

MENU



Il Melograno
Punica granatum

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

Un Menu di Transizione

La notizia è che siamo aperti. Dalla mattina alla sera, come sempre. Con la massima attenzione per la sicurezza di tutti. Per riuscire a stare aperti in questo periodo abbiamo scelto di puntare sulla **semplicità**. Meno scelta, meno imbarazzo, ma con **la stessa passione di sempre** per le materie prime e per la buona cucina leggera. Torneremo ad essere più creativi e innovativi, ma oggi **ci affidiamo alla tradizione** e - speriamo - alla vostra comprensione. Fateci sapere cosa ne pensate, grazie! un posto a Milano.

Ogni giorno

Piatti speciali secondo la disponibilità dei nostri produttori e la fantasia del nostro chef.



Sul tagliere

Selezione di salumi artigianali — € 15

Coppa, pancetta e salame: i tre DOP Piacentini di Salumi Grossetti (Pianello Valtidone), salumificio di famiglia dal 1875. Senza glutine e senza aggiunta di latte e derivati.

Selezione di formaggi artigianali — € 16

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'Oltrepò Pavese. Con composta di frutta.

Contiene: LATTOSIO

Antipasti

Antipasto all'italiana — € 30 per due persone

- Olive dolci di Castelvetro con aglio olio e peperoncino
- Salame Padovano del Salumificio Bazza
- Alacce salate di Lampedusa (Contiene: PESCE)
- Papaccelle ripiene di tonno e capperi (Contiene: PESCE)
- La nostra giardiniera (Contiene: SEDANO, SOLFITI)
- Burrata artigianale del centro della mozzarella di Milano (Contiene: LATTOSIO)

«Masculina da magghia» — € 12 con burro di affioramento e crostini

Acciughe del golfo di Catania presidio Slow Food (dal nome della tipica rete da pesca "magghia"), servita con burro di filiera piemontese da panne di affioramento dell'Azienda Agricola Fusero di Savigliano (Cuneo) e pane biologico tostato di nostra produzione.

Contiene: PESCE, LATTOSIO, GLUTINE

Sarde in saòr ————— € 13

Marinate con cipolla, uvetta e pinoli tostati, servite con polenta biologica alla griglia

Contiene: PESCE, SOLFITI, GLUTINE

Mondeghili ————— € 12

le polpette della tradizione meneghina, serviti con salsa verde e foglie dell'orto.

Contiene: UOVA, GLUTINE, LATTOSIO, PESCE, SEDANO, SENAPE

Burrata con purè di broccoli ————— € 13

Burrata artigianale del Centro della Mozzarella di Milano e purè di broccoli con aglio, olio e peperoncino.

Contiene: LATTOSIO

Primi piatti

Tagliatelle al ragù alla bolognese € 13

Tagliatelle trafile dalla nostra cucina con farine biologiche macinate a pietra di Mulino Marino (Cossano Belbo, Cuneo) e uova biologiche di Cascina Pizzo di Mediglia. Ragù alla bolognese con carni selezionate dalla macelleria Oberto di Roddi (Cuneo).

Contiene: UOVA, GLUTINE, SEDANO, LATTOSIO

Cappelletti fatti a mano in brodo - € 13

Dal laboratorio artigianale La Sfoglia di Reggio Emilia, serviti in brodo di carne di manzo della macelleria Oberto di Roddi (Cuneo) e di gallina della fattoria La Fornace di Montiglio Monferrato (Asti).

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

Zuppa vegetariana del giorno ————— € 10

Ogni giorno una zuppa diversa, secondo la disponibilità delle verdure di stagione.

Pasta o riso del giorno ————— € 13

Secondo la creatività dello Chef Nicola Cavallaro.



Secondi piatti

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

Battuta di Fassona piemontese — **€ 22**

Con rapanelli in giardiniera, purè di capperi e olive, salsa all'uovo.

Contiene: UOVA, LATTOSIO, SEDANO

Costata di Fassona piemontese — **€ 58** **per due persone**

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

Contiene: SENAPE, SEDANO (misticanza)

Hamburger ————— **€ 18** **di fassona piemontese**

Con pomodoro, asiago, pancetta arrostita, salsa aioli e chips di patate.

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

Fritto di sarde alla milanese ————— **€ 13**

Con chips di patate e maionese allo zafferano.

Contiene: PESCE, GLUTINE, UOVA, SENAPE

Hummus di ceci e zucca ————— **€ 15**

Con rape rosse cotte e crude

Contiene: SESAMO, SEDANO, SOLFITI



Bambini

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

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

Contorni

Misticanza biologica e verdure _____ € 7 (vegano)

Secondo la disponibilità stagionale dell'orto: lattughe e cicorie, rucola selvatica, mibuna, mizuna, senape, erbette, foglie tenere di cavolo, rape e kale. Verdure ed erbe spontanee delle aziende agricole biologiche milanesi Corbari di Cernusco sul Naviglio (Milano) e Cascina Fraschina di Abbiategrasso (Milano).

Patate arrostate _____ € 7 (vegano)

Cotte al forno con aglio e rosmarino.

Verdure del giorno _____ € 7 (vegano)

secondo la fantasia dello Chef e la disponibilità delle materie prime delle aziende agricole biologiche milanesi Corbari di Cernusco sul Naviglio (Milano) e Cascina Fraschina di Abbiategrasso (Milano).

Dolci

Tiramisù in tazza

(senza glutine)

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

Contiene: UOVA, LATTOSIO

€ 6

Cannolo Siciliano

(vegetariano)

Con ricotta di pecora artigianale del Centro della Mozzarella di Milano, farcito con pistacchi o cioccolato di Modica biologico IGP Sabadì (Presidio Slow Food).

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

€ 5

Sorbetto del giorno

(vegano)

Sorbetto di nostra produzione preparato con ingredienti selezionati secondo disponibilità.

Da gustare con vodka Belenkaya o vodka Beluga.

€ 5 / € 8 / € 10



Acqua

Acqua naturale e gassata Valverde cl 75

€ 2

Coperto

€ 2