

La nostra Pinsa Romana, rivisitata e riNata a Milano, è realizzata con una miscela di farine macinate a pietra: frumento, soia e riso, tutte senza conservanti. Grazie al processo di lievito naturale di oltre 72 ore e all'alto contenuto d'acqua, l'impasto risulta altamente digeribile con ridotte quantità di grassi. Il risultato è un prodotto croccante all'esterno e morbido all'interno. 🍞

## ✓ **La SvioliNata** €13

Scarola saltata, chèvre caldo, cipolle di Tropea Dop caramellate e granella di nocciole

## ✓ **La BuriNata** €13

Scarola saltata, uvetta, pecorino romano Dop, mozzarella di bufala campana Dop e peperoncino fresco

## ✓ **La Nata d'Estate** €15

Mozzarella di bufala, feta greca, songino, pesche, zeste di arancia e mentuccia.

## ✓ **La Fresca** €12

Stracciatella di burrata, pomodorini confit, pesto, zeste di limone e basilico fresco

## ✓ **La Natarita** €10

Salsa di pomodoro, stracciatella di burrata, origano e basilico fresco

## ✓ **La MariNata** €9

Salsa di pomodoro, pomodorini confit, olive taggiasche e origano

## **La Nata FortuNata** €14

Prosciutto San Daniele Dop riserva, stracciatella di burrata, pomodorini confit e songino

## **La Cruda** €13

Stracciatella di burrata, prosciutto San Daniele Dop riserva e basilico fresco

## **La Cantabrica** €15

Acciughe del Cantabrico, stracciatella di burrata, pomodorini confit, zeste di limone di Sorrento e timo

## **La SalmoNata** €16

Salmone fumé, ricotta condita, zeste di arancia e carpaccio di finocchio

## **L'Alpina** €12

Speck AA Dop, fontina Dop, scarola saltata e olive

## **La Nata Semplice** €10

Capocollo di Montalcino, ricotta condita e pepe fresco

## **La ToscaNata** €13

Capocollo di Montalcino, pecorino toscano Dop, cipolle di Tropea Dop caramellate e timo

## **La Piccante** €14

Chorizo spagnolo, chèvre, peperoncino fresco, pomodori confit e basilico fresco

## **La Nata** €14

Lonzino, mozzarella di bufala, carciofi sott'olio, zeste d'arancia e timo fresco



# LE INSALATE

## ✓ La Vegana €11

Songino, julienne di zucchine, carpaccio di finocchio, pomodorini, carote, frutta di stagione e semi misti

## ✓ La Caprese €12

Songino, bocconcini di bufala, pomodorini freschi, olive taggiasche, basilico fresco e origano

## La Norvegese €14

Salmone affumicato, insalatina, ricotta condita, zeste di limone, fettine di arancia e quinoa soffiata

## ✓ L'Estiva €13

Carpaccio di anguria, feta greca, olive taggiasche, curcuma, mentuccia e timo

# LE DEGUSTAZIONI

## ✓ Stracciatella di burrata con pomodorini e basilico €12

## ✓ Selezione di formaggi con miele e cipolle caramellate €14

Selezione di salumi €14

Tagliere di salumi e formaggi €18

Acciughe del Cantabrico con crostini di pane e stracciatella di burrata Med €15

Big €25

# DA BERE

Acqua Microfiltrata from €1,5 to €3

Vini al calice from €7 to €12

Birre Artigianali from €8 to €14

Cocktail from €9 to €15

✓ Piatti vegetariani

Utilizziamo acqua finemente microfiltrata di altissima qualità, trattata come da decreto legislativo 31/2001, 01/2003 e 25/2012.

Gli emoji indicano gli allergeni presenti nei piatti. Informare il personale su eventuali allergie e intolleranze.

✓ Glutine: Cereali contenenti glutine come grano, orzo, segale, kamut e derivati

🦀 Crostacei: Crostacei e prodotti a base di crostacei

🥚 Uova: Uova e prodotti a base di uova

🐟 Pesce: Pesce e prodotti a base di pesce

🥜 Arachidi: Arachidi e prodotti a base di arachidi

🌱 Soia: Soia e prodotti a base di soia

🥛 Latte: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

🍎 Frutta a guscio: Frutta a guscio e i loro prodotti

🌿 Sedano: Sedano e prodotti a base di sedano

🌶️ Senape: Senape e prodotti a base di senape

🌱 Sesamo: Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

🌫️ Anidride solforosa: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale

🌱 Lupini: Lupini e prodotti a base di lupini

🐌 Molluschi: Molluschi e prodotti a base di molluschi.

# LE ZUPPE

In lavagna le proposte del giorno €10 ~ €14

# LA PASTA

In lavagna la proposta del giorno €13 ~ €15

# VEGETARIANI CALDI

## ✓ Chèvre Chaud €14

Crostini con chèvre caldo, songino, mela, pomodorini e aceto balsamico

## Monte Rosa €13

Scarola saltata, fontina Dop del Monte Rosa fondente, uvette, nocciole e crostini

## ✓ Sformato di verdure €13

Sformato di verdure, stracciatella di burrata a sorpresa e pomodorini al basilico

# I DOLCI

🌸 Pastel de Nata €2,5

Brownie con gelato €6

Pinsa con la Nutella €10

La Torta di Mele €6

Brigadeiro/Beijinho €1,5

Gelato affogato €7

Sorbetto limone basilico €7

Cestino di frolla €5



Dopo le 16:00 e nei fine settimana: coperto di €1,50 a persona.