

LE NOSTRE PROPOSTE ALLA CARTA

***I piatti senza glutine sono caratterizzati dal colore rosso**

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)
- **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, farina di quinoa e farina di sorgo integrale
- **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)			

***Per chi mangia i primi senza glutine: si accettano i piatti solo se sono di colore rosso**

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 mousse di ricotta senza lattosio (1,3,7 senza	
Risotto ai frutti di mare (2,4,9,12,14)	16	lattosio,9,12)	
Paella di mare (2,4,7,9,12,14)	14	Troccoli freschi al cacio e pepe	12
Orecchiette con spada, pomodoro,	14	con speck croccante (1,7)	
melanzane e ricotta salata (1,4,7,9)		Risotto alla zucca con burrata e	14
Risotto ai porcini (7,9,12)	14	Scaglie di mandorle (7,8,9,12)	
		Paccheri al gratin (1,7,9)	12

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, provola dolce senza lattosio, crema di zucchine (1,7 senza lattosio,9)	14
---	-----------

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)	20	Cotoletta di pollo con patatine (3,6)	17
Frittura di calamari (3,14)	20	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, iceberg, pancetta croccante, pomodoro, uovo all'occhio di bue e salsa rosa (1,3,7,9,10,11)	
Polpo Burger	14	Veg burger con chips di patate	15
Tentacoli di totano alla griglia, friarielli, burrata, maionese (1,3,7,10,11,14)		Burger vegano, cheddar vegano, iceberg, pomodoro, salsa rosa vegana (1,6,11)	

***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 (Per utilizzo delle farine consultare la prima pagina)

***Per chi mangia senza glutine: il piatto della pizza è di colore rosso - L'impasto senza glutine tradizionale contiene farina di soia (6)**

Ai frutti di mare	14	Napoletana	7,5
Sugo di pomodoro 100% italiano, cozze, vongole, mazzancolle tropicali, calamari (1,2,4,9,12,14)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, acciughe, capperi, origano (1,4,7,12)	
Al cotto	9	'Nduja, zola e salsiccia	10
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità (1,7)		Mozzarella, crema di 'Nduja, zola e salsiccia (1,7)	
Al cotto e brie	9,5	Pancetta e scamorza	9,5
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, brie (1,7)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata (1,7)	
Al cotto e funghi	9,5	Parmigiana	9,5
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, champignon (1,7)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, melanzane fritte, grana, (1,7)	
Al crudo	9,5	Pugliese	10
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, crudo di Parma (1,7)		Sugo di pomodoro, mozzarella, burrata, pomodorini secchi (1,7,12)	
Ai Porcini	10	Quattro formaggi	10
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, funghi porcini (1,7,12)		Mozzarella, brie, zola, grana (1,7)	
Al salame e pecorino	9,5	Ricotta, salsiccia e cipolla	10
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, salame dolce, pecorino (1,7)		Mozzarella, mousse di ricotta senza lattosio, salsiccia e cipolla (1,7,12)	
Bufala e Pomodorini	10	Salsiccia e friarielli	10
Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico (1,7)		Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia luganega, friarielli (1,7,12)	
Bufalina	10	Salsiccia e funghi	9,5
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella di bufala, basilico (1,7)		Sugo di pomodoro 100% italiano, salsiccia, champignon (1,7)	
Bismarck	10	Speck e Porcini	11
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, uovo, pancetta croccante (1,3,7)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, speck, funghi porcini (1,7)	
Capricciosa	9,5	Speck e zola	9,5
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, champignon, carciofi, olive (1,7,12)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, speck, zola (1,7)	
Diavola	9	Tonno e cipolle	9,5
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, spianata calabra, olio al peperoncino (1,7)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, tonno, cipolla rossa (1,4,7,12)	
Emiliana	11	Vegetariana	9
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, crudo di Parma, mozzarella di bufala, rucola (1,7)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine grigliate (1,7)	
Gamberi e tonno	12	Veneta	10
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, mazzancolle tropicali, tonno, cipolla, zucchine (1,2,4,7,12)		Mozzarella, salsiccia luganega, radicchio, grana (1,7)	
Margherita	7	Würstel e patatine	8,5
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella (1,7)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, würstel e patatine (1,7)	
		Zola, radicchio e noci	10
		Mozzarella, zola, radicchio grigliato, noci (1,7,8)	
		*Opzione senza glutine + €1 Opzione integrale + €1	
		Opzione senza glutine biologico + €1,5	
		*Eventuali aggiunte saranno calcolate a parte	
		*Formaggi disponibili senza lattosio:	
		Brie, mozzarella di bufala, burrata, stracchino, scamorza affumicata, provola dolce, ricotta	

LE PIZZE SENZA LATTOSIO (Per utilizzo delle farine consultare la prima pagina)

***Per chi mangia senza glutine: il piatto della pizza è di colore rosso**
L'impasto senza glutine tradizionale contiene farina di soia (6)

Alla Nerano	14	Quattro formaggi senza lattosio	14
Mozzarella senza lattosio, crema di zucchine, provola dolce senza lattosio, chips di zucchine fritte (1,7 senza lattosio)		Mozzarella senza lattosio, brie senza lattosio, scamorza affumicata senza lattosio, provola dolce senza lattosio (1,7 senza lattosio)	
Focaccia con stracchino senza lattosio, crudo di Parma e rucola	14	Salsiccia e friarielli senza lattosio	14
(1,7 senza lattosio)		Mozzarella senza lattosio, scamorza affumicata senza lattosio, salsiccia luganega, friarielli (1,7 senza lattosio,12)	
Porchetta e crema di patate	13		
Crema di patate, mozzarella senza lattosio, porchetta di Ariccia, gocce di pesto, granella di pistacchi (1,8,7 senza lattosio)			

***Formaggi disponibili senza lattosio:**

Brie, mozzarella di bufala, burrata, stracchino, scamorza affumicata, provola dolce, ricotta

LE PIZZE VEGANE (Per utilizzo delle farine consultare la prima pagina)

***Per chi mangia senza glutine: il piatto della pizza è di colore rosso**
L'impasto senza glutine tradizionale contiene farina di soia (6)

Vegarita	10	Veg-ciccìa e friarielli	14
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella vegana, basilico (1)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella vegana, scamorza affumicata vegana, salsiccia vegana e friarielli (1,6,12)	
Veg-bosco	14	Veg-tariana	14
Sugo di pomodoro 100% italiano, scamorza affumicata vegana, funghi champignon e funghi porcini (1)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella vegana, verdure grigliate (1)	
Nerano-veg	14	Capriggio-Veg	14
Mozzarella vegana, crema di zucchine, scamorza affumicata vegana, chips di zucchine (1)		Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella vegana, champignon, carciofi, olive nere e sbriciolata di salsiccia vegana (1,6)	
		Ceci e Avocado	11
		Hummus di ceci e avocado, champignon, rucola, pomodorini secchi, granella di noci (1,8,12)	

***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

