

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,
cipolle di Tropea
Dop caramellate e noci
€12

La BuriNata (1 6 7)

Scarola saltata, uvetta,
pecorino romano Dop,
mozzarella di bufala campana
Dop e peperoncino fresco
€12

La ZucchiNata (1 6 7 8)

Zucchine a julienne, pomodorini
confit, fontina Dop,
granella di mandorle
€10

La Fresca (1 6 7 8)

Stracciatella di burrata,
pomodorini confit, gocce di
pesto, zeste di limone e
basilico fresco
€11

La Natarita (1 6 7)

Salsa di pomodoro,
stracciatella di burrata,
origano 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 San Daniele Dop riserva,
stracciatella di burrata, pomodorini
confit e songino
€13

La Cruda (1 6 7)

Stracciatella di burrata,
prosciutto San Daniele
Dop riserva e basilico fresco
€11

La SorrentiNata (1 4 6 7)

Alici di Cetara, stracciatella di
burrata, pomodorini confit, zeste
di limone di Sorrento e timo
€13

La SalmoNata (1 4 6 7)

Salmone fumé, ricotta condita,
zeste di arancia,
carpaccio di finocchio e erba
cipollina
€14

L'Alpina (1 6 7)

Speck AA Dop, fontina Dop, scarola
saltata e pomodorini sott'olio
€11

La Nata Semplice (1 6 7)

Capocollo di Montalcino, ricotta
condita e pepe fresco
€9

La ToscaNata (1 6 7)

Capocollo di Montalcino, pecorino
toscano Dop, cipolle di Tropea Dop
caramellate, erba cipollina e timo
€12

La Piccante (1 6 7)

Chorizo spagnolo, chèvre,
peperoncino fresco, pomodori
sott'olio e basilico fresco
€12

La Nata (1 6 7)

Lonzino, ricotta condita,
carciofi sott'olio, zeste
d'arancia e timo fresco
€12

LE INSALATE

La Vegana

Songino, julienne di zucchine, carpaccio di finocchio, pomodorini, carote, frutta di stagione e semi misti
€10

La Caprese (7)

Songino, bocconcini di bufala, pomodorini freschi, pomodori sott'olio, olive taggiasche, basilico fresco e origano
€11

La Norvegese (4 7)

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

La Saporita (7)

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

LA ZUPPA DI NATA

€8/10

LE SPECIALITÀ CALDE

Chèvre Chaud

Crostoni con chèvre caldo, songino, mela, pomodorini e aceto balsamico (1 7)
€13

Nata di Baccalà Mantecato*

Sfoglia di baccalà mantecato con patate servito con carpaccio di finocchio e arance (1 3 4 7 8)
€10

Sformato di verdure

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

LE DEGUSTAZIONI

Selezione di salumi
€14

Selezione di formaggi con miele e cipolle caramellate (7)
€14

Tagliere di salumi e formaggi
€18 (7)

Stracciatella di burrata con pomodorini e basilico (7)
€10

Acciughe del Cantabrico con crostini di pane e stracciatella di burrata
40 g €15 (1 4 7)
80 g €25

La pasta di giornata (1 7)

€8/12

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)	€8
Frutta di stagione	€4/5
La Torta di Mele (1 7 8)	€5
Brigadeiro/Beijinho (7)	€1,50
Gelato affogato (7)	€5
Sorbetto limone basilico (7)	€5

seguici 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 Dopo le 19 e nei fine settimana, coperto euro 1,50 a persona