



Siamo
Operativi
Pranzo & Cena
per Asporto

Take away

ordinate whatsapp o sms

339 8839645 / 338 9257297

inserire nell'ordine:

- nome / cognome
- numero di cellulare

GRAZIE PER LA RICHIESTA !!!

Pranzo

ordini

dalle 9:00 alle 11:00

consegne

dalle 12:00 alle 14:30

Cena

ordini

dalle 9:00 alle 19:00

consegne

dalle 19:30 alle 22:30

Antipasti di Mare

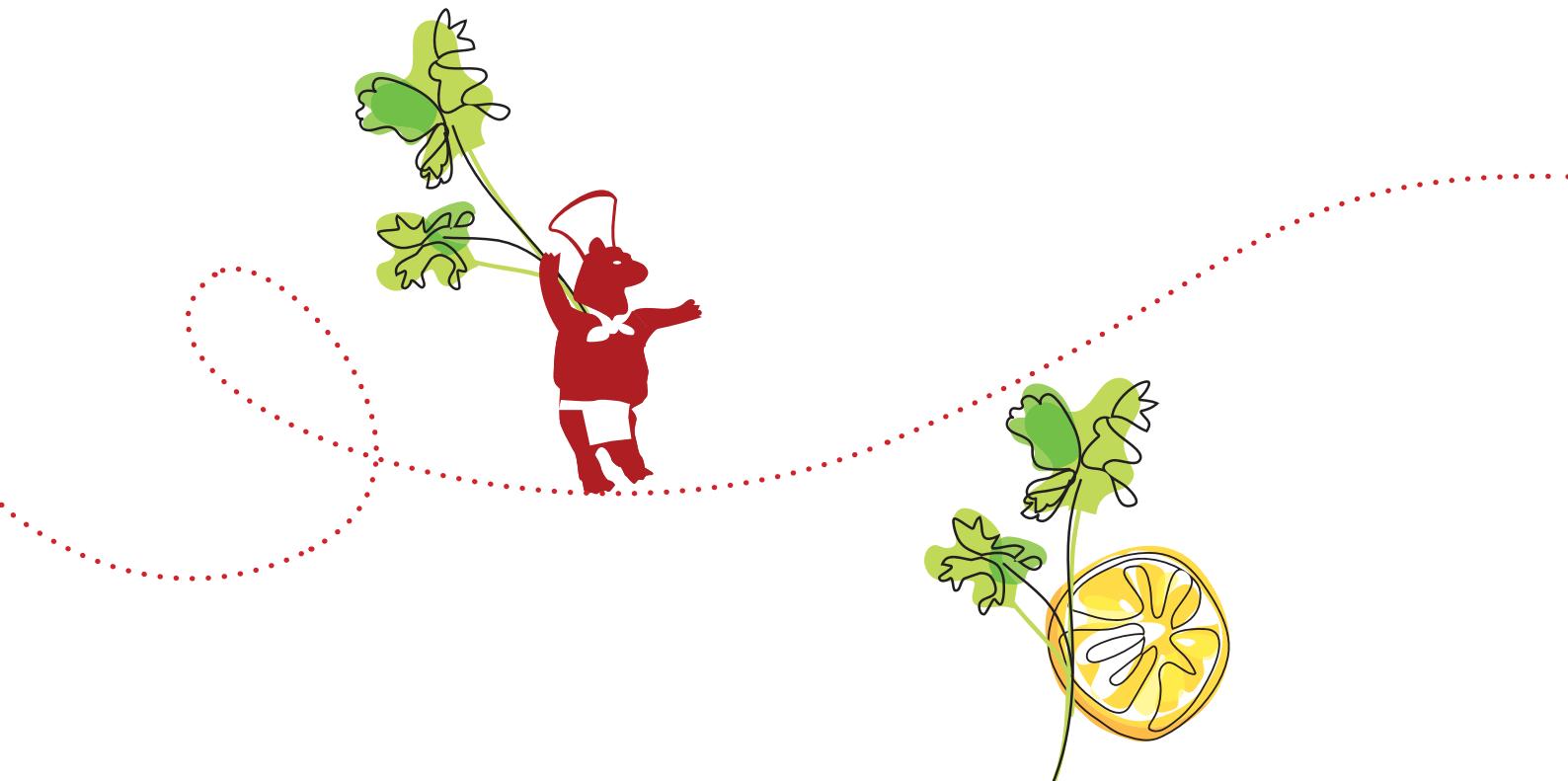
Mare tiepido all' olio profumato cozze, vongole veraci, scampetti, gamberetti, calmaretti e piovra	€ 15
Tentacoli di piovra spadellati su crema di favette verdi e guanciale croccante	€ 15
Insalata di baccalà, olive taggiasche, datterini e capperi	€ 15
Insalata di scampi e spinacini novelli	€ 13
Moscardini in guazzetto	€ 13
Acciughe del mar cantabrico & Mozzarella di bufala campana	€ 14

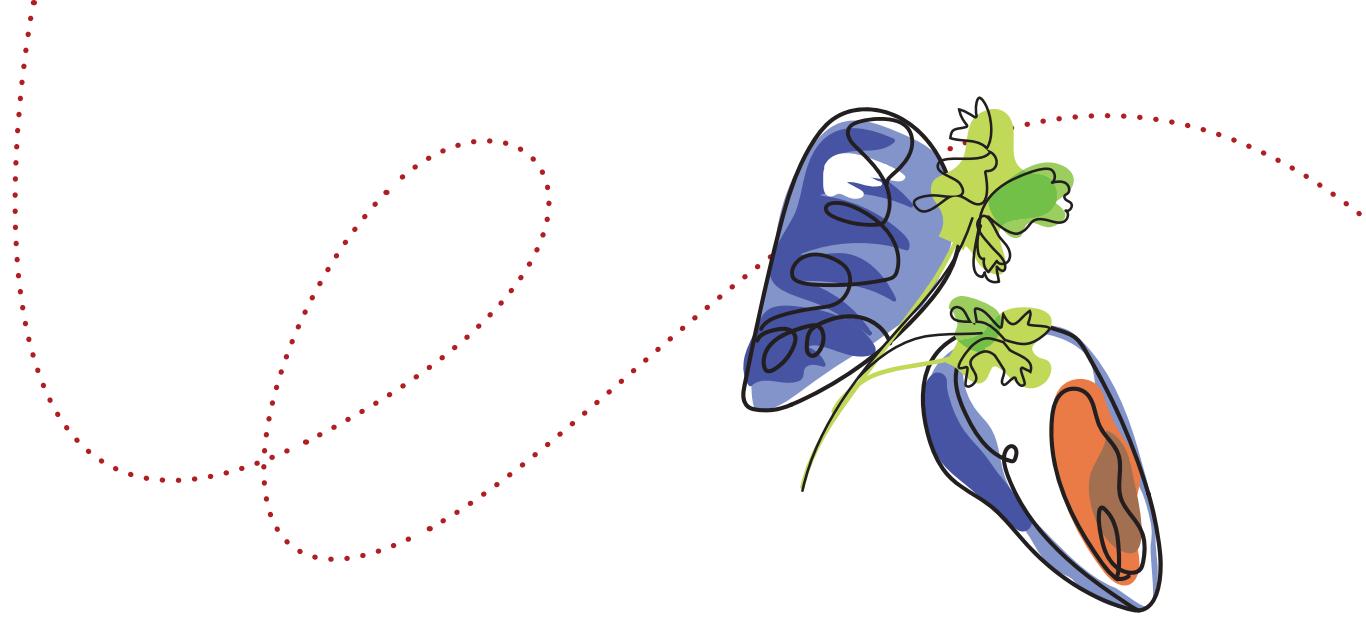
Crudités

MISTO MARE	€ 26
2 Gamberetti Rossi Nostrani, 2 Scampetti Nostrani, 1 Ostrica Fine de Claire, Salmone Norvegese, Tartare di Tonno Rosso (50 gr)	
La tartare di tonno	€ 18
Ostriche francesi fine de claires de marenne-oleron	cad. € 3

Antipasti di Terra

Sformatino di Zucca con Cuore di Taleggio e Chorizo de Bellota iberico Croccante	€ 15
Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala campana	€ 14
Prosciutto toscano al coltello "Pratomagno Oro"	€ 14
Misto di salumi toscani al coltello	€ 14





Primi di Mare

Tagliatelle con gamberi e carciofi sardi DOP del Coghinas	€ 16
Bucatini con acciughe del mar cantabrico e noci di sorrento	€ 15
Spaghetti alla chitarra con riccio di mare	€ 16
Linguine all' astice	€ 25
Pappardelle con calamari e funghi porcini	€ 15
Tagliarini neri con la bottarga di muggine ambrata	€ 15
Spaghetti alle vongole veraci	€ 18
Paccheri con tronchetti di pesce spada sardo e cipollotto fresco	€ 16
Tagliolini alle delizie di mare e primizie dell'orto	€ 16
Risotto alla marinara	€ 16

Primi di Terra

Risotto con zucca Delica e salsiccia Toscana	€ 16
Zuppa di cavolo nero	€ 12
Pappardelle al ragout di cinghiale	€ 15
Tagliolini con funghi porcini	€ 14
Pennette ai 2 orsi	€ 14

“ Come sono fatte le pennette ai due orsi ? ”

*“ sono preparate con un ragù di tre tipi di carne vitello, manzo, maiale,
poi piselli, olive nere, prosciutto cotto, una spolverata di parmigiano reggiano
ed un filo leggero di panna per amalgamare il tutto. ”*

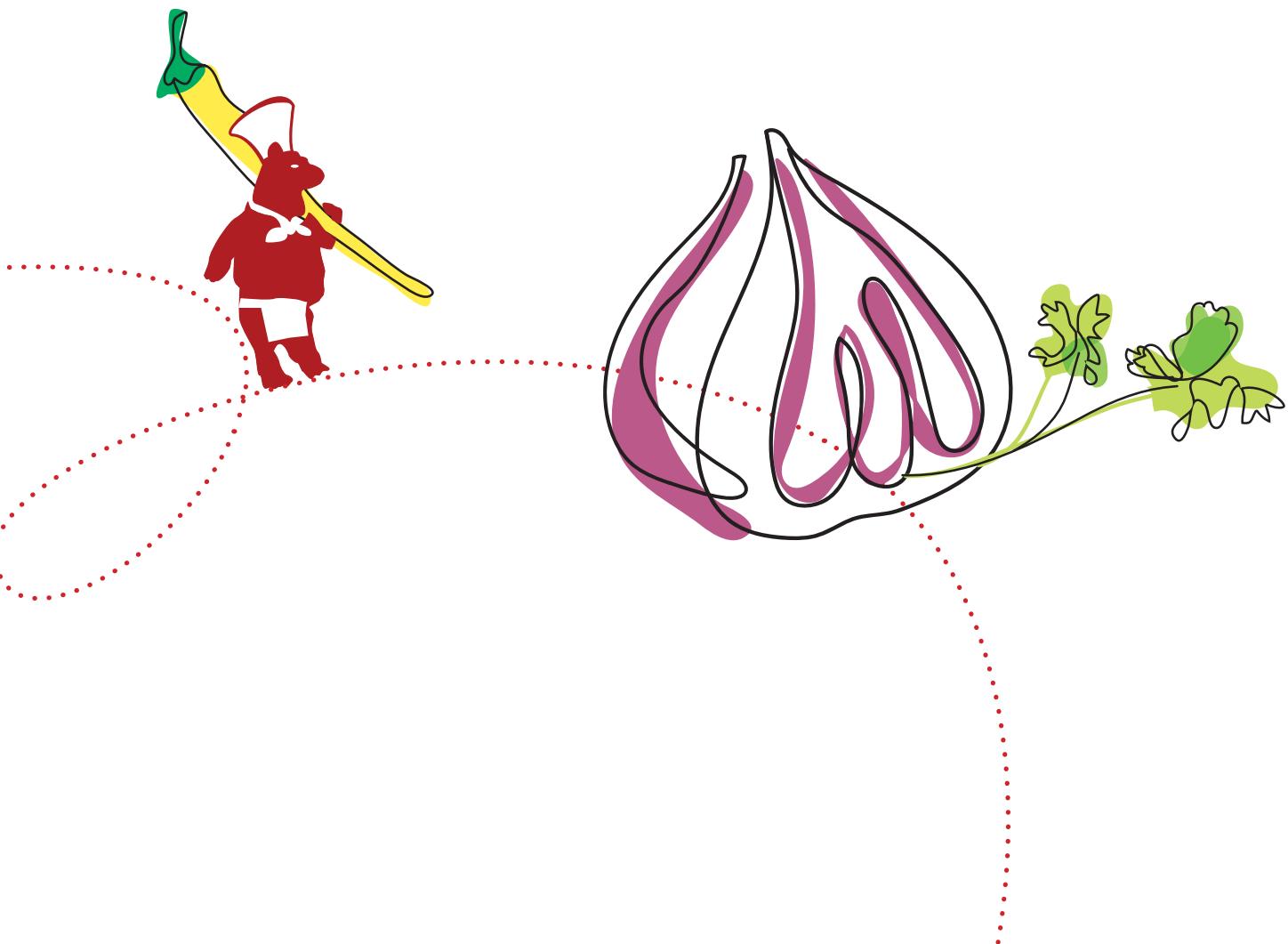
Aggiunta di Bottarga di Muggine Ambrata + € 5
A richiesta pasta integrale ricca di fibre o pasta celiaci priva di glutine + € 2

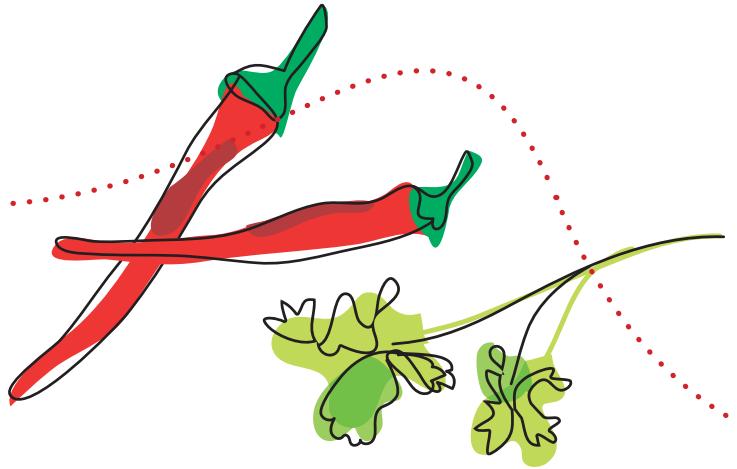
Secondi di Mare

Catalana alla versiliese Mista di Gamberoni, Calamari e Orata	€ 24
Scottata di ricciola con carciofi sardi DOP del Coghinas	€ 25
Tagliata di tonno con bietole saltate	€ 22
Gamberoni al vapore su cipolle di tropea caramellate e pinoli del mediterraneo	€ 22
Filetto di rombo all'isolana (patate, pomodorini datterini, olive taggiasche)	€ 24
Fritto di gamberi e calamari	€ 20

Brace

Trancio di pesce spada alla brace	€ 24
Orata alla brace	€ 20
Gamberoni alla brace	€ 20





Secondi di Terra

Trippa alla toscana	€ 16
Fritto di mozzarella e carciofi sardi DOP del Coghinas	€ 16
Costoletta di vitello alla milanese	€ 20
Ossobuco con Risotto alla Milanese	€ 28

Brace

Filetto di manzo alla brace	€ 28
Costata di scottona bavarese sul carbone	€ 20
Fiorentina di vera scottona bavarese sul carbone	prezzo al kg / € 60
Tagliata di fiorentina scottona al rosmarino	€ 20

Formaggi

Parmigiano reggiano dop	€ 10
-------------------------	------

Contorni

Carciofi sardi fritti	€ 7
Spinaci ripassati in padella	€ 6
Insalata mista	€ 6
Patate fritte molto croccanti	€ 6
Verdure all'agro	€ 6

Desserts

Tutti
Assoluta-
mente
Artigianali
.....

Delizia al cioccolato e noci	€ 7
Cheesecake con frutti di bosco	€ 7
Crema catalana	€ 7
Tiramisù	€ 7
Pastiera napoletana	€ 7
Cantucci e vinsanto	€ 8

Gelati

Gelato di castagne e marrons glacière con brandy di riserva	€ 8
Gelato di Crema	€ 7
Gelato di Nocciola	€ 7
Gelato di Pistacchio	€ 7

Semi- freddi

Salame semifreddo al cioccolato	€ 7
Tartufo al rhum	€ 8
Torroncino affogato al caffè	€ 8

Sorbetti

Sorbetto al lampone con brandy	€ 7
Sorbetto al limone con braulio	€ 7
Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli con gin	€ 7
Sorbetto al mango con campari	€ 7
Sorbetto alla mela verde con calvados	€ 7

Frutta Fresca

Ananas al maraschino	€ 7
Frutti di bosco misti	€ 7

- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato iii, sezione viii, capitolo 3, lettera d, punto 3.
 - Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto.
 - Allergeni contenuti nei piatti evidenziati in ultima pagina
- * Potrebbe essere surgelato.

Vini da Dessert

Piemonte		
Moscato d'Asti Voerzio Vigna Sargente DOCG,2024		€ 20
Moscato d'Asti Azienda Agricola Fabio Perrone DOCG,2023		€ 20
Toscana		
Vin Santo Antinori Donato		€ 18 / € 5
Veneto		
Dindarello Passito Bianco Maculan 2022		€ 35 / € 7
Marche		
Cheri Vini e Visciole Passito Tenute Moncaro		€ 22 / € 6
Kantico mosto parzialmente fermentato BIO Monteschiavo		€ 17 / € 5
Puglia		
Aleatico di Puglia Rosso Passito Tenute Rubino IGT		€ 21 / € 6
Sicilia		
Moscato di Pantelleria Terre di Zagara		€ 16 / € 5
Passito di Pantelleria Terre di Zagara		€ 18 / € 5
Zibibo di Pantelleria Terre di Zagara		€ 16 / € 5

Birre Artigianali Milanesi

DOMM giallo paglierino - hefe weizen - alta fermentazione tedesca 5 %	€ 7
profumo di frumento, aromi floreali e di banana, leggero carattere vanigliato, sapore dolce e rotondo con finale erbaceo	
Tradizionale birra a base di grano originaria della Germania meridionale prodotta con cereali, luppoli e lievito convenzionali. Presenta un ottimo equilibrio tra i fenoli e gli esteri fruttati donati dal lievito. L'alto contenuto proteico del grano conferisce una soffice e cremosa pienezza al palato con finale fresco e frizzante aiutato da un'altra carbonatazione.	
GHISA tonaca di frate - smoked stout - alta fermentazione americana 5 %	€ 7
note affumicate e tostate, cacao amaro, caffè e castagne La storica birra nera di Lambrate, una stout dalle note affumicate, resa morbida dalla bevuta grazie all'utilizzo di fiocchi d'avena.	
LAMBRATE ambrato carico - bock - bassa fermentazione tedesca 7 %	€ 7
sentori di cereale e caramello, gusto maltato con note di miele Bock caratterizzata da eleganti note maltate e da una leggera luppolatura.	
MONTESTELLA MEDAGLIA D'ARGENTO EUROPEAN BEER STAR 2025	
biondo - pilsner - bassa fermentazione tedesca 5 %	€ 7
aroma elegante erbaceo con lievi note agrumate, gusto erbaceo con delicate note maltate Nasce nel 1996 la prima birra di lambrate e si chiama Montestella. Nel corso degli anni ha subito diverse revisitazioni per trovare la propria identità in una Pilsner in puro stile lambratese.	
PORPORA MEDAGLIA D'ORO EUROPEAN BEER STAR 2025	
rosso - doppelbock - bassa fermentazione tedesca 8 %	€ 7
note tostate di caramello e prugna, gusto di cereale maltato con biscotto e caramello Si presenta limpida e dal colore rosso intenso in pieno stile tedesco. Il profilo fermentativo pulito lascia spazio a ricchi aromi di malto, note tostate ed un bilanciato aroma alcolico.	
SANT'AMBROEUS biondo dorato - strong gold ale - alta fermentazione americana 7 %	€ 7
note floreali e speziate con gusto di miele e agrumi canditi Birra storica del birrificio. Caratterizzata da una base delicata di malto pils e da una leggera luppolatura americana di Citra ed Ekuanot, è una golden ale dal buon tenore alcolico, ma dalla facile bevuta.	



Dal 13 dicembre 2014 è entrato in vigore il regolamento "ve n116" del 2011 che prevede precise disposizioni relative alla evidenziazione degli allergeni. Qui di seguito l'elenco degli allergeni contenuti nei piatti indicati a fianco.

GLUTINE	Baccalà alla Veneta Carciofi Fritti Cotoletta alla Milanese Gnocchi Petto d'Anatra Tutto il Pane	Orata Ammiraglia Ossobuco Patate Fritte Tutti i Dolci Zuppa Farro Sformatino di Zucca	Sogliola Mugnaia Tutte le Paste Tutte le Frittura Mare Caldo Pesci al Forno con Patate potrebbero avere tracce di Glutine
CROSTACEI	Catalana Mista Cocktail Gamberi Gamberi Gamberoni con cipolle di tropea Gamberoni Griglia	Tiepido di Mare Mare Caldo Riso Mare Riso Scampi e Carciofi Scampetti Vari	Scamponi Griglia Spadellata Spaghetti Astice Tagliolini delizie Tagliatelle Astice
UOVA	Antipasto Mare caldo Cocktail Gamberi Cotoletta alla Milanese Frittura in Pastella	Fusilli Caserecci Gnocchi Fritto di Mozzarelle e Carciofi Pappardelle	Tagliolini Taglierini Tonnarelli Tutta la Pasta Fresca
PESCE	Tutti i Pesci		
ARACHIDI	Cotoletta Fritta nell'Olio di Arachidi	Tutte le frittura della lista	Frittura nell'Olio di Arachidi
SOIA LATTE	Gnocchi Penne 2 Orsi Sformatino di Zucca	Prosciutto e Mozzarelle Puntarelle con Bufala Mozzarella e Carciofi Fritti	Risotti Sogliola alla Mugnaia
FRUTTA A GUSCIO	Fusilli al Pesto Delizia al Cioccolato Cantucci Toscani	Gamberoni al Vapore con Pinoli Torroncino	Sedanini Noci e Salmone Semifreddo al Pistacchio
SEDANO	Branzino all' Acqua Pazza Carpaccio Tonno Catalane Crudo di Mare Tiepido di Mare Seppioline al Vapore con Sedano e Bottarga	Moscardini in Guazzetto Ossobuco Pappardelle al Cinghiale Penne 2 Orsi Scampi e Spinacini Trippa	Tagliolini Delizie Tonno Caponato Zuppa di Cavolo Zuppa di Farro Mare Caldo Tartare di Tonno
SENAPE	Filetto Pepe Verde	Tartare di Carne	
SEMI DI SESAMO	Pane		
SOLFITI	Vino		
MOLLUSCHI	Mare Caldo Moscardini Spaghetti alla Chitarra Riccio Catalana Mista	Ostriche Piovra al Vapore Pappardelle Calamari e Porcini	Seppia Spadellate entacoli di Piovra Cozze Vongole
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI			
LUPINI			