

Menu del pranzo* in Un Posto a Milano

(*O COME DICONO ALCUNI MILANESI «DELLA COLAZIONE»)

AUTUNNO 2023

ANTIPASTI

Focaccina croccante alla polenta e avena con crema di zucca, soppressa padovana e ricotta salata €10
 Contiene: GLUTINE, LATTOSIO

Burratina artigianale affumicata, con composta di arance amare e misticanza biologica €10
 Contiene: LATTOSIO, SENAPE

Misticanza biologica e verdure €7
 Contiene: SEDANO, SENAPE, SOLFITI

Hummus di ceci con verdure crude €8
 Contiene: SESAMO, SEDANO

PRIMI

Tagliatelle fatte in casa con ragù tradizionale bolognese €14
 Contiene: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, SEDANO, SOLFITI

Rigatoni fatti in casa all'amatriciana €13
 Contiene: GLUTINE, SOLFITI

Risotto in brodo vegetale alle rape rosse e salsa al Gorgonzola DOP €14
 Contiene: LATTOSIO, SEDANO, SOLFITI

Zuppa di zucca, carote e zenzero con crostini alla curcuma, feta e cerfoglio €10
 Contiene: GLUTINE, LATTOSIO

Zuppa di verdure e ceci con crostini di pane all'aglio e pesto €10
 Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO

SECONDI

Due uova biologiche in camicia, cous cous di cavolfiore, pomodorini appassiti, zucchine marinate e crostini di pane alla zucca fatto in casa €14
 Contiene: UOVA, GLUTINE

Tagliata cruda di salmone Loch Fyne, leggermente affumicato, con riso basmati, erbe amare e avocado €16
 Contiene: PESCE

Fritto di molo adriatico con salsa tartara, misticanza e chips di patate fatte in casa €16
 Contiene: GLUTINE, PESCE, SENAPE

Mezzo pollo marinato, cotto a bassa temperatura e grigliato servito con misticanza biologica €16
 Contiene: SEDANO, SENAPE, SOLFITI

Hamburger di Fassona piemontese con bacon, pomodoro, Asiago DOP e lattuga. Servito con chips di patate e maionese all'aglio fatte in casa €16
 Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, SESAMO, SENAPE, UOVA

CONTORNI

Patate arrostiti con aglio e rosmarino €5

DOLCI E FRUTTA

Panettone artigianale dello Chef (30 ore di lievitazione) €6
 Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA

Crumble di mele €5
 Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA

Tiramisù con savoiardi di riso fatti in casa €6
 Contiene: LATTOSIO, UOVA

Sorbetto ai cachi fatto in casa con cioccolato di Modica €5

Cannolo siciliano con cioccolato di Modica IGP o granella di pistacchio €6

ACQUA E COPERTO

Acqua cl 75 €1.5 - Acqua cl 50 €1.5

Coperto: pane preparato dalla nostra cucina con farine biologiche macinate a pietra, a lievitazione lenta e naturale €2.5

È POSSIBILE ORDINARE I PIATTI À LA CARTE OPPURE SECONDO QUESTE COMBINAZIONI:

MENU LEGGERO €18

ASSAGGIO DI ANTIPASTO A SCELTA + PRIMO O SECONDO + ACQUA + CAFFÈ + COPERTO

MENU DEGUSTAZIONE €24

PRIMO + SECONDO + ACQUA + CAFFÈ + COPERTO

Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari informate il nostro personale di sala che potrà aiutarvi nella scelta.

CONSIGLI PER GLI ACQUISTI IN CASCINA

UN LIBRO

Breve storia che ogni bambino può leggere ad un vignaiolo indipendente e viceversa - Abbecedario per vignaioli e aspiranti tali: un racconto brillante e ironico su che cosa ispira chi vuole diventare vignaiolo, guidando il lettore alla scoperta di questo antichissimo mestiere, grazie ai testi di Davide Longo e alle illustrazioni di Guido Scarabottolo. A cura di **FIVI** - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

Acquistabile adesso alla **libreria** in Corte Sud!

CONSIGLI PER GLI ACQUISTI IN CASCINA

UNA PIANTA

Oxalis - La "pianta ballerina" o "farfalla", piantina perenne con foglioline simili a quelle del trifoglio, di colore verde tenero o striato di viola o completamente viola-porpora a seconda delle varietà.

Acquistabile adesso al **vivaio** in Corte Sud!

