

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 Nata Dorata (1 6 7 8)

Zucchine a julienne, pomodorini confit, stracciatella di burrata e pistilli di zafferano

€16

La BuriNata (1 6 7)

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

€12

La SvioliNata (1 6 7)

Scarola saltata, chèvre caldo, cipolle di Tropea Dop caramellate e noci

€13

La Fresca (1 6 7 8)

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

€12

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

€9

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

€13

La Cantabrica (1 4 6 7)

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

€15

La SalmoNata (1 4 6 7)

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

€15

L'Alpina (1 6 7)

Speck AA Dop, fontina Dop, scarola saltata e pomodori secchi

€12

La Nata Semplice (1 6 7)

Capocollo di Montalcino, ricotta condita e pepe fresco

€10

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 secchi e basilico fresco

€13

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
€11

La Caprese (7)

Songino, bocconcini di bufala, pomodorini freschi, pomodori secchi, olive taggiasche, basilico fresco e origano
€12

La Norvegese (4 7)

Salmone affumicato, insalatina, ricotta condita, 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

€9/10

LE SPECIALITÀ CALDE

Chèvre Chaud

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

Nata di Baccalà Mantecato*

Sfoglia di baccalà mantecato con patate servito con carpaccio di finocchio e arance
€12 (1 3 4 7 8)

Sformato di verdure

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

La pasta di giorNata

€12/14 (1 7)

LE DEGUSTAZIONI

Selezione di salumi
€14

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

Tagliere di salumi e formaggi
€18 (7)

Stracciatella di burrata con pomodorini e basilico
€12 (7)

Acciughe del Cantabrico con crostini di pane e stracciatella di burrata
media €15 (1 4 7)
grande €25

I DOLCI

Pastel de Nata*	(1 3 7 8)	€2,50
Brownie con gelato	(1 3 7 8)	€6
Cestino di frolla	(1 3 7)	€4/6
Pinsa con la Nutella*	(1 6 7 8)	€8
La Torta di Mele	(1 7 8)	€6
Brigadeiro/Beijinho	(7)	€1,50
Gelato affogato	(7)	€6
Sorbetto limone basilico	(7)	€6

Acqua Microfiltrata	da €1,50 a €3,00
Vini al calice	da €6,00 a €10,00
Birre Artigianali	da €7,00 a €14,00
Cocktail	da €9,00 a €15,00

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

Dopo le 19 e infine settimana, coperto euro 1,50 a persona.