



menù

Antipasti e Taglieri

Caprese Classica 10,00

Pomodoro, mozzarella fresca e basilico profumato.

Gran Tagliere di Condivisione 19,50

Selezione di salumi d'eccellenza e formaggi regionali.

Mozzarella di Bufala e Crudo 12,00

Mozzarella di bufala campana DOP
servita con prosciutto crudo del consorzio di Parma.

Selezione di Formaggi 10,00

Assortimento di formaggi italiani.

Selezione di Salumi 10,00

Tagliere di salumi artigianali.

Primi di pasta fresca

Filei alla Norma	13,00
Pomodoro, melanzane e ricotta salata.	
Scialatelli al Ragù Calabro	13,00
Con ragù, pancetta e salsiccia piccante.	
Scialatielli alla Carbonara	13,00
Con pancetta di suino nero di Calabria, tuorlo, pecorino e pepe nero.	
Scialatielli Gamberi e Nduja	18,50
Pasta fresca trafilata con code di gambero e tocco di Nduja.	
Tortelli al Branzino	18,50
Pasta ripiena di branzino con vellutata di zucchine e pinoli tostatati.	
Trofie all'Ortolana	13,00
Pasta corta con mix di verdure spadellate e pomodorini al forno.	

Le Pizze artigianali

(La nostra "quasi tonda")

Le Gourmet

Carpaccio di Manzo	15,50
Fiordilatte, carpaccio di manzo, pomodorini, rucola, scaglie di Grana e glassa.	
Crudo e Burratina	12,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo e cuore di burrata cremosa.	
Salmone Norvegese	16,50
Fiordilatte, salmone tagliato al coltello, cipolle caramellate e pomodorini confit.	

Le Classiche

Bufala	10,00
Pomodoro e autentica mozzarella di bufala campana.	
Capricciosa	9,50
Pomodoro, fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi e olive.	
Italia	10,00
Pomodorini freschi, bufala, scaglie di Grana e rucola.	
Margherita	7,00
Pomodoro e fiordilatte.	
Marinara	6,00
Pomodoro, aglio e origano.	
Napoli	8,50
Pomodoro, fiordilatte, acciughe e origano.	
Prosciutto Cotto	9,50
Pomodoro, fiordilatte e prosciutto cotto.	

Sapori decisi

Carbonara 9,50

Fiordilatte, pecorino, pancetta di suino nero di Calabria, tuorlo d'uovo e pepe.

Diavola 9,00

Pomodoro, fiordilatte e spianata piccante.

Nduja e Salsiccia 10,50

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia piccante, cipolla di Tropea e Nduja.

Salsiccia e Friarielli 10,50

Fiordilatte, salsiccia piccante e friarielli ripassati.

Tonno e Cipolle 10,00

Pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla rossa.

Wüstel e Patatine 10,00

Pomodoro, fiordilatte, wüstel e patatine fritte.

Vegetariane e Formaggi

Funghi 8,00

Pomodoro, fiordilatte e funghi.

Ortolana 10,00

Pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane e peperoni arrostiti.

Quattro Formaggi 10,00

Fiordilatte, gorgonzola, grana e taleggio.

I Secondi piatti

Fassona Piemontese	13,50
Hamburger (panino o al piatto), servita con verdure, formaggio e patatine.	
Parmigiana di Melanzane	12,00
Melanzane al forno, pomodoro, mozzarella e parmigiano.	
Petto di Pollo cotto in padella	13,50
Con contorno di verdure e patate al forno.	
Salsiccia Piccante al forno	13,50
Con patate arrosto e verdure di stagione.	

Le Insalate e Contorni

Insalata Mediterranea al Tonno	12,00
Tonno, pomodori, mozzarella e olive.	
Insalata Mista Classica	6,00
Lattughino fresco e pomodori.	
Insalata Sfiziosa	12,00
Uova sode, prosciutto cotto, mozzarella e peperoni.	
Insalata Verdure e Acciughe	12,00
Acciughe, verdure grigliate e provola.	
Patate al Forno / Patatine Fritte	5,00
Verdure Arrosto	6,00
Medley di verdure di stagione al forno.	

Dessert

Cheesecake Newyorkese	6,00
Con guarnizione al cioccolato.	
Dame Blanche	6,00
Gelato alla vaniglia, cioccolato e panna montata.	
Tiramisù	6,00
Con biscotto integrale e mascarpone.	
Torta alle Mele	6,00
Ricetta classica.	
Torta alle Mele con Gelato	7,00
Servita con gelato alla vaniglia.	
Tortino al Cioccolato	8,00
Cuore morbido fondente.	



carta delle bevande

Bollicine e Champagne

Champagne Bernard Gantois – Grand Cru (12,5% vol) 70,00
Blanc de Blancs. Perlage fine, note di crosta di pane e agrumi.

Valdobbiadene Superiore DOCG (Canevel) (11% vol) 28,00
Prosecco d'alta collina, fruttato con sentori di mela gialla e glicine.

Asolo Prosecco Superiore DOCG (Axilù) (11% vol) 25,00
Extra Brut minerale e secco, caratterizzato da grande freschezza.

Millesimato Brut (Axilù) (11,5% vol) 22,00
Ottenuto da uve di un'unica annata;
equilibrato, cremoso e persistente.

Vini Bianchi & Rosati

Gewürztraminer (Henri Weber - Alsace) (13% vol) 30,00

Aromatico e avvolgente.

Note di litchi, frutti esotici e delicate sfumature di spezie dolci.

Madre Goccia (Tenuta Iuzzolini) (12,5% vol) 26,00

Greco Bianco e Chardonnay.

Profumi di frutta esotica e fiori bianchi.

Lumare Rosato (Tenuta Iuzzolini) (13% vol) 26,00

Gaglioppo e Cabernet Sauvignon. Fresco, agrumato e floreale.

Fattoria San Francesco Bianco (12,5% vol) 20,00

Vino fresco e di pronta beva, con un bouquet delicato e fruttato.

Vini Rossi

Amarone della Valpolicella "Costasera" (Masi) (15% vol) 90,00

Da uve appassite. Note di prugna, cacao e spezie; corpo maestoso.

Lagrein (Wilhelm Walch) (13% vol) 30,00

Tipico dell'Alto Adige. Fruttato rosso intenso e tannini vellutati.

Principe Spinelli (Tenuta Iuzzolini) (13,5% vol) 26,00

Magliocco affinato in legno.

Complesso, con note di vaniglia e piccoli frutti.

Fattoria San Francesco Rosso (13% vol) 20,00

Rosso immediato e fragrante,

ideale per accompagnare tutto il pasto.

Mescita al Calice

Calice Bollicine Axilù 6,00

Calice Bianco Fattoria San Francesco 5,00

Calice Rosso Fattoria San Francesco 5,00

Birre

Amen – American IPA (Birrificio WAR) (5,5% vol)	7,00
Luppolatura decisa, aromi di agrumi e finale amaricante.	
Franco – Keller Pils (Birrificio WAR) (5% vol)	7,00
Non filtrata, fresca, con sentori di cereale e crosta di pane.	
Kirin Ichiban (5% vol)	5,00
Lager giapponese pura, prodotta con il solo primo mosto.	
Kirin Ichiban 0.0 (Analcolica)	5,00
Tutto il gusto della lager giapponese in versione zero alcol.	
Sapporo (4,7% vol)	5,50
Pilsner giapponese bilanciata e rinfrescante.	
Stella Artois (5% vol)	4,50
Lager belga di fama mondiale, gusto secco e fragrante.	
Menabrea Rossa (7,5% vol)	5,50
Doppio malto ambrata con calde note di malto tostato.	

Analcolici & Fermentati

Legend Kombucha (0,5% vol)	7,00
Tè fermentato naturalmente frizzante (Original / Ginger / Mockito / Dell'Orto).	
Succhi di Montagna (Kohl)	7,00
Nettari monovarietal di mela (Sonnenglanz / Rouge).	
Cuvée di Mela ed Erbe (Kohl)	7,00
Blend analcolico elegante con Luppolo.	
I Nettari Bio (Alpe Pragas)	7,50
Frutta bio in purezza (Albicocca / Pesca / Mirtillo).	
Coca Cola / Zero / Thè Limone o Pesca	4,00
Bibite Ferrarelle (Aranciata / Gassosa / Limonata)	4,00
Acqua Electa Naturale / Maxima Frizzante (50cl)	2,50

Distillati & Cocktails

Whisky Suntory Chita (43% vol) Single Grain giapponese setoso, note di miele.	10,00
Gin Sakura (Bath Lab) (40% vol) Gin floreale con botaniche ricercate.	8,00
Jefferson – Amaro Importante (30% vol) Miglior liquore al mondo, agrumato e botanico.	7,00
Rupes – Amaro Digestivo (28% vol) Note di liquirizia e finocchietto selvatico.	6,00
Cocktails (12-15% vol) Gin Tonic, Vodka Tonic, Campari Gin.	8,00
Spritz (Aperol / Campari) (8-11% vol)	7,00
Washington – Amaro di Arance (28% vol) Morbido e profumato, con note predominanti di arancia ed erbe amaricanti.	7,00
Liquorice Caffo (27% vol) L'originale liquore calabrese di pura liquirizia dal gusto deciso e vellutato.	6,00

La Caffetteria

L'Espresso Selezione	2,00
Miscela arabica pregiata a tostatura lenta.	
Il Cremoso (ca. 4% vol)	4,00
Espresso con Crema di Whisky vellutata.	
Il Tradizionale (ca. 5% vol)	4,00
Espresso corretto con Grappa Tipica invecchiata.	
Il Floreale (ca. 3% vol)	4,00
Espresso con liquore ai fiori di sambuco, aromatico e dolce.	

Servizio al tavolo

1,50



Consulta la nostra
lista allergeni



Via Trilussa, 3 Presso distributore IPlanet 20157 Milano (MI)
tel. 02 33298338