

LE NOSTRE PROPOSTE ALLA CARTA

I piatti senza glutine sono rossi o gialli per i primi, secondi e contorni e colorati per le pizze in modo tale da garantire la totale sicurezza.

Utilizzo farine:

- **Impasto pane, focaccia e pizza tradizionale:** Farina di grano tenero di tipo "00", farina di semola
- **Impasto integrale:** Farina di grano tenero integrale, farina di grano tenero di tipo "00", farina di semola
- **Pasta secca:** Semola di grano duro
- **Pasta fresca:** Semola di grano duro
- **Pane hamburger:** Farina di grano tenero di tipo "0"
- **Tortino al cioccolato:** Farina di frumento
- **Cremoso al cioccolato di S. Domingo:** Farina di frumento
- **Semifreddo al torroncino:** Farina di frumento
- **Semifreddo alla meringa:** Amido di frumento

- **Cotolette:** Farina di mais, farina di riso, farina di **soia**
- **Frittura di pesce:** Farina di mais, maizena (farina di riso, farina di ceci, amido di mais)
- **Tofu pastellato:** Farina di ceci, farina di mais
- **Pasta senza glutine:** Farina di mais bianca, farina di mais gialla, farina di riso
- **Impasto senza glutine tradizionale:** Farina di riso, farina di mais, farina di **soia**, farina di piselli, farina di miglio, farina di semi di lino, amido di mais, amido di tapioca, fecola di patate
- **Impasto senza glutine biologico:** Farina integrale di riso e di miglio, fecola di patate, amido di mais
- **Pane hamburger senza glutine:** Amido di mais, farina di riso
- **Pan di Spagna senza glutine:** Farina di mais bianca, farina di mais gialla, farina di riso, farina di **soia**, farina di piselli, farina di miglio, farina di semi di lino, amido di mais, amido di tapioca, fecola di patate
- **Biscotti cheesecake senza glutine:** Amido di mais, fecola di patate, farina di mais, farina di riso, farina di semi di guai, amido di tapioca
- **Semifreddo alla nocciola e al pistacchio senza glutine e senza lattosio:** Farina di riso, amido di mais, amido di riso

*** I nostri secondi piatti sono preparati esclusivamente con farine senza glutine. Per assicurarvi la massima attenzione, vi invitiamo a comunicare sempre al nostro staff la richiesta della preparazione gluten free al momento dell'ordine.**

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.**



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 (Per utilizzo delle farine consultare la prima pagina)

Frittini della casa	9	Impepata di cozze (1,14)	12
Chips di patate, olive ascolane, mozzarelline fritte (1,3,7,9)		Tagliere misto di salumi e formaggi	20
Tris di bruschette di terra (1,8)	7,5	con confettura di fichi e gnocco fritto (1,7,12)	
Bruschetta con burrata e	9,5	Misto di mare (per due persone)	22
acciughe del Cantabrico (1,3,4,7,12)		Bruschetta con burrata e acciughe del Cantabrico,	
Bruschette al pomodoro (1)	4,5	cocktail di gamberetti, insalata di mare tiepida,	
Bruschette con tentacolo di polpo	9,5	polpo e patate, impepata di cozze (1,2,3,4,7,9,10,11,12,14)	
Su crema di maio e avocado			
(1,3,10,14)			

I PRIMI (Per utilizzo delle farine consultare la prima pagina)

Troccoli freschi con cozze e pecorino (1,7,14)	12	Spaghetti al sugo di pomodoro (1,9)	10
Spaghetti alle vongole (1,7,14)	14	Gnocchi alla sorrentina (1,3,7,9)	12
Paccheri freschi con gamberi, burrata	16	Tagliatelle fresche al ragù di cinghiale	14
e sugo di pomodoro (1,2,7,9,12)		con crema di ricotta di bufala (1,3,7,9,12)	
Risotto ai frutti di mare (2,4,9,12,14)	16	Troccoli freschi al cacio e pepe	12
Paella di mare (2,4,7,9,12,14)	14	con speck croccante (1,7)	
Orecchiette con spada, pomodoro,	14	Risotto alla zucca con burrata e	14
melanzane e ricotta salata (1,4,7,9)		Scaglie di mandorle (7,8,9,12)	
Risotto ai porcini (7,9,12)	14	Paccheri al gratin (1,7,9)	12
		Al forno con melanzane fritte, scamorza e pomodoro	

LA CARTOCERIA (Per utilizzo delle farine consultare la prima pagina)

PER UNA PERSONA

Salsiccia e friarielli

Orecchiette fresche, salsiccia, scamorza, friarielli e pomodoro fresco (1,7,9)	13
--	-----------

Troccoli alla Nerano

Troccoli freschi, chips di zucchine fritte, provolone dolce, grana (1,7,9)	13
--	-----------

FORMATO:

L'Esplosione del Gusto

	SMALL	PER UNO	PER DUE	LARGE
Linguine al sugo di pomodoro fresco, cozze, vongole, calamari, mazzancolle tropicali, bisque di crostacei, basilico (1,2,4,9,12,14)	15	18	32	42

Opzione senza glutine 2

I SECONDI (Per utilizzo delle panature consultare la prima pagina)

Frittura mista di pesce (2,3,4,12,14)	18	Cotoletta di pollo con patatine (3,6)	17
Frittura di calamari (3,14)	18	Tagliata di pollo alla griglia (3,10)	16
Polpo e patate (9,14)	16	Con maionese all'avocado, carpaccio di finocchi agli agrumi e pepe nero	
Branzino al cartoccio con verdure (4,9)	20	Tagliata di manzo al rosmarino (10)	18
Grigliata mista di pesce (2,4,12,14)	25	Tagliata di manzo ai porcini (7)	20
Salmone scottato con emulsione	20	Costata di scottona irlandese 500g	24
all'olio e limone (4)		con patate al forno	
Spada al cartoccio con olive e zucchine	20	Grigliata mista di carne	22
julienne (4)			

I CONTORNI

Patatine Fritte Insalata mista	5
Patate al forno Verdure grigliate	5
Spinaci al burro e grana (7)	5

***I nostri secondi piatti sono preparati esclusivamente con farine senza glutine. Per assicurarvi la massima attenzione, vi invitiamo a comunicare sempre al nostro staff la richiesta della preparazione gluten free al momento dell'ordine.**

I NOSTRI BURGER DI CARNE E PESCE

ACCOMPAGNATI DI PATATINE FRITTE (Per utilizzo delle farine consultare la prima pagina)

Gamberi Burger	14	Bismarck burger	13
Gamberetti al vapore, bufala, pancetta croccante, rucola, salsa al curry (1,2,3,7,10,11,12)		Hamburger di manzo, insalata, pancetta croccante, pomodoro, uovo all'occhio di bue e salsa rosa (1,3,7,9,10,11)	
Polpo Burger	14		
Tentacoli di totano alla griglia, friarielli, burrata, maionese (1,3,7,10,11,14)			

***Il pane per burger contiene lattosio e uova (3,7). Il pane per burger senza glutine contiene soia (6).**

IL MENÙ BIMBI (Per utilizzo delle farine e delle panature consultare la prima pagina)

Pasta al sugo (1,9)	8
Pasta al pesto (1,3,7,8,9)	8
Risottino allo zafferano (7,9)	8
Cotoletta di pollo con patatine (3,6)	11
Salsiccia alla griglia con patatine	11
Bistecchina di manzo con patatine	15

LE INSALATONE (Servite con focaccia calda)

Caesar salad	12
Iceberg, rucola, pollo alla griglia, scaglie di grana, pomodorini e crostini di pane (1,7)	
Nicoise	12
Iceberg, uovo, olive, patate lesse, fagiolini, pomodorini, acciughe, capperi, tonno (1,3,4,12)	
Salmone salad	14
Iceberg, salmone scottato, avocado, olive, pomodorini, crostini di pane (1,4)	

LE PIZZE

Impasto normale, integrale, senza glutine e senza glutine biologico

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)	

Porchetta e crema di patate 12 (Senza Lattosio)

Crema di patate, mozzarella senza lattosio, porchetta di Ariccia, gocce di pesto, granella di pistacchi (1, 8, latte senza lattosio)

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 (1,7,12)

Parmigiana 9,5

Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, grana, basilico (1,3,7)

Quattro formaggi	9,5
Mozzarella fior di latte, brie, zola, grana (1,3,7)	

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 (1,3,7)

Pugliese 10

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

Salsiccia e funghi 9,5

Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, champignon freschi (1, 7)

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, 12)

Ai gamberi e tonno 12

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

LE PIZZE VEGANE

Ceci e Avocado 10

Hummus di ceci e avocado, champignon freschi, rucola, pomodorini secchi, granella di noci (1,8,12)

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 +1

Opzione integrale +1

Opzione senza glutine biologico +1,5

***Eventuali aggiunte saranno calcolate a parte**

***L'impasto senza glutine tradizionale contiene farina di soia (6)**

LE BIBITE

Acqua naturale o gasata	€2
Coca, Cola, Cocazero, Fanta, Sprite, The pesca o limone	€3,5

I NOSTRI VINI (contengono solfiti, allergene n. 12)

AL CALICE (contengono solfiti, allergene n. 12)

Negroamaro del Salento IGT	€5
Falanghina di Solopaca (Benevento)	€5
Bollicine prosecco	€5
Vino bianco o rosso alla spina	1/4 L €5 oppure 1/2L €7 oppure 1L €12

BOLLICINE (contengono solfiti, allergene n. 12)

ITALIA

Franciacorta Brut Satén - Influssi di Luna	€35
Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG Extra dry - Influssi di Luna	€22
Spumante dolce Moscato	€20

I BIANCHI (contengono solfiti, allergene n. 12)

Ribolla gialla - Friuli Venezia Giulia	€22
Falanghina IGT - Campania	€22
Greco di Tufo - Campania	€24
Müller Thurgau - Alto Adige	€24
Gewürztraminer - Alto Adige	€28
Lugana DOC - Zona dal Garda	€24
Vermentino di Sardegna DOC	€24



I ROSSI (contengono solfiti, allergene n. 12)

Pinot noir - Peter Zemmer (Alto Adige)	€28
Nebbiolo d'Alba Rènovo DOC - Cossetti (Piemonte)	€26
Chianti Superiore DOCG - Fattoria Fibbiano (Toscana)	€22
Morellino di Scansano DOCG - Sensi (Toscana)	€22
Rosso di Montalcino DOC - Famiglia Falorni (Toscana)	€30
Valpolicella Classico Bio DOC - Domini Veneti (Veneto)	€22
Negroamaro DOP Salice Salentino (Puglia)	€21
Cannonau di Sardegna DOC - Dorgali	€24

Le case vinicole riportate potrebbero essere soggette a variazioni

LE BIRRE ALLA SPINA (contengono solfiti, allergene n. 12)

	PICCOLA	MEDIA
Birra bionda (1)	€4	€6
Birra rossa (1)	€4	€6
Ipa Aradia artigianale (1)	€4	€6
Panaché (1)		€6

LE BIRRE IN BOTTIGLIA (contengono solfiti, allergene n. 12)

Weiss Weiherstephaner 0,5L (1)	€6,5
Beck's (1)	€4,5
Birra senza glutine	€5

L'APERITIVO

Servito con chips di patate e tris di olive

Spritz analcolico (acqua tonica, codino, succo ACE)	€6
Acqua tonica	€4
Crodino	€5
Spritz Aperol o Campari (12)	€8
Moscow Mule (1,12)	€8
Paloma (1,12)	€8
Negroni (12)	€8
Sbagliato (12)	€8
Gin Tonic (1,12)	€8
Vodka Tonic (1,12)	€8
Gin Tonic special	€10
Vodka Tonic special (1)	€10



E PER CONCLUDERE...

(Per utilizzo delle farine e allergeni consultare la prima pagina)

I DOLCI FATTI IN CASA

(SENZA GLUTINE)

Tiramisù (3,7)	€6
Panna cotta (7)	€6
Cheesecake (3,7)	€6
Crema catalana (3,7)	€6

I SEMIFREDDI

Mousse alla nocciola e cioccolato S.G.-S.L. (3,7,8)	€6
Semifreddo al tiramisù S.G.-S.L. (3,6,7)	€6
Meringotto ai frutti di bosco S.G. (3,6,7)	€6
Semifreddo al torroncino (1,3,7,8)	€6
Tartufo nero (1,3,6,7,8)	€6
Tartufo bianco (1,3,7)	€6
Semifreddo alla meringa (1,3,6,7)	€6
Soufflè al cioccolato (1,3,6,7)	€6

I GELATI

Cioccolato (3,6,7)	€5,5
Crema (3,7)	€5,5
Fiordilatte (3,7)	€5,5
Fragola (3,7)	€5,5
Sorbetto all'ananas	€6
Sorbetto al limone	€5

*Tutti i nostri gelati possono contenere tracce di glutine

LA FRUTTA

Ananas	€5
---------------	----

LA CAFFETTERIA

Caffè	€1,5
Caffè d'orzo (1)	€2
Caffè corretto (12, può contenere glutine)	€2,5
Caffè al ginseng (7,8)	€2
Cappuccino (7)	€2,5
The	€2,5
Camomilla	€2,5
Tisane	€2,5
Amari (12, può contenere glutine)	€4
Grappe (12, può contenere glutine)	€4,5
Vodka Grey Goose (12)	€6
Invecchiati (12, può contenere glutine)	€6



Ti ringraziamo per averci scelto!

**Seguici sui nostri Social
per rimanere sempre aggiornato!**



Pomodoro & Basilico



Pomodorobasilicovimercate

