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.**

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**.


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
Chips di patate, olive ascolane, mozzarelline fritte (1,3,7,9)

Tris di bruschette di terra (1,8) 7,5

Bruschetta con burrata e acciughe del Cantabrico (1,3,4,7,12) 9,5

Bruschette al pomodoro (1) 4,5

Bruschette con tentacolo di polpo Su crema di maio e avocado 9,5
(1,3,10,14)

Impepata di cozze (1,14) 12

Tagliere misto di salumi e formaggi con confettura di fichi e gnocco fritto (1,7,12) 20

Misto di mare (per due persone) 22
Bruschetta con burrata e acciughe del Cantabrico, cocktail di gamberetti, insalata di mare tiepida, polpo e patate, impepata di cozze (1,2,3,4,7,9,10,11,12,14)

*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 alle vongole (1,7,14) 14

Paccheri freschi con gamberi, burrata e sugo di pomodoro (1,2,7,9,12) 16

Risotto ai frutti di mare (2,4,9,12,14) 16

Paella di mare (2,4,7,9,12,14) 16

Orecchiette con spada, pomodoro, melanzane e ricotta salata (1,4,7,9) 14

Risotto ai porcini (7,9,12) €14 **Disponibile veg. €14**

Spaghetti al sugo di pomodoro (1,9) 10

Gnocchi alla sorrentina (1,3,7,9) 12

Tagliatelle fresche al ragù di cinghiale con mousse di ricotta senza lattosio (1,3,7 **senza lattosio**,9,12) 14

Troccoli freschi al cacio e pepe con speck croccante (1,7) 12

Risotto alla zucca con burrata e scaglie di mandorle (7,8,9,12) **Disponibile veg. €14** 14

Paccheri al gratin (1,7,9) €12 **Disponibile veg. €13**

PIZZA AND FISH

LA CARTOCCERIA (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 *Disponibile anche vegano €14

Troccoli alla Nerano
Troccoli freschi, chips di zucchine fritte, provola dolce senza lattosio, crema di zucchine (1,7 **senza lattosio**,9) 14 *Disponibile anche vegano €14

FORMATO:	SMALL	PER UNO	PER DUE	LARGE
L'Esplosione del Gusto				
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**

Frittura di calamari (3,14) **20**

Polpo e patate (9,14) **16**

Branzino al cartoccio con verdurine (4,9) **20**

Grigliata mista di pesce (2,4,12,14) **25**

Salmone scottato con emulsione all'olio e limone (4) **20**

Spada al cartoccio con olive e zucchine julienne (4) **20**

I CONTORNI

Patatine Fritte | Insalata mista **5**

Patate al forno | Verdure grigliate **5**

Spinaci al burro e grana (7) **5**

Cotoletta di pollo con patatine (3,6) **17**

Tagliata di pollo alla griglia (3,10) **16**
Con maionese all'avocado,
carpaccio di finocchi agli agrumi e pepe nero

Tagliata di manzo al rosmarino (10) **18**

Tagliata di manzo ai porcini (7) **20**

Costata di scottona irlandese 500g con patate al forno **24**

Grigliata mista di carne **22**

Salsiccia veg. o burger veg. alla griglia con chips di patate e salsa rosa veg. (6) **14**

***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**
Gamberetti al vapore, bufala, pancetta croccante, rucola, salsa al curry (1,2,3,7,10,11,12)

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

Bismarck burger **13**
Hamburger di manzo, iceberg, pancetta croccante, pomodoro, uovo all'occhio di bue e salsa rosa (1,3,7,9,10,11)

Veg burger con chips di patate **15**
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 CON LIEVITO MADRE (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**
Sugo di pomodoro 100% italiano, cozze, vongole, mazzancolle tropicali, calamari (1,2,4,9,12,14)

Al cotto **9**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità (1,7)

Al cotto e brie **9,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, brie (1, 7)

Al cotto e funghi **9,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, champignon (1, 7)

Al crudo **9,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, crudo di Parma (1, 7)

Ai Porcini **10**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, funghi porcini (1, 7, 12)

Al salame e pecorino **9,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, salame dolce, pecorino (1,7)

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

Bufalina **10**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella di bufala, basilico (1,7)

Bismarck **10**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, uovo, pancetta croccante (1,3,7)

Capricciosa **9,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, champignon, carciofi, olive (1,7,12)

Diavola **9**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, spianata calabra, olio al peperoncino (1,7)

Emiliana **11**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, crudo di Parma, mozzarella di bufala, rucola (1,7)

Gamberi e tonno **12**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, mazzancolle tropicali, tonno, cipolla, zucchine (1,2,4,7,12)

Margherita **7**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella (1,7)

Napoletana **7,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, acciughe, capperi, origano (1,4,7,12)

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

Pancetta e scamorza **9,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata (1, 7)

Parmigiana **9,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, melanzane fritte, grana, (1,7)

Pugliese **10**
Sugo di pomodoro, mozzarella, burrata, pomodorini secchi (1,7,12)

Quattro formaggi **10**
Mozzarella, brie, zola, grana (1,7)

Ricotta, salsiccia e cipolla **10**
Mozzarella, mousse di ricotta senza lattosio, salsiccia e cipolla (1,7,12)

Salsiccia e friarielli **10**
Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia luganega, friarielli (1, 7, 12)

Salsiccia e funghi **9,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, salsiccia, champignon (1, 7)

Speck e Porcini **11**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, speck, funghi porcini (1, 7)

Speck e zola **9,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, speck, zola (1,7)

Tonno e cipolle **9,5**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, tonno, cipolla rossa (1,4,7,12)

Vegetariana **9**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine grigliate (1,7)

Veneta **10**
Mozzarella, salsiccia luganega, radicchio, grana (1,7)

Würstel e patatine **8,5**
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 CON LIEVITO MADRE (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**
Mozzarella senza lattosio,
crema di zucchine, provola dolce senza lattosio,
chips di zucchine fritte (1,7 **senza lattosio)**

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)**

Quattro formaggi senza lattosio **14**
Mozzarella senza lattosio, brie senza lattosio,
scamorza affumicata senza lattosio,
provola dolce senza lattosio (1,**7 senza lattosio)**

Salsiccia e friarielli senza lattosio **14**
Mozzarella senza lattosio,
scamorza affumicata senza lattosio,
salsiccia luganega, friarielli (1,**7 senza lattosio,**12)

***Formaggi disponibili senza lattosio:**
Brie, mozzarella di bufala, burrata, stracchino, scamorza affumicata, provola dolce, ricotta

LE PIZZE VEGANE CON LIEVITO MADRE (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**
Sugo di pomodoro 100% italiano,
mozzarella vegana, basilico (1)

Veg-bosco **14**
Sugo di pomodoro 100% italiano,
scamorza affumicata vegana,
funghi champignon e funghi porcini (1)

Nerano-veg **14**
Mozzarella vegana, crema di zucchine,
scamorza affumicata vegana, chips di zucchine (1)

Veg-ciccia e friarielli **14**
Sugo di pomodoro 100% italiano, mozzarella vegana,
scamorza affumicata vegana, salsiccia vegana e
friarielli (1,6,12)

Veg-tariana **14**
Sugo di pomodoro 100% italiano,
mozzarella vegana, verdure grigliate (1)

Capriggio-Veg **14**
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**

P & B
PIZZA AND FISH

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 - Domìni 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 Weihenstephaner 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**

P & B PIZZA AND FISH

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
Cappuccio (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

PIZZA AND FISH