aromatizzate al rosmarino #7-12



ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE

costoletta di maiale con panatura croccante #1-3-6



MAIALINO E PISTACCHI

costatina di Maialino Nero dell'Irpinia in crosta di piastacchi servita con patata al cartoccio ripiena di speck e cipolla #8

€ 19,00

€ 22,00

LA FETTAZZA DI BLACK ANGUS

con panatura al Panko aromatizzata al lime, servita con rucoletta selvatica e pomodorini #1-3-6



SALMONE ARROSTO AI SEMI DI SESAMO

con melanzane al basilico e panna acida* # 4 - 7 - 11 - 12



PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

biologico, allevato a terra naturalmente # NO ALLERGENI



LA SCARPETTA PERFETTA

supplì di legumi ripieni di mozzarella serviti con salsa di pomodoro fresco # 7



PESCATO DEL GIORNO

secondo arrivi giornalieri e cucinato al momento: alla messinese, al forno o al sale #4

€ 25,00

NEW YORK HAMBURGER

250 gr di carne di manzo Black Angus servita con chips di patate e salsa leggermente piccante del nostro Chef, melanzane, zucchine, trevisana e peperoni grigliati* #1-3-4-9-10



€ 18,50 **CHEESEBURGER**

hamburger da 250gr di manzo Black Angus GRASS FED in morbido panino al sesamo, con formaggio fuso, bacon, insalata, pomodoro con patatine fritte* #1-3-6-7-11

GLIATE

ACQUA E FARINA

Scegli il taglio che più ti piace: 250 di carne di razza certificata.





Abbinato ai zustosi condimenti Un tocco di sapore alla tagliata.

Tagliata di Black Angus GRASS FED

Porzione tenera del quarto anteriore Black Angus, per valorizzare i tagli meno noti e meno usati del bovino.

Cottura consigliata: - OOOO + al sangue / media

NO ALLERGENI

Tagliata di Chianina

"Gigante Bianco" originario della Valdichiana, la Chianina è una delle razze bovine più pregiate e più antiche.

Cottura consigliata: - OOOO + al sangue / media

NO ALLERGENI

Tagliata di Bufala

Carne tenera e prelibata dalle eccezionali capacità nutritive. È naturalmente povera di grassi e ricca di ferro, oltre che di vitamine e minerali

Cottura consigliata: - OOOO + al sangue / media # NO ALLERGENI

Bufala allevata nel mantovano, in un'oasi naturale nel cuore del parco del Mincio

€ 19.00









#3-7

Con rucola e scaglie di grana

Con pomodorini, basilico e aceto balsamico

#3-7

€ 4,50 Con menta, peperoni e cipolla # NO ALLERGENI

€ 4.50

€ 4.50

Con funghi Porcini * **€ 5**.50 # 12

€ 20.50

Le tagliate possono essere richieste lisce, al rosmarino o alla rucola senza alcun sovrapprezzo

CONTORNI

Patatine fritte * # 1	€ 5,00
Gnocco fritto # 1 - 6	€ 4,50
Patate spadellate al rosmarino* # 1	€ 5,00
Insalata verde o mista, carote, pomodori, rucola # NO ALLERGENI	€ 4,50
Verdure grigliate # NO ALLERGENI	€ 5,00
Friggitelli # NO ALLERGENI	€ 5,00
Friarielli saltati con aglio e peperoncino* # NO ALLERGENI	€ 5,00
Spinaci al burro, al naturale o all' agro* # 7	€ 5,00
Funghi Porcini* # 12	€ 8,50
Insalata di pomodori ciliegini # NO ALLERGENI	€ 5,00
Caponata di melanzane - ricetta classica # 9	€ 5,00
FORMAGGIO SINGOLO A SCELTA - secondo disponibilità giornaliera # CHIEDI ALLO STAFF PER GLI ALLERGENI	€ 7,00
MOZZARELLA DI BUFALA MANTOVANA BIOLOGICA - circa 250gr # 7	€ 10,00
STUZZICHERIE	
Patate fritte bastoncino con buccia* # 1	€ 5 ,00
Patate fritte aromatizzate alla paprika * # 1	€ 5 ,00
	c F

91923515M15	
Patate fritte bastoncino con buccia* # 1	€ 5 ,00
Patate fritte aromatizzate alla paprika * # 1	€ 5 ,00
Crocchè di patate* 6 pezzi #1	€ 5 ,00
Mozzarelline* dal cuore filante 8 pezzi #1 - 7	€ 5 ,50
Anelli di cipolla* 10pezzi #1	€ 5 ,00
Olive all'ascolana* 6 pezzi #1 - 7	€ 6,50
Spiedini di totani fritti* 6 pezzi # 1 - 14	€ 6,50
Filetti di pollo in croccante panatura leggermente piccante * 10 pezzi # 1 - 6 - 7	€ 6,50
Stick di filetto di pollo aromatizzato alle erbe* 10 pezzi # 1 - 7	€ 6,50
Alette di pollo fritte* 5 pezzi # 1	€ 5 ,50

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

INSALATONE

ACQUA E FARINA

Polpo:

polpo, patate, totani, pesto, insalata Chioggia e insalata Milano * # 1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12 - 14



14,50

Caprese:

pomodori, mozzarella vaccina, origano, basilico fresco e insalata Iceberg # 7





Nizzarda:

tonno, acciughe, olive nere, pomodori, uovo sodo, patate, peperoni e insalata Milano # 3 - 4







€ 14,50

Caesar Salad:

insalata iceberg con petto di pollo, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar

#1-3-4-6-7-11-12

Salsa Caesar: prodotta con maionese, succo di limone e salsa Worcester

€ 15,00

Valtellina:

insalata Milano, straccetti di bresaola, rucola, brie e noci #7-8

€ 14,00

Supplementi # Per i singoli allergeni consultare la pagina supplementi in fondo al menù

Supplemento per verdure	€ 1,50
Supplemento per acciughe, frutta secca, semi, asparagi, funghi, germogli, uova	€ 2
Supplemento per salumi affettati, formaggi	€ 2
Supplemento per pesce (gamberetti, polpo, tonno, salmone, cozze e frutti di mare)	€ 2
Mozzarella fiordilatte mantovana	€ 3
Mozzarella con latte di Bufala mantovana	€ 2
Alternativa senza lattosio - Chiedi al nostro staff la disponibilità	€ 2

Menù disponibili da lunedì a venerdì.

Menù Tazliata

- 250 g di tagliata di manzo Black Angus GRASS FED #1
- Patatine fritte* #1

€ 22,00

Menù burger

- Burger di manzo Black Angus, pane al sesamo, cheddar, lattuga, pomodoro # 1-3-6-7-11
- Patatine fritte* #1

€ 18,00

Mezzo KG di manzo

- Mezzo KG di manzo Black Angus alla griglia #1
- Patatine fritte* #1

€ 25,50

Galletto e Patate

- Galletto marinato alla birra* #1-12
- Patatine fritte* #1

€ 18,00



La brigata di cucina propone la STIRATA ROMANA.

Un impasto a lunga lievitazione e ad alta idratazione, per una pizza alta, soffice e leggera.

CACIO E PEPE:

€ 14.00

Pecorino romano DOP, pepe nero e guanciale #1-3-6-7-8-11

PARMIGIANA:

€ 14.50

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, scaglie di lodigiano e basilico #1-3-6-7-8-11

AMOR AMATRICIANA:

€ 16.00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, crema di Pecorino Romano DOP, guanciale al pepe, cipolla rossa di Tropea spadellata e pomodori San Marzano #1-3-6-7-8-11

CRUDO E STRACCIATELLA:

€ 17.00

Pomodoro, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella con latte di Bufala mantovana, pomodori rossi e gialli semidry e gocce di pesto #1-2-3-4-6-7-9-11-12-14



Un impasto esclusivo con farine biologiche di canapa, di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1. # 1-6-8-10

Una sapiente miscela di farina di legumi, di farine biologiche di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1.

1-6

Un impasto soffice a lunga lievitazione preparato con farina di grano saraceno e farine biologiche di frumento di tipo O e semintegrale di tipo 1. # 1 - 6

Scezli l'impasto e abbinalo ad uno dei seguenti condimenti

Isabella: **€ 12**,00

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana e basilico

#7 I seguenti allergeni si riferiscono al solo condimento su base di farine di frumento, a cui vanno aggiunti gli allergeni dei relativi impasti speciali Santa Maria: **€ 17**,50

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, prosciutto crudo di Parma 20 mesi, mozzarella con latte di bufala mantovana, cipolla rossa caramellata, origano

#7 I seguenti allergeni si riferiscono al solo condimento su base di farine di frumento, a cui vanno aggiunti gli allergeni dei relativi impasti speciali

BrianZola:

€ 15,50

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, pancetta affumicata della Brianza, Gorgonzola DOP piccante

#7 I seguenti allergeni si riferiscono al solo condimento su base di farine di frumento, a cui vanno aggiunti gli allergeni dei relativi impasti speciali

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poich'e la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

PIZZE

ACQUA E FARINA

4 impasti biologici tra cui scegliere:



Classico

SOTTILE

Con farina di grano tenero di tipo 0. Il lungo processo di lievitazione garantisce un'elevata digeribilità.

1-6



Integrale

Rustica, salutare e digeribile, con farina 100% integrale. Ricca di fibre, vitamine e minerali.

1-6



Khorasan

SOTTILE

Il gusto ricco del grano Khorasan, reso celebre dal marchio KAMUT®, con proteine e sali minerali.

1-6



Partenopeo

Più soffice e con i bordi alti. Grazie all'utilizzo di lievito madre e alla lunghissima lievitazione di 48 ore, è leggera e digeribile.

1-6

Pizze bianche senza salsa di pornodoro

4 FORMAGGI Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, grana # 3 - 7

 $(\sqrt{}$

€ 9,00

BRONTE Mozzarella, scamorza affumicata, crema di zucca, Porcini, prosciutto crudo di Parma, pistacchi di Bronte #7-8

€ 12,00

MALAFEMMINA Mozzarella fiordilatte mantovana a fette, friarielli, salsiccia # 7

Friarielli: inflorescenze appena sviluppate della cima di rapa, molto utilizzate nella cucina napoletana

€ 10,50

Pizze rosse senza Lattosio

SCOGLIERA Pomodoro, polpo, gambero, frutti di mare, prezzemolo aromatizzato all'aglio, rucola, olio piccante * # 2 - 4 - 12 - 14



€ 12,00

MARINARA Pomodoro, aglio, prezzemolo # NO ALLERGENI

PUGLIESE Pomodoro, cipolla rossa di Tropea, origano # NO ALLERGENI



E **A** 00

Ø € 6

fizze rosse senza mozzarella

CIOCIARA Pomodoro, zucchine, melanzane, cipolla, Pecorino Romano, pomodoro fresco #7



€ 8,00

Calzoni

CALZONE DI FUOCO Mozzarella, pomodoro, salame piccante, peperoncino #7

€ 8,50

CALZONE FARCITO Mozzarella, pomodoro, carciofini, olive nere, prosciutto cotto, champignon #7

€ 8,50

CALZONE LISCIO Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto #7

€ 8.00

focacce

FOCACCIA Sale, olio extravergine, rosmarino # NO ALLERGENI



€ 5,50



€ 8,00

FOCACCIA CON CRUDO Rosmarino, olio extravergine, prosciutto crudo di Parma # NO ALLERGENI



4 STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, champignon # 7	€ 9,00
BOSS Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolla, pomodoro fresco, rucola, olive nere # 7	€ 8,50
BUFALINA Pomodoro, mozzarella di Bufala mantovana, pomodorini # 7	€ 10,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, carciofini, olive, champignon, verdure sott'olio #7	€ 8,00
CAVOUR Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana # 3 - 7	€10,50
CRAPADA Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, speck # 7	€ 9,50
CRUDO Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma # 7	€ 10,00
CRUDO E ZOLA Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, prosciutto crudo di Parma # 7	€ 10,00
DELICATA Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato * # 4 - 7	€ 9,50
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere #7	€ 8,50
GAMBERETTI Pomodoro, mozzarella, gamberetti * # 2 - 7 - 12	€10,50
GIARDINO Pomodoro, mozzarella, zucchine grill, melanzane grill e pomodorini # 7	€ 8,50
INFERNO Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolle di Tropea, salame piccante #7	€ 9,00
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, origano #7	€ 7,50
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano # 4 - 7	€ 8,00
ORTOLANA Pomodoro, mozzarella, peperoni grill, melanzane grill, zucchine grill # 7	€ 8,00
PAPAS Pomodoro, mozzarella, patatine fritte * # 7	€ 8,00
PECORINO E BASILICO Pomodoro, mozzarella, Pecorino Romano, basilico # 7	€ 8,00
PEPPINO Pomodoro, mozzarella di Bufala mantovana, basilico # 7	€ 10,00
PORCINI Pomodoro, mozzarella, Porcini trifolati # 7	€ 10,00
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto # 7	€ 8,00
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon # 7	€ 8,00
ROMANA Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano # 7	€ 8,00
SALSICCIA Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca # 7	€ 8,50
TONNO Pomodoro, mozzarella, tonno # 4 - 7	€ 9,50
TONNO E CIPOLLE Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle # 4 - 7	€ 9,50
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel # 3 - 7 - 10	€ 8,00
ZUCCHINE Pomodoro, mozzarella, zucchine grill # 7	€ 8,00
Supplementi #Per i singoli allergeni consultare la pagina supplementi in fondo al menù Supplemento per verdure Supplemento per acciughe, frutta secca, semi, asparagi, funghi, germogli, uova Supplemento per salumi affettati, formaggi Supplemento per pesce (gamberetti, polpo, tonno, salmone, cozze e frutti di mare) Mozzarella fiordilatte mantovana biologica Mozzarella con latte di Bufala mantovana biologica	€ 1,50 € 2 € 2 € 2 € 2
fizza senza lattosio? Chiedi al nostro staff le alternative a tua disposizione	SENZA € 3 € 2
Tutte le nizze nossana essere richieste in formato "Rahy" senza variazione sul prezzo	

Tutte le pizze possono essere richieste in formato "Baby" senza variazione sul prezzo
Le pizze tradizionali, integrali e di grano Khorasan possono essere richieste con doppio impasto (senza sovrapprezzo)





Birre Artigianali 50CL

Bevande

MARILYN Lager - Alc. 5,3% vol.	€6,00	Acqua Naturale/Gasata 50 cl	€1,50
SUPER WEISS	€6,00	Acqua Tonica	€2,50
Weiss ambrata doppio malto Alc. 6,3% vol.		Coca Cola/Coca Cola Zero	€2,50
I-PA	€6,00	Gazzosa/Limonata/Aranciata	€3,50
Ambrata chiara - Alc. 6,6% vol.	,	Tè alla pesca/limone	€3,50
POYANNE	€6.00		

€6,00

Scura doppio malto - Alc. 7,1% vol.

ALL BLACK

7 (a. 7,170 val.

Ambrata doppio malto - Alc. 6% vol.

N. 10 €6,00

Chiara al miele di timo - Alc. 6,8% vol.

EAU ROUGE €6,00

Stile belga dubbel - Alc. 7% vol.

DAISY DUKE €6,00

American Pale Ale - Alc. 5% vol.



FREE

ACQUA E FARINA

Primi piatti

Gluten free La Paella a modo nostro con cozze, vongole, totani, gamberetti,

€ **15** 00

verdure di stagione e profumo di zafferano* #2-4-7-9-12-14

Gluten free Risotto 100& carnaroli "Azienda Agricola Salera",

€ 14.00

agli asparagi e croste di Grana Padano DOP, con leggera mantecatura al taleggio e crumble cacio e pepe #3-7-9-12

Gluten free Spaghetti al burro e salvia #7-9

€ 9,50

Gluten free Spaghetti al pomodoro #9

€ 9,50

Disponibile anche il formato di pasta Penne

Gluten free campania *

pomodoro, mozzarella e origano #5-6-7-8-13

€ 11,00

Gluten free parmense *

pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo #5-6-7-8-13

€ 13.00

Gluten free taggiasca *

pomodoro, mozzarella, e olive nere #5-6-7-8-13

€ 12.00

Gluten free verzura *

pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane e radicchio #5-6-7-8-13

€ 13.00

Gluten free Tiramisù* #3-7-8

€ 8.00

Gluten free Mousse alla panna con frutti di bosco * #3-6-7

€ 8.00





Estrella Dam Daura - Lager Alc. 5,4% vol. # NO ALLERGENI

bottislia 33 CL — € 6,00

I piatti della nostra Steak House sono disponibili anche gluten free. Ricordati di segnalare al nostro staff la tua intolleranza o allergia al glutine al momento dell'ordine.



Risottino bianco alla parmigiana #3-7-9	€ 8,00
Risottino allo zafferano #3-7-9	€ 8,00
Pasta / gnocchi al pomodoro #1 - 6 - 7 - 12	€ 7,00
Pasta / gnocchi al pesto #1 - 6 - 7 - 8 - 12	€ 7,00
Pasta / gnocchi al ragù #1 -6-7-9-12	€ 7,00
Pasta / gnocchi al naturale #1 -6-7-12	€ 7,00
Pasta / gnocchi al burro #1 -6-7-12	€ 7,00
Pasta / gnocchi all' olio d'oliva #1 -6-7-12	€ 7,00
Pasta / gnocchi alle vongole in bianco con prezzemolo #1 - 6 - 7 - 12 - 14	€ 9,00
Cotoletta di pollo con contorno #1-3-6-7	€ 10,50
Bistecchina di pollo con contorno # NO ALLERGENI	€ 10,50
Bistecchina di manzo con contorno # NO ALLERGENI	€ 10,50
Baby New York hamburger con contorno # NO ALLERGENI	€ 9,50
Baby würstel di pollo con contorno # 3 - 7 - 10	€ 9,00
Frittatina con verdure miste e lodigiano con contorno #3-7-9	€ 8,50
Patate fritte* #1	€ 5,00
Verdure alla griglia # NO ALLERGENI	€ 5,00
Caponatina biologica #9	€ 5,00
Prosciutto cotto baby # NO ALLERGENI	€ 8,00
Prosciutto crudo baby # NO ALLERGENI	€ 9,00
Bresaola baby # NO ALLERGENI	€ 9,00
Salame baby # NO ALLERGENI	€ 8,00
Macedonia di frutta fresca # NO ALLERGENI	€ 5,00
Frutta di stagione # NO ALLERGENI	€ 3,50
Tiramisù baby #1-3-4-6-7-8	€ 5,00
Gelato gusti vari #3-6-7-8	
1 pallina	€ 2,50
2 palline	€ 4,00



- 1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
 - lattiolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8 Frutta a guscio vale a dire:
 - mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcoolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ALLERGENI

SUPPLEMENTI PIZZE E INSALATONE

ACQUA E FARINA

Acciughe	ALLERGENI: 4	Mais	ALLERGENI: NO	Polpo	ALLERGENI: 14
Aglio	ALLERGENI: NO	MELANZANE	ALLERGENI: NO	Pomodoro fresco	ALLERGENI: NO
A SPARAGI	ALLERGENI: NO	Mozzarella	ALLERGENI: 7	Pomodorini	ALLERGENI: NO
Auricchio	ALLERGENI: 7	FIORDILATTE		Pomodori secchi	ALLERGENI: 12
Basilico	ALLERGENI: NO	Mozzarella di Bufala	ALLERGENI: 7	Prosciutto Cotto	ALLERGENI: NO
Bresaola	ALLERGENI: NO	Mozzarella	ALLERGENI: NO	Prosciutto Crude	• ALLERGENI: NO
BRIE	ALLERGENI: 7	VEGANA	ALLEDGEN, 7	RICOTTA	ALLERGENI: 7
CALAMARI	ALLERGENI: 2-4-14	Mozzarella senza Lattosio	ALLERGENI: 7	FRESCA DI CAPRA	
CAPPERI	ALLERGENI: NO	N DUJA	ALLERGENI: NO	RICOTTA VACCINA	ALLERGENI: 7
Carciofi	ALLERGENI: NO	Noci Sgusciate	ALLERGENI: 8	RUCOLA	ALLERGENI: NO
CICORIA	ALLERGENI: NO	OLIVE NERE	ALLERGENI: NO	SALAME MILANO	ALLERGENI: NO
CIPOLLE	ALLERGENI: NO	ORIGANO	ALLERGENI: NO	SALAME PICCANTE	ALLERGENI: NO
GAMBERI	ALLERGENI: 2-12	Pancetta	ALLERGENI: NO	SALMONE AFFUMICA	ATO ALLERGENI: 4
Coppa di Parma	ALLERGENI: NO	AFFUMICATA		Salsa pomodoro	ALLERGENI: NO
CREMA DI ZUCCA	ALLERGENI: 7	Panna da cucina	ALLERGENI: 7	SALSICCIA	ALLERGENI: NO
FORMAGGIO CASERA		PATATE FRITTE	ALLERGENI: 1-6	SCAMORZA	ALLERGENI: 7
FRIARIELLI	ALLERGENI: NO	PATATE LESSE	ALLERGENI: NO	SEMI DI CANAPA	ALLERGENI: NO
	LERGENI: 2-4-12-14	PECORINO ROMANO DOP	ALLERGENI: 7	SPECK	ALLERGENI: NO
	N ALLERGENI: NO	Pecorino zafferan	ALLERGENI: 7	SPINACI	ALLERGENI: NO
FUNGHI PORCINI	ALLERGENI: NO	PECORINO ZAFFERAN	ALLERGENI: NO	STRACCIATELLA BUFALA	ALLERGENI: 7
	ALLERGENI: 10		ALLERGENI: NO	TALEGGIO	ALLERGENI: 7
GAMBERETTI		PEPERONI			
GORGONZOLA	ALLERGENI: 7	PERE	ALLERGENI: NO	Tonno	ALLERGENI: 4
GRANA A SCAGLIE	ALLERGENI: 3-7	PESTO ALLERGENI		Totano _	ALLERGENI: 14
_	• ALLERGENI: 3-7	PISTACCHIO A	ALLERGENI: 6-7-8	TREVISANA	ALLERGENI: NO
Lardo	ALLERGENI: NO			Uova	ALLERGENI: 3
Mandorle	ALLERGENI: 8			Wurstel A	LLERGENI: 3 -7-10
				ZUCCHINE	ALLERGENI: NO