

LE PINSE*

La nostra Pinsa Romana, rivisitata e riNata a Milano, è realizzata con un mix di farine: frumento, soia, riso e pasta madre. Le oltre 72 ore di lievitazione e l'alto contenuto di acqua rendono questo impasto altamente digeribile con ridotte quantità di grassi, croccante fuori e morbido dentro.

La SvioliNata (1 6 7 8)

Scarola saltata, chèvre caldo, cipolla di Tropea caramellata e noci
€12

La BuriNata (1 6 7)

Scarola saltata, uvetta, scaglie di pecorino romano DOP, mozzarella di bufala campana DOP e peperoncino fresco
€10

La ZucchiNata (1 6 7 8)

Zucchine a julienne, pomodorini confit, fontina DOP, scaglie di mandorla
€9

La Fresca (1 6 7 8)

Stracciatella di burrata, pomodorini confit, gocce di pesto, zeste di limone e basilico fresco
€10

La Natarita (1 6 7)

Salsa di pomodoro, stracciatella di burrata e basilico fresco
€9

La MariNata (1 6)

Salsa di pomodoro, pomodorini confit, olive taggiasche e origano
€8

La Nata FortuNata (1 6 7)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di burrata, pomodorini confit e songino
€12

La Cruda (1 6 7)

Stracciatella di burrata, prosciutto crudo di Parma 24mesi e basilico fresco
€10

La SorrentiNata (1 4 6 7)

Alici di Cetara, stracciatella di burrata, pomodorini confit, zeste di limone di Sorrento e timo
€12

La SalmoNata (1 4 6 7)

Salmone fumé, ricotta condita, zeste di arancia, carpaccio di finocchio e erba cipollina
€13

L'Alpina (1 6 7)

Speck AA DOP, fontina DOP, scarola saltata e pomodorini sott'olio
€10

La ToscaNata (1 6 7)

Capocollo, pecorino toscano DOP, composta di cipolle rosse, erba cipollina e timo fresco
€11

La Piccante (1 6 7)

Chorizo spagnolo, chèvre, peperoncino fresco, pomodori sott'olio e basilico fresco
€11

La Nata (1 6 7)

Lonzino, ricotta alle erbe, carciofi sott'olio, zeste d'arancia e timo fresco
€11

La TacchiNata (1 6 7)

Fesa di tacchino, mozzarella di bufala campana DOP, carciofi sott'olio e songino
€9

LE INSALATE

La Vegana

Songino, julienne di zucchine, carpaccio di finocchio, pomodorini, carote, frutta di stagione, bacche di Gogi e semi misti
€8

La Caprese (7)

Songino, bocconcini di bufala, pomodorini freschi, pomodori secchi, olive taggiasche, basilico fresco e origano
€10

La Norvegese (4 7)

Salmone affumicato, insalatina, ricotta alle erbe, zeste di limone, fettine di arancia, semi di girasole ed erba cipollina
€13

La Saporita (7)

Carpaccio di lonzino con zeste d'arancia, timo fresco, songino e gocce di stracciatella
€12

I PANINI*

N.1 (1 7 11)

Stracciatella di burrata, pomodorini, songino e gocce di pesto
€6

N.2 (1 7 11)

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala e pomodorini confit
€7

N.3 (1 11)

Fesa di tacchino, pomodori secchi songino e scaglie di mandorle
€6

N.4 (1 7 11)

Speck AA DOP, ricotta alle erbe e zucchine a julienne
€6

LE ZUPPE

Crema di patate e zucchine, la sua julienne e crema di burrata
€7

Zuppa alla toscana con cavolo nero e cannellini (vegana/gluten free)
€7

LE SPECIALITÀ CALDE

Chèvre Chaud

Crostoni con chèvre caldo, songino, mela, pomodorini e aceto balsamico (1 7)
€12

Nata di Baccalà Mantecato*

Sfoglina di baccalà mantecato con patate servito con carpaccio di finocchio e arance (1 3 4 7 8)
€9

Sformato di verdure

Sformato di verdure, stracciatella di burrata a sorpresa e scarola saltata con uvette (3 7)
€12

I DOLCI

Pastel de Nata* (1 3 7 8) €2
Brownie con gelato (1 3 7 8) €5
Cestino di frolla (1 3 7) €4/6
Pinsa con la Nutella* (1 6 7 8) €6
Frutta di stagione €4/5
Mousse di Cioccolato* (7) €4

segui su



I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei piatti.

1. Cereali contenenti glutine come grano, orzo, segale, kamut e derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Informare il personale su eventuali allergie e intolleranze.

I piatti indicati con (*) hanno ingredienti congelati o surgelati all'origine

1. Cerali contenenti glutine come grano, orzo, segale, kamut e derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termini di anidride solforosa totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti indicati con (*) hanno ingredienti congelati o surgelati all'origine.

Vi chiediamo di informare il personale su eventuali allergie o intolleranze.

ALLERGENI

Noi di Nata a Milano vi invitiamo a fare un viaggio insieme, proponendovi prodotti che abbiamo selezionato e scelti uno a uno con estrema cura, creando proposte innovative.

Nel rispetto degli animali e dell'ambiente, troverete anche idee bio, vegane e vegetariane.

Il nostro viaggio inizia con la Pinsa romana, riNata a Milano utilizzando una combinazione di farine di grani antichi, farina di riso, farina di soia e lievito madre che, con ben 72 ore di lievitazione, rende questo impasto particolarmente digeribile e leggero. Il tutto accompagnato a scelta da salumi e formaggi di alta qualità, che renderanno il vostro viaggio gustoso e unico!

Per addolcire la vostra giornata, vi proponiamo, inoltre, un simbolo del Portogallo, il Pastel de Nata, premiato nel 2019 come dolce dell'anno. Il Pastel de Nata è una croccante sfoglia con all'interno una crema deliziosissima.

Per chi non ha mai avuto l'occasione di assaggiarlo, una vera emozione. Per chi già lo conosce sicuramente un incontro gradito.

Dolce e salato possono essere accompagnati da una vasta selezione di vini rossi, bianchi e bollicine italiane e spagnole, che renderanno la vostra permanenza un momento creato solo per voi.

a Milano

NATA PER VOI