

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

www.unpostoamilano.it

BENVENUTI IN UN POSTO A MILANO

Da anni giriamo l'Italia intera per **conoscere i migliori produttori di materie prime**: piccole e medie realtà che uniscono rispetto per la natura e produzione artigianale. **Sostenendone il lavoro e l'impegno, diffondiamo il CHILOMETRO VERO**: impiego di materie prime di qualità, tutela degli ingredienti scelti, cibi stagionali, rinnovamento nel solco della tradizione culinaria e culturale italiana. In cucina, la creatività dello **Chef Nicola Cavallaro** trasforma i prodotti dei tanti e diversi territori in **ricette uniche**, seguendo i ritmi della natura e delle stagioni.

CRUDI MARINATI

COME _____ antipasto € 18
UN CEVICHE _____ secondo piatto € 25

Ricciola marinata con lime, arancia, coriandolo fresco, cipolla, pesca, patata dolce e peperoncino.

Contiene: PESCE

CARPACCIO DI GAMBERO ROSA _____ € 19
DI PORTO SANTO SPIRITO

Con "avgotaraho" (bottarga del golfo di Patrasso), burrata artigianale del Centro della Mozzarella di Milano, pomodoro appassito e mango.

Contiene: CROSTACEI, PESCE, LATTOSIO

3 GAMBERI ROSSI _____ € 18
DEL MEDITERRANEO

Con arancia, sale di Maldon, gruè di cacao e cerfoglio.

Contiene: CROSTACEI, TRACCE DI SOIA E FRUTTA A GUSCIO



ANTIPASTI

LA NOSTRA GIARDINIERA _____ € 5

(vegano)

Con sedano, carote, cipolle borettane, peperoni, finocchi e cavolfiori.

Contiene: **SEDANO, SOLFITI**

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI € 16

Salame gentile, spalla cotta e pancetta arrotolata 48 mesi dell'Azienda Agricola San Paolo di Traversetolo, Parma.

SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI € 16 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. Con composta di frutta.

Contiene: **LATTOSIO**

CRUDO DI MAIALE _____ € 18 "NERO DI PARMA"

Dell'Azienda Agricola San Paolo di Traversetolo (Parma), servito con burro montato da panne riposate delle Fattorie Fiandino di Villafalletto (Cuneo) e pane integrale con germe di grano tostato di nostra produzione.

130 grammi

Contiene: **LATTOSIO, GLUTINE**

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, SEDANO**



COTECHINO? _____ € 12

Cotechino del Salumificio Bazza di Terrassa Padovana, da carni di suini italiani allevati nel territorio, cotto a bassa temperatura e servito con battuto di verdure, spuma di zucchine trombetta e patate, polvere di kale (cavolo riccio).

Contiene: SEDANO, LATTOSIO

PANZANELLA _____ € 12

(vegetariano)

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

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, SOLFITI, SEDANO

PANE, BURRO E ACCIUGHE _____ € 12

Alici del Mar Cantabrico selezione Nardin di Zumaia (Paesi Baschi), burro da panne riposato delle Fattorie Fiandino di Villafalletto (Cuneo), baguette a lievitazione naturale alla curcuma.

Contiene: LATTOSIO, PESCE, GLUTINE

PIZZETTA INTEGRALE _____ € 11

Con farina di farro integrale, hummus di ceci e mortadella artigianale selezione Tur-Tlen® del Salumificio Felsineo di Zola Predosa (Bologna).

Contiene: GLUTINE, SESAMO

INSALATA ESTIVA _____ € 12

(vegetariano)

Con melone, anguria, pomodori, fiori di zucca, estratto di sedano, feta greca e chips di pane croccante fatto in casa.

Contiene: SEDANO, GLUTINE, LATTOSIO

MISTICANZA E VERDURE _____ € 9

(vegano)

Secondo le disponibilità dell'orto: lattuga, rucola selvatica, cicorino da taglio, radicchio rosso, indivia, erba ghiaccio, bietoline, mibuna e mizuna e senape. Con carote, sedano e rapanelli. Foglie e erbe spontanee delle Aziende Agricole Biologiche Milanese Corbari di Cernusco sul Naviglio e Fraschina di Abbiategrasso.

Contiene: SEDANO, SENAPE



PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ROSSI _____ € 12 IMPASTATI CON POMODORO

(vegano)

Salsa di pomodoro San Marzano, pomodori Piccadilly confit, capuliato di pomodoro ramato, polvere di pomodoro e basilico.

Contiene: GLUTINE, SEDANO

LINGUINE ALLE VONGOLE _____ € 18

Linguine trafilate dalla nostra cucina con centrifugato di spinaci, vongole veraci sgusciate, limone candito, battuto di gambero rosa di Porto Santo Spirito (Bari) e pepe di Sichuan.

Contiene: GLUTINE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, SOLFITI

RIGATONI AL RAGU DI CONIGLIO _____ € 14

Rigatoni trafilati dalla nostra cucina con farina integrale biologica di Mulino Marino (Cossano Belbo, Cuneo), con ragù di carni di coniglio selezionate dalla Fattoria La Fornace (Montiglio Monferrato, Asti), fiori di zucca, maggiorana e pecorino.

Contiene: GLUTINE, SEDANO, LATTOSIO, SOLFITI

TORTELLI CACIO E PEPE _____ € 13

(vegetariano)

Tortelli del pastificio artigianale La sfoglia di Reggio Emilia, ripieni di cacio e pepe, con salsa di zucchine trombetta e zucchine.

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA

ZUPPA VEGANA _____ € 9

Chiedi al nostro staff gli ingredienti del giorno.



SECONDI PIATTI

COSTOLETTE DI AGNELLO _____ € 20

Marinate e grigliate con spezie mediorientali, cous cous di verdure, tzatziki di kefir, kale (cavolo riccio) e peperoncino.

Contiene: SESAMO, GLUTINE, TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE € 20

Da carni selezionate dalla Macelleria Oberto di Roddi (Cuneo), gelato alla senape, polvere di taralli, olive, rapanelli e rape in giardiniera al miele di acacia.

Contiene: SENAPE, LATTOSIO, UOVA, SOLFITI, GLUTINE

½ POLLO MARINATO _____ € 16

Pollo rurale allevato all'aperto della Fattoria la Fornace di Montiglio Monferrato (Asti) marinato con spezie e paprika affumicata, cotto sottovuoto a bassa temperatura e grigliato. Servito con insalata di cavolo cappuccio, menta e pepe.

Contiene: SOLFITI

COSTATA PER DUE PERSONE _____ € 58

Costata di Fassona Piemontese della macelleria Oberto di Roddi (Cuneo), con patate arrostiti e misticanza biologica. 1,2 chilogrammi

Contiene: SENAPE, SEDANO (misticanza)

HUMMUS DI POMODORI _____ € 15

Con pomodori secchi e ceci, pomodoro appassito, pomodoro confit, ceci fritti e verdure all'agro.

Contiene: SEDANO, SESAMO, SOLFITI

PESCATO DEL GIORNO

Secondo la disponibilità della Pescheria Zermini di Milano e la creatività dello Chef.

PIATTO DEL GIORNO

Chiedi al nostro staff il piatto di oggi.

ACQUA _____ € 2

Acqua naturale e gassata Valverde cl 75

COPERTO _____ € 2.5

Pane e grissini 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.

CONTORNI

INSALATA DI POMODORI E BASILICO _____ € 5

PATATE ARROSTITE _____ € 5
Con aglio e rosmarino.

BAMBINI

PASTINA DI VERDURE IN BRODO _____ € 6
(vegano)

Pastina di semolino fatta in casa con verdure.
Contiene: GLUTINE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO

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 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**

NON È UN ARANCINO _____ € 6
(vegetariano)

Stecco di riso allo zafferano panato e fritto, con cuore cremoso di Asiago DOP, salsa al pomodoro e foglie dell'orto.

Contiene: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, SENAPE (misticanza)

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 con 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**

DOLCI

MANDORLE E AVENA _____ €7

(Senza lattosio, Dietetico)

Budino di mandorle tostate, crumble di avena e gruè di cacao, lamponi disidratati e lamponi freschi con salsa al cacao.

Contiene: GLUTINE, ALBUMI, FRUTTA A GUSCIO, TRACCE DI SOIA

IL GIARDINO D'ESTATE _____ € 8

(Senza glutine)

Streusel al cioccolato, pesche fresche, sorbetto alle pesche e basilico con cremoso al cioccolato fondente.

Contiene: LATTOSIO, TRACCE DI SOIA

TIRAMISÙ IN TAZZA _____ € 6

(senza glutine)

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

Contiene: UOVA, LATTOSIO

CANNOLO SICILIANO _____ € 5

(vegetariano)

Con ricotta di pecora artigianale del Centro della Mozzarella di Milano, farcito con pistacchi o cioccolato di Modica.

Contiene: GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI

SORBETTO DEL GIORNO € 5 / € 8 / € 10

(vegano)

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

