LE NOSTRE PROPOSTE ALLA CARTA

PIZZA AND FISH

Allergeni

Se hai allergie o intolleranze rivolgiti al nostro staff, sapranno consigliarti al meglio.
Tutto il nostro menù è disponibile **senza glutine** e/o **senza lattosio** con un'aggiunta rispettivamente di **1 euro e 1,5 euro**.
Inoltre, i vini e le bevande possono contenere solfiti.

Cereali con glutine (1)

Crostacei (2)

Uova (3)

Pesce (4)

Arachidi (5)

Soia (6)

Latte (7)

Frutta secca (8)

Sedano e derivati(9)

Senape (10)

Sesamo (11)

Solfiti (12)

Lupini (13)

Molluschi (14)

GLI ANTIPASTI

MARE

Bruschetta con burrata e alici fritte 9,5
Mousse di burrata, alici fritte, cipolla rossa caramellata (1, 4, 7, 12)

Cocktail di Gamberi 9,5
Mazzancolle tropicali, maionese all'avocado (2, 3, 10)

Polpo e patate 12
Polpo e patate spadellati con aglio, olio e prezzemolo (9, 14)

Misto di mare 24
Tartare di salmone crudo abbattuto agli agrumi, polpo e patate, cocktail di gamberi con maionese all'avocado, gamberoni scottati, bruschetta con burrata e alici fritte (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 14)

Impepata di cozze 12
Cozze, crostini di pane, aop (1, 9, 14)

Tartare di Salmone e Avocado 14
Salmone crudo abbattuto, maionese all'avocado, scaglie di mandorle (3, 4, 8, 10)

Gratinati di mare 20
Cappesante, cozze, cannolicchi, gamberi (1, 2, 9, 14)

TERRA

Bruschetta al pomodoro (1) 4,5

Tris di bruschette (1) 7,5
Pomodoro, crema di carciofi e pancetta croccante, paté di olive nere

Schiacciata croccante con burrata e pomodorini (1, 7) 9,5

Bruschette speck e zola (1, 7) 6,5

Tagliere di salumi, formaggi e gnocco fritto 20
Prosciutto crudo di Parma, speck, salame dolce e piccante, caciotta al peperoncino, caciotta al vino, pecorino stagionato, peperoncini al tonno, tris di olive piccantine (1, 4, 7, 8, 12)

Avocado toast 6,5
Pane tostato, hummus di ceci e avocado, olio evo (1)

I PRIMI

MARE

Spaghetti alle Vongole 16
Vongole veraci fresche, prezzemolo e aglio (1, 9, 12, 14)

Linguine con cozze e pecorino 10
Linguine, sugo di pomodoro fresco, cozze fresche e scaglie di pecorino (1, 7, 9, 14)

Orecchiette con spada, melanzane e bottarga (1, 4, 9) 14

Paccheri con gamberoni, burrata e pomodorini (1, 2, 7, 9, 12) 16

Scialatielli al Salmone rosè 14
Scialatielli, salmone fresco abbattuto, panna, pomodoro (1, 3, 4, 7)

Risotto ai frutti di mare 15
Sugo di pomodori pelati, cozze, vongole, scampi, gamberoni, calamari, mazzancolle tropicali, bisque di crostacei, basilico (2, 4, 9, 14)

Risotto con gamberi e limone (1, 2, 3, 7) 14

TERRA

Scialatielli al sugo di pomodorini freschi (1, 3) 9

Paccheri al Gratin 12
Paccheri al forno con melanzane fritte, scamorza, pomodoro (1, 7)

Spaghetti alla Carbonara 12
Spaghetti freschi, uova, guanciale, pepe, pecorino (1, 3, 7)

Scialatielli al ragù di cinghiale con crema di ricotta di bufala (1, 3, 7, 9, 12) 12

Gnocchi alla Sorrentina 11
Gnocchi freschi, sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte (1, 3, 7)

Spaghetti all'Amatriciana 11
Spaghetti, sugo di pomodoro fresco, guanciale, pepe e pecorino (1, 3, 7)

Risotto ai porcini (7, 9, 12) 14

Risotto con zucca, stracciata di burrata e scaglie di mandorle (7,8) 14

I SECONDI

MARE

Spada al Traminer e Lime 18
Trancio di spada sfumato al Traminer e lime con tagliatelle di zucchine e olive nere (4, 12)

Salmone scottato con granella di pistacchi e salsa teriyaki 18 (4, 6, 8, 12)

Tentacolo di polpo alla griglia su crema di patate 18 (7, 9, 14)

Frittura di calamari del Mar Mediterraneo 22
Calamari fritti e verdurine fritte (1, 14)

Frittura Mista 22
Calamari, gamberoni, alici, mazzancolle tropicali, merluzzetti fritti (1, 2, 4, 14)

Grigliata Mista 25
Trancio di spada, calamari, scampi, gamberoni (2, 4, 14)

Branzino alla mediterranea 20
Filetto di branzino fresco abbattuto, sugo di pomodorini ciliegini, soffritto di acciughe, olive, capperi (4, 12)

Branzino al Cartoccio con Verdurine 20
Filetto di branzino fresco abbattuto con julienne di verdurine e pomodorini al cartoccio (4)

Branzino al Cartoccio al profumo di Timo 20
Filetto di branzino fresco abbattuto al cartoccio con ventaglio di finocchi profumati al timo e limone, scaglie di mandorle (4,8)

TERRA

Cotoletta alla Milanese (1, 3) 14

Tagliata di pollo alla griglia 14
Con maionese all'avocado, carpaccio di finocchi agli agrumi e pepe nero (3, 10)

Costata di manzo 25
Costata di scottona 500 gr./600

Tagliata di Roastbeef al Rosmarino e Timo 20
Con olio evo profumato al rosmarino e timo

Tagliata di Roastbeef alla Pugliese 22
Con salsa di burrata e cipolla rossa caramellata (7, 12)

Tagliata di Roastbeef con rucola, grana e pomodorini 20 (7)

Roast beef bardato al guanciale 22
Con pomodorini confit e granella di pistacchi (8)

I CONTORNI

Patatine Fritte | Spinaci al burro e grana (7) **4,5**
Patate al forno | Hummus di ceci con crostini (1) **4,5**
Insalata mista | Verdure grigliate **4,5**

PIZZA AND FISH

I BURGER DI PESCE CON PATATINE FRITTE

Salmone Burger 14
Tartare di salmone crudo abbattuto, zucchine fritte, crema di ricotta di bufala, lattuga, salsa guacamole (1, 3, 4, 7, 11)

Gamberoni Burger 14
Gamberoni al vapore, bufala, pancetta croccante, rucola, salsa al curry (1, 2, 3, 7, 10, 11)

Spada Burger 14
Bistecca di spada scottato alla salsa teriyaki, melanzane fritte, scamorza affumicata, lattuga, maionese leggermente piccante (1, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12)

Polpo Burger 14
Tentacoli di polpo alla griglia, friarielli, burrata, maionese (1, 3, 7, 10, 11, 14)

LA CARTOCCERIA

	Per due persone	Per una persona
L'Esplosione del Gusto Linguine al sugo di pomodori pelati, cozze, vongole, scampi, gamberoni, calamari, mazzancolle tropicali, bisque di crostacei, basilico (1, 2, 4, 9, 12, 14)	32	17
Vongole e cozze Linguine con vongole e cozze sfumate al Traminer, fumetto di pesce, sugo di pomodori pelati (1, 4, 9, 12, 14)	28	15
Spada, melanzane e ricotta salata Orecchiette al sugo con spada, melanzane fritte, pomodorini e ricotta salata (1, 2, 4, 7, 9, 12)	30	16
Scampi e gamberi Linguine con scamponi e gamberoni sfumati al brandy, bisque di crostacei, sugo di pomodori freschi, basilico (1, 2, 4, 9, 12)	34	18
Salsiccia e friarielli Orecchiette, salsiccia, scamorza, friarielli e pomodorini (1, 7)		12
Veggie Paccheri, verdure di stagione, pomodorini, scaglie di ricotta salata (7)		10

Opzione senza glutine 2

LE INSALATONE CON SCHIACCIATA CROCCANTE

Al pollo 12
Lattuga, pomodorini, rucola, scaglie di grana, pollo alla piastra, crostini di pane (1, 7)

Al crudo e caciotta 12
Lattuga, rucola, pomodorini, olive nere, crudo di Parma, caciotta al vino (1, 7, 12)

Alla bufala 12
Lattuga, rucola, pomodorini, zucchine, melanzane grigliate e bufala campana (1, 7)

La vegana 12
Lattuga, rucola, pomodorini, funghi champignon freschi, ceci, avocado, peperoni grigliati, noci (1, 8)

La "Caesar Salad" 2.0 12
Lattuga, rucola, pomodorini, nuggets di soia, crostini di pane, scaglie di mandorle (1, 6)

IL MENÙ BIMBI

Pasta al sugo (1) 6,5

Pasta al pesto (1, 5, 7, 8, 9) 6,5

Risottino allo zafferano (6, 7, 9) 6,5

Cotoletta di pollo con patatine (1) 10

Salsiccia alla griglia con patatine 10

Bistecchina di manzo con patatine 10

LE PIZZE

Impasto normale, integrale e senza glutine

Margherita 7
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico (1, 7)

Napoletana 7,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano (1, 4, 7, 12)

Al cotto 9
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (1, 7)

Al crudo 9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma (1, 7)

Diavola 9
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra, olio al peperoncino (1, 7)

Al salame e pecorino 9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame Crespone, pecorino (1, 7)

Al cotto e funghi 9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon freschi (1, 7)

Würstel e patatine 8,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel e patatine (1, 7)

Capricciosa 9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon freschi, carciofi, olive (1, 7, 12)

Cotto e brie 9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, brie (1, 7)

Speck e zola 9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, zola (1, 7)

Pancetta e scamorza 9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, scamorza affumicata (1, 7)

Salsiccia e friarielli 10
Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, salsiccia luganega, friarielli (1, 7, 12)

'Nduja, zola e salsiccia 10
Mozzarella fior di latte, crema di 'Nduja, zola e salsiccia (1,7)

Salsiccia e funghi 9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, champignon freschi (1, 7)

Ai Porcini 10
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini (1, 7, 12)

Ricotta di bufala, salsiccia e cipolla 10
Mozzarella fior di latte, ricotta di bufala campana, salsiccia e cipolla di Tropea (1, 7)

Parmigiana 9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, grana, basilico (1, 7)

Quattro formaggi 9,5
Mozzarella fior di latte, brie, zola, grana (1, 7)

Vegetariana 9
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni e zucchine grigliate (1, 7)

Bufalina 10
Sugo di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico (1, 7)

Bufala e Pomodorini 10
Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico (1, 7)

Bismarck 10
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, uovo, pancetta croccante (1, 3, 7)

Veneta 10
Mozzarella fior di latte, salsiccia luganega, radicchio, grana (1, 7)

Pugliese 10
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, burrata, pomodorini appassiti (1, 7, 12)

Emiliana 11
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma, mozzarella di bufala, rucola (1, 7)

Calabrese 10,5
Sugo di pomodoro, mozzarella, spianata piccante, Crema di 'Nduja, peperoni (1, 7)

Speck e Porcini 11
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, funghi porcini (1, 7)

Zola, radicchio e noci 10
Mozzarella fior di latte, zola, radicchio grigliato, noci (1, 7, 8)

LE PIZZE DI MARE

Ai frutti di mare 14
Sugo di pomodoro, bisque di crostacei, cozze, vongole, mazzancolle tropicali, calamari (2, 4, 9, 12, 14)

Tonno e cipolla 9,5
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa (1, 4, 7)

Ai gamberi e tonno 12
Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, mazzancolle tropicali, tonno, cipolla, zucchine (1, 2, 4, 7)

Allo spada 14
Mozzarella fior di latte, spada scottato, zucchine fritte, olive nere (1, 4, 7)

LE PIZZE VEGANE

Ceci e Avocado 10
Hummus di ceci e avocado, champignon freschi, rucola, pomodorini secchi, granella di noci (1, 8)

L'ortolana vegana 10
Straccetti di soia, pomodorini, zucchine, melanzane e peperoni grigliati (1, 6)

La sfiziosa 10
Nuggets di soia, pomodorini, pomodorini secchi, rucola, olive (1, 6)

L'americana 2.0 10
Sugo di pomodoro, nuggets di soia, patatine (1, 6)

La capricciosa 2.0 10
Sugo di pomodoro, nuggets di soia, carciofi, olive, funghi (1, 6)

Opzione **senza glutine** o **integrale** 1

PIZZA AND FISH

I VINI

I VINI AL CALICE

Cabernet Sauvignon IGT Russolo Veneto	**5**
Falanghina di Prisco	**5**

BOLLICINE

CHAMPAGNE FRANCIA

Bacchus 2015 Charlier et Fils Eu.	**65**
Special Club 2006 Charlier et Fils Eu.	**90**

CAVA - SPAGNA

Cava Riserva Brut Privat - metodo classico spagnolo	**28**

ITALIA

Franciacorta Brut Saten Giuseppe Vezzoli	**35**
Prosecco Valdobbiadene Sup. Docg Binca Vigna	**20**
Prosecco DOC Rosè Bianca Vigna	**20**
Cult bianco frizzante Bianca Vigna IGT (Veneto)	**18**

I VINI BIANCHI

Ribolla Gialla Sui Russolo (Friuli Venezia Giulia)	**21**
Falanghina Fattoria Pagano (Campania)	**20**
Coda di Volpe di Prisco (Campania)	**18**
Greco di Tufo di Prisco (Campania)	**23**
Muller Thurgau Tiefenbrunner (Alto Adige)	**21**
Gewurztraminer Tiefenbrunner (Alto Adige)	**25**
Chardonnay Tiefenbrunner (Alto Adige)	**21**
Lugana Riserva Patrizia Cadore (Lombardia)	**27**
Lugana Patrizia Cadore (Lombardia)	**21**
Verdeca Salento Masseria Li Veli (Puglia)	**28**
Vermentino di Sardegna Pala (Sardegna)	**20**

I nostri vini contengono solfiti (allergene n. 12)

I VINI ROSSI

Nebbiolo Langhe Marco Porello (Piemonte)	**22**
Chianti DOCG Ridolfi (Toscana)	**18**
Morellino di Scanzano i Cavallini (Toscana)	**21**
Rute Bolgheri Guado el Melo Eu. (Toscana)	**30**
Valpolicella classico Roberto Mazzi e Figli (Veneto)	**21**
Irpinia Campi Taurisini Aglianico di Prisco (Campania)	**24**
Susumaniello Rosso Salento Masseria Li Veli (Puglia)	**28**
Cannonau di Sardegna Pala Eu. (Sardegna)	**20**

I VINI ROSATI

Primerose Salento IGT Masseria Li Veli (Puglia)	**20**

LE BIRRE ALLA SPINA

Birra alla spina bionda	**Piccola**	**4**	**Media**	**6**
Birra alla spina rossa	**Piccola**	**4**	**Media**	**6**
Weiss Weihenstephaner	**Piccola**	**4**	**Media**	**6**
Ipa Aradia Artigianale	**Piccola**	**4**	**Media**	**6**
Panachè				**6**

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's	**4,5**
Tennent’s senza glutine	**4,5**
Daura senza glutine	**4,5**

LE BEVANDE

Acqua naturale e gas	**2**
Bibita 33cl	**3,5**
Thè al limone o pesca	**3,5**

I nostri vini contengono solfiti (allergene n. 12)

E PER CONCLUDERE....

IL MENÙ DEI DOLCI

Semifreddo alla meringa (1, 3, 7)	6
Cremoso artigianale al cioccolato di Santo Domingo (1, 3, 6, 7)	6
Semifreddo al torroncino (1, 3, 7, 8)	6
Tartufo al pistacchio (1, 3, 7, 8)	6
Tartufo nero (1, 3, 6, 7, 8)	6
Tartufo bianco (1, 3, 6, 7, 8)	6
Mini babà al limoncello con gelato alla crema (1, 3, 7)	6
Coppa profiterole (1, 3, 6, 7)	6
Tortino al cioccolato dal cuore morbido (1, 3, 6, 7)	6

SENZA GLUTINE

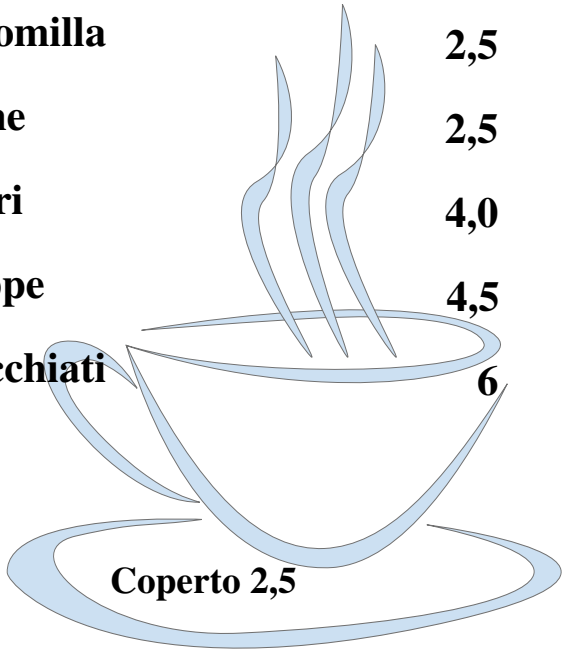
Tiramisù (3, 7)	6
Cheesecake ai frutti di bosco (7)	6
Crema catalana (3, 7)	6

I GELATI

Cioccolato (3, 6, 7)	5,5
Crema (3, 7)	5,5
Fiordilatte (3, 7)	5,5
Fragola (7)	5,5
Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli	6
Sorbetto al limone	4,5

LA CAFFETTERIA

Caffè	1,5
Caffè decaffeinato	2
Caffè di orzo	2
Caffè corretto	2
Cappuccio	2,5
The (7)	2,5
Camomilla	2,5
Tisane	2,5
Amari	4,0
Grappe	4,5
Invecchiati	6



Coperto 2,5

Ti ringraziamo per averci scelto!

Seguici sui nostri Social
per rimanere sempre aggiornato!

Pomodoro & Basilico

Pomodorobasilicovimercate