

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

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

Tartare di gamberi di Porto Santo Spirito marinati con lime, arancia, coriandolo fresco, cipolla, patata dolce e peperoncino.

Contiene: PESCE

CRUDO DI SCAMPI _____ **€ 18**

Con zuppetta di melone invernale, pepe verde e burrata artigianale.

Contiene: CROSTACEI, LATTOSIO

SALUMI E FORMAGGI

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 CAPRINI A LATTE CRUDO **€ 16**

(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'Oltrepò Pavese. Con composta di frutta.

Contiene: LATTOSIO



ANTIPASTI

ANTIPASTO ALL'ITALIANA _____ € 30 PER 2 PERSONE

- Olive dolci di Castelvetro con aglio olio e peperoncino
- Salame Padovano del Salumificio Bazza
- Alacce salate di Lampedusa (Contiene: PESCE)
- Mozzarella di bufala e purè di melanzane (Contiene: LATTOSIO)
- Papaccelle ripiene di tonno e capperi (Contiene: PESCE)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi Selezione Gennari
- La nostra giardiniera (Contiene: SEDANO, SOLFITI)
- Focaccia artigianale al rosmarino (Contiene: GLUTINE)

«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

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

POLPO IN GIARDINIERA _____ € 15

Polpo del Mediterraneo cotto a vapore e marinato in giardiniera di cavolfiori e mandorle tostate.

Contiene: MOLLUSCHI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI

PIZZA E FICHI _____ € 15

Pizzetta biologica di nostra produzione al farro integrale con fichi, Gorgonzola dolce DOP e crudo Sant'Ilario 30 mesi.

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO

VIAGGIO INTORNO A UNA RAPA — € 12 (vegetariano)

Hummus di rape rosse, rape in giardiniera (con aceto di mele «antiche» biologiche Presidio Slow Food e miele), chips di rape e salsa di «cardino» (caprino al caglio vegetale dell'Azienda Agricola Il Boscasso).

Contiene: SESAMO, SOLFITI, LATTOSIO

MISTICANZA BIOLOGICA _____ **€ 8** **E VERDURE**

(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 Milanese Corbari di Cernusco sul Naviglio e Fraschina di Abbiategrasso.

Contiene: SEDANO, SENAPE

PRIMI PIATTI

CAPPELLETTI FATTI A MANO _____ **€ 13** **IN BRODO**

Cappelletti fatti a mano 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

CAPPELLACCI INTEGRALI _____ **€ 13** **ALLA ZUCCA**

(vegetariano)

Cappellacci del laboratorio artigianale La Sfoglia di Reggio Emilia con burro di filiera piemontese da panne di affioramento dell'Azienda Agricola Fusero di Savigliano (Cuneo) e salvia.

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA

TAGLIATELLE AL RAGÙ _____ **€ 12** **ALLA BOLOGNESE**

Tagliatelle trafilate 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

STELLINE IN BRODO _____ **€ 12**

Stelline fatte in casa alla curcuma, al carbone vegetale, agli spinaci, alle rape rosse, in brodo di ristretto di manzo e gallina. Con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi selezione Gennari.

Contiene: UOVA, GLUTINE, SEDANO, LATTOSIO

PASTA O RISO DEL GIORNO

Secondo la creatività dello Chef Nicola Cavallaro.

ZUPPA DEL GIORNO

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



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

ANATRA CONFIT _____ € 20

Coscia di anatra marinata alle "5 spezie" (anice stellato, pepe, semi di finocchio, chiodi di garofano e cannella) e cotta confit. Servita con polenta di mais Biancoperla Presidio Slow Food (Podere Pereto - Rapolano di Terme, Siena) e bock choy.

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)

TAGLIATA DI CONTROFILETTO _____ € 18 DI CAVALLO

Carne selezionata dalla Macelleria Vito di Milano, kale speziato e patate montate.

TRANCETTO DI PESCATO _____ € 22 DEL GIORNO

Servito con salsa «alla Busara» (brodo ristretto di pesce e pomodoro), olive taggiasche e pomodoro confit. Secondo la disponibilità stagionale.

Contiene: PESCE, SOLFITI

BURGER VEGANO _____ € 13

Burger di quinoa con zucca e lenticchie, servito con patate e insalata.

CONTORNI

PATATE ARROSTITE _____ € 5

Con aglio e rosmarino.

ZUCCA IN SAÒR _____ € 6

Marinata con cipolle, uva passa e pinoli.

Contiene: SOLFITI

BAMBINI

PASTINA DI VERDURE IN BRODO — € 6

Pastina di semolino 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

CREMA BRUCIATA DEL GIORNO — € 6

Secondo la disponibilità delle materie prime e la creatività della pasticceria.

«SICILIA» — € 7

Semifreddo alla mandorla tostata profumato all'arancia, cioccolato di Modica biologico IGP Sabaði (Presidio Slow Food).

Contiene: FRUTTA A GUSCIO, LATTE, UOVA

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 biologico IGP Sabaði (Presidio Slow Food).

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.



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.