

DA BERE

ACQUA

Acqua trattata naturale	€ 1,50
Acqua trattata frizzante	€ 1,50

SUCCHI *Marco Colzani*

Calice	€ 2,50
Bottiglia	€ 10,00

BIBITE

Aranciata, Gassosa, Chinotto, Cedrata, Molecola	€ 4,00
---	--------

BIRRE

Ghisa (smoked stout) 0,33 l – Birrificio Lambrate, Italia	€ 6,00
Lambrate (Bock) 0,33 l – Birrificio Lambrate, Italia	€ 6,00
Tipopils 0,33 l – Birrificio italiano, Italia	€ 6,00
Weizen 0,33 l – Birrificio italiano, Italia	€ 6,00
Ipa 4 0,33 l – DouGall's, Spagna	€ 7,00
La (Saint) Jean 0.75 l – Craig Allan, Francia	€ 16,00

ESTRAZIONI (caffè)

Espresso	€ 1,20
Decaffeinato	€ 1,20
Filter coffee	€ 4,00

CAFFETTERIA

Macchiato	€ 1,30
Latte caldo	€ 1,30
Cappuccino	€ 1,50
Latte macchiato	€ 1,80
Caffelatte	€ 1,80
Marocchino	€ 2,10
Spremuta	€ 4,00
<i>con latte di soia supplemento di € 0,30</i>	

TE', TISANE, INFUSI

Orzo naturale	€ 3,00
Zenzero, menta e limone	€ 2,50
Tè Ruby – Ilam – Naturale	€ 3,00

I DOLCI

Tutto il giorno

LE TORTE

Caprese al cioccolato	€ 5,00
Torta paradiso	€ 5,00
Torta alle nocciole	€ 5,00
Torta alle noci e scorze d'arancia	€ 5,00

LE NOSTRE CREME

Crema al mascarpone	€ 1,00
Panna montata alla cannella	€ 1,00

DALLA COLAZIONE ALLA MERENDA

Dalle 8:00 alle 18:00

DOLCE

*Brioche vuota	€ 1,40
*Brioche marmellata di albicocche	€ 1,70
*Pain au chocolat	€ 2,00
*Brioche crema di nocciole e cacao	€ 2,10
Pane, yogurt salato, marmellata di albicocche	€ 3,00
Yogurt, macedonia, granola, miele millefiori	€ 6,00
Pane di segale, salsa tahina, marmellata di albicocche	€ 6,50
*Pizza, burro, marmellata di albicocche	€ 6,50

SALATO

Pane di segale, uova strapazzate, guacamole	€ 6,50
Pane di segale, uovo all'occhio di bue, spalla cotta	€ 6,50
Toast burro, senape, spalla cotta, stracchino stagionato	€ 6,50
Formaggi, pane e olio	€ 10,00
Salumi, pane e olio	€ 10,00
Formaggi, salumi, pane e olio	€ 12,00

IL PRANZO

Dalle 12:00 alle 18:00

LA PIZZA ALLA PALA

Marinara	€5,00
Margherita	€ 6,00
Margherita con acciughe, capperi, olive, scorza di limone, origano	€ 7,00
*Hummus di ceci, paprika affumicata, guacamole	€ 9,00
*Fagioli neri, pico de gallo, fior di latte	€ 9,00
*Farcita con cicoria aglio, olio e peperoncino, pomodorini arrosto	€ 10,00
Stracciatella, pomodorini arrosto, scorze di limone	€ 12,00
Stracciatella e crudo	€ 12,00

I PIATTI

Carpaccio d'arrosto, salsa tonnata, verdure in agrodolce	€ 9,00
Insalata di fagiolini e finocchi, crema di patate al prezzemolo e menta	€ 9,00
Insalata di pomodoro Camone e bufala, salsa al basilico	€ 12,00
Prosciutto crudo 18 mesi, meloni	€ 12,00
Bresaola dei crotti, rucola, crema fredda al Grana Padano	€ 12,00

LA PIZZA TONDA AL PIATTO

Dalle 18:00 alle 22:30

SOLOPASTA

Solopasta burrofuso e salvia	€ 5,50
Solopasta e lardo stagionato	€ 6,50
Solopasta e guacamole	€ 7,50

CONDIMENTI... A PARTE

Spalla cotta	€ 5,00
Pancetta arrotolata	€ 5,00
Prosciutto crudo	€ 6,00

LA PIZZA DELLA TRADIZIONE

Marinara	€ 6,50
Bianca fiordilatte	€ 7,50
Margherita	€ 8,00
Mastunicola	€ 8,00
Bufala	€ 9,00

LA PIZZA CONTEMPORANEA

Patate schiacciate, pesto Rossi di Genova, squacquerone	€ 13,00
Ventricina, coriandolo, cipollotto, ananas, fiordilatte	€ 13,00
Margherita con acciughe, capperi, olive, scorze di limone, origano	€ 13,00
Melanzane e zucchine all'olio, pomodorini arrosto, fior di latte	€ 13,00
*Pomodorini arrosto, scorze di limone, stracciatella	€ 13,00
Pomodoro, melanzane, menta, ricotta salata, provola affumicata	€ 13,00
*Spinaci, pomodorini arrosto, stracciatella	€ 13,00
Ventricina, scalogno al sale, fiordilatte	€ 13,00
Crema di peperoni, salsiccia di pollo, menta, pecorino	€ 13,00

*I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi chiarimento. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale