

# MENU

## Il Cappero *Capparis spinosa*

---



U N P  
O S T O  
A M I  
L A N O

CUCINA BAR  

---

FORESTERIA

### Contatti

+39 02 5457785

[info@unpostoamilano.it](mailto:info@unpostoamilano.it)

[www.unpostoamilano.it](http://www.unpostoamilano.it)



# BAMBINI

## **POLENTA MORBIDA \_\_\_\_\_ € 3** **E PARMIGIANO REGGIANO DOP** (vegetariano)

Con farina di mais biologica di Mulino Marino di Cossano Belbo (Cuneo) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi selezione Gennari (PR).

## **IL SOLITO GRAZIE! \_\_\_\_\_ € 6**

Caserecce trafilate nella nostra cucina con farine biologiche macinate a pietra del mulino marino di Cossano Belbo (Cuneo):

- al pomodoro (vegano)
- al pesto tradizionale genovese di Rossi (Genova) (vegetariano)
- con olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi selezione Gennari (vegetariano)

**Contiene: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO (pesto), LATTOSIO, SEDANO**

## **CHE NOIA LE POSATE \_\_\_\_\_ € 8**

Stecco di petto di pollo rurale allevato all'aperto della Fattoria La Fornace di Montechiaro d'Asti, panato e fritto, chips di patate, insalata e maionese artigianale allo zafferano.

**Contiene: GLUTINE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE**

## **IL PANOZZO/HAMBURGER \_\_\_\_\_ € 10**

Hamburger di Fassona Piemontese della Macelleria Oberto di Roddi (Cuneo) 160 grammi, pomodoro, Asiago DOP, maionese artigianale, lattuga e chips di patate. Con pane artigianale del Panificio Grazioli di Legnano.

**Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO**





# TAGLIERI

## **APERITIVO** \_\_\_\_\_ € 10

*Salame padovano del Salumificio Bazza di Terrassa Padovana, olive dolci di Castelvetro, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi del Caseificio Gennari di Collecchio (Parma).*

## **SELEZIONE** \_\_\_\_\_ € 12 **DI SALUMI ARTIGIANALI**

*Soppressa padovana senz'aglio, coppa e pancetta del Salumificio Bazza di Terrassa Padovana.  
150 grammi*

## **PROSCIUTTO CRUDO DI MAIALE** \_\_\_\_\_ € 18 **“NERO DI PARMA”**

*Del Salumificio San Paolo di Traversetolo (Parma), servito con burro montato da panne riposate delle Fattorie Fiandino di Villafalletto (Cuneo) e pane caldo di nostra produzione.  
130 grammi*

**Contiene: GLUTINE, LATTOSIO**

## **SELEZIONE** \_\_\_\_\_ € 15 **DI FORMAGGI CAPRINI** **A LATTE CRUDO**

*(vegetariano)*

*Tronchetto fresco al naturale, Caprabert, Capra Blu, da razza “Camosciata delle Alpi” dell’Azienda Agricola Il Boscasso di Colli Verdi, caseificio sostenibile nel cuore dell’Oltrepo Pavese.*

**Contiene: LATTOSIO**





# ANTIPASTI

## LA NOSTRA GIARDINIERA \_\_\_\_\_ € 5

*(vegano)*

*Sedano, carote, cipolle borettane, peperoni, finocchi e cavolfiori.*

**Contiene: SEDANO, SOLFITI**

## PANZANELLA E MOZZARELLA \_\_\_\_\_ €12

*(vegetariano)*

*Gli ingredienti tradizionali della panzanella, con un tocco in più: pomodorini confit, cipolla all'agro, basilico fritto, pane di nostra produzione. Con mozzarella di bufala artigianale del Centro della Mozzarella di Milano.*

*125 grammi*

**Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, SOLFITI**

## MISTICANZA \_\_\_\_\_ € 9

### DI FOGLIE BIOLOGICHE E VERDURE

*(vegano)*

*Secondo disponibilità: lattuga, rucola selvatica, cicorino da taglio, radicchio rosso, mizuna, mibuna, foglie di senape e erbe spontanee, carote, sedano e rapanelli. Foglie delle Aziende Agricole Biologiche Milanesi Corbari di Cernusco sul Naviglio e Frascina di Abbiategrasso.*

**Contiene: SEDANO, SENAPE**

## UOVA E ACCIUGHE, \_\_\_\_\_ € 13

### COME A VENEZIA

*Uovo in camicia, acciughe del mar cantabrico selezione Nardin di Zumaiia Gipuzkoa (Spagna), polvere di capperi, salsa di scarola, crostini di pane.*

**Contiene: GLUTINE, UOVA, PESCE**

## CALABRO-VENETO \_\_\_\_\_ €15

*Baccalà mantecato e 'nduja, chips di polenta soffiata con farina di mais biologica di Mulino Marino di Cossano Belbo (Cuneo), porro e prezzemolo.*

**Contiene: PESCE, LATTOSIO**

# PRIMI PIATTI

## COME UNA PARMIGIANA \_\_\_\_\_ € 13

*(vegetariano)*

*Tortelli verticali del pastificio artigianale La Sfoglia di Reggio Emilia ripieni di melanzane con ristretto di pomodoro, salsa di mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP e basilico.*

**Contiene: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, SEDANO**

## SPAGHETTI, AGLIO, \_\_\_\_\_ € 16 OLIO E PEPERONICINI, ACCIUGHE E GAMBERI

*Spaghetti trafilati nella nostra cucina con farine biologiche macinate a pietra del Mulino Marino di Cossano Belbo (Cuneo) e centrifugato di carote.*

*Serviti con aglio, olio e peperoncini, acciuga dissalata, gamberi rossi e scorza di limone.*

**Contiene: GLUTINE, PESCE**

## TORTELLI ALLE ORTICHE \_\_\_\_\_ € 12

*(vegetariano)*

*Tortelli del pastificio artigianale La sfoglia di Reggio Emilia con burro da panne riposate delle Fattorie Fiandino di Villafalletto (Cuneo) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi del Caseificio Gennari di Collecchio (Parma).*

**Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA,  
FRUTTA A GUSCIO, SEDANO**

## RIGATONI ALLA GRICIA \_\_\_\_\_ € 12

*Rigatoni alla curcuma trafilati nella nostra cucina con farine biologiche macinate a pietra del Mulino Marino di Cossano Belbo (Cuneo), serviti con guanciale di maiale "Nero di Parma" del salumificio San Paolo di Traversetolo, fave, piselli e pecorino.*

**Contiene: GLUTINE**

## ZUPPA VEGANA \_\_\_\_\_ € 9

**Chiedi al nostro staff gli ingredienti del giorno.**





# SECONDI PIATTI

## **PORCHETTA DI CONIGLIO** \_\_\_\_\_ € 18

*Carne di coniglio selezionata della fattoria la Fornace di Montiglio Monferrato (Asti), cotta a bassa temperatura con erbe fini e spezie mediterranee, servita con purè di patate dolci e composta piccante di rabarbaro e lamponi.*

## **½ POLLO MARINATO** \_\_\_\_\_ € 16

*Pollo rurale allevato all'aperto della fattoria la Fornace di Montiglio Monferrato (Asti) marinato con limone, rosmarino, aglio e vino bianco cotto sottovuoto a bassa temperatura e grigliato. Servito con misticanza biologica e verdure.  
**Contiene: SOLFITI, SENAPE, SEDANO (misticanza)***

## **TRANCIO DI PESCATO** \_\_\_\_\_ € 22

*Selezionato per noi dalla Pescheria Zermini di Milano. Servito con tarassaco ed erbe spontanee, salsa di piselli, limone candito e rapanelli all'orientale.  
**Contiene: PESCE, SOLFITI***

## **COSTATA PER DUE PERSONE** \_\_\_\_\_ € 58

*Costata di Fassona Piemontese della macelleria Oberto di Roddi (Cuneo), con patate arrostate e misticanza biologica  
1,2 chilogrammi  
**Contiene: SENAPE, SEDANO (misticanza)***

## **ACQUA** \_\_\_\_\_ € 2

*Acqua naturale e gassata Valverde cl 75*

## **COPERTO** \_\_\_\_\_ € 2,5

*Pane, grissini, pizze e focacce sono preparati ogni mattina dalla nostra cucina con le farine biologiche macinate a pietra del Mulino Marino di Cossano Belbo (Cuneo). La lievitazione è lenta e naturale. Acqua naturizzata naturale e frizzante inclusa.*



# DOLCI

## TIRAMISÙ IN TAZZA \_\_\_\_\_ € 6

*(senza glutine)*

*Con savoiardi di riso fatti in casa, servito in tazza.*

*Allergeni: uova, lattosio*

## CANNOLO SICILIANO \_\_\_\_\_ € 5

*(vegetariano)*

*Con pistacchi o cioccolato di modica.*

*Allergeni: glutine, uova, soia, latte,  
frutta a guscio, solfiti*

## SPUMA DI RICOTTA \_\_\_\_\_ € 7

*Servita in bicchiere con zeste di lime,  
gelatina di Select, crumble alla mandorla  
e fragole fresche.*

*Allergeni: lattosio, frutta a guscio (mandorla)*

## MOUSSE AL CIOCCOLATO \_\_\_\_\_ € 8

### FONDENTE

*Servita in bicchiere con salsa di lamponi  
e lamponi freschi.*

*Allergeni: Lattosio, soia, frutta a guscio*

## SORBETTO \_\_\_\_\_ € 5 / € 8 / € 10

### DEL GIORNO

*(vegano)*

*Sorbetto di nostra produzione preparato  
con ingredienti selezionati secondo disponibilità.  
Da gustare con vodka Belenkaya o vodka Beluga.*

