

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'Autunno** €15

Zucca stufata, tomino piemontese fuso, parmigiano Dop, rosmarino e curcuma

✓ **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, zeste di arancia e carpaccio di finocchio

L'Alpina €13

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 €15

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

La Nata €14

Lonzino, mozzarella di bufala Dop, 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 Dop, 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

✓ La Proteica €15

Acciughe del Cantabrico, uovo sodo, feta greca, olive taggiasche, pomodori e basilico

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 da €1,5 a €3

Vini al calice da €7 a €12

Birre Artigianali da €8 a €14


Cocktail da €10 a €15


✓ Piatti vegetariani  Ingredienti congelati o surgelati all'origine.


 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

Crostoni 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 €7

Pinsa con la Nutella €10

La Torta di Mele €7

Brigadeiro/Beijinho €1,5

Gelato affogato €7

Sorbetto limone basilico €7

Cestino di frolla €6



Dopo le 14:00 e nei fine settimana: coperto di €1,50 a persona.