

## LE POLPETTE

PERFETTE DA SOLI O DA CONDIVIDERE

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>Polpettine "della nonna" al sugo</b><br><i>carne mista macinata, PANE, LATTE, GRANA PADANO, aglio, prezzemolo, UOVA, pelati, cipolla, carote, olio EVO BIO, sale, pepe</i>  |       | € 15 |
| <b>Polpettine di gamberi con maionese con bisque di gamberi</b><br><i>GAMBERI*, UOVA, MOZZARELLA, GRANA PADANO, PAN GRATTATO, pomodorini, basilico, zucchine, olio EVO BIO, sale, pepe, OLIO DI SEMI, BISQUE DI GAMBERI (SEDANO), limone</i> |       | € 16 |
| <b>Polpettine di pane con crema cacio e pepe</b><br><i>PANE, UOVA, LATTE, prezzemolo, PECORINO ROMANO, GRANA PADANO, aglio, PANNA, olio EVO BIO, sale, pepe</i>  | V     | € 14 |
| <b>Polpettine di patate e provolino di capra con maionese alla ZUCCA</b><br><i>patate, cipolle, PROVOLINO DI CAPRA, UOVA, PAN GRATTATO, GRANA PADANO, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, zucca, olio EVO BIO, sale, pepe, limone</i>                  | V     | € 14 |
| <b>Polpettine di verdure con salsa yogurt</b><br><i>patate, cipolla, cavolfiore, zucca, zucchine, pan grattato senza glutine, GRANA PADANO, YOGURT, olio, sale, pepe</i>   | GF, V | € 13 |

## LA TARTARE

|  |    |         |
|--|----|---------|
| <b>Tartare di manzo con crema di caprino, melone giallo e tortillas di mais</b> <b>Small 100 gr - Medium - 150 gr - Large 200 gr</b> |    | S: € 17 |
| <i>scamone di manzo, CAPRINO, melone giallo, olio EVO BIO, sale, pepe, Farina di mais, acqua</i>                                     | GF | M: € 22 |
|  |    | L: € 27 |

## LE DEGUSTAZIONI DI SALUMI E FORMAGGI

|  |        |      |
|--|--------|------|
| <b>Degustazione di 3 salumi toscani</b><br><i>Salumi toscani misti dal salumificio Triglia Gombitelli di Camaiore (LU)</i>                       | GF, LF | € 15 |
| <b>Degustazione di 3 formaggi di capra e vaccino</b><br><i>Formaggi di capra e vaccino provenienti da piccoli caseifici artigianali lombardi</i> | GF, V  | € 15 |
| <b>Degustazione di salumi e formaggi</b><br><i>Tagliere misto con degustazione di 3 salumi e 3 formaggi</i>                                      | GF     | € 16 |

## PRIMI PIATTI

- Risotto con crema di carote speziate e caprino** GF, V € 17  
riso, VINO BIANCO, brodo vegetale, carote, cipolle, curcuma, cumino, CAPRINO FRESCO, BURRO, GRANA PADANO, pepe, olio EVO BIO
- Tagliolini di Farro Fatti da noi con ragù di funghi e zucca** V € 16  
SEMOLA RIMACINATA, FARINA DI FARRO, UOVA, acqua, VINO BIANCO, cipolla, carote, zucca, FUNGHI FRESCHI, BURRO, olio EVO BIO, sale, pepe, prezzemolo

## LE CARBONARE

SCEGLI LA TAGLIA DELLA TUA CARBONARA

- Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano** S: € 14  
Small 100 gr - Medium - 125 gr - Large 150 gr M: € 16  
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, guanciale di maiale, sale, pepe, può contenere tracce di SOIA L: € 18
- Spaghetti alla carbonara vegetariana** S: € 14  
Small 100 gr - Medium - 125 gr - Large 150 gr V M: € 16  
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, cavolfiore verde, cipolla, zucchine, sale, pepe, può contenere tracce di SOIA L: € 18
- NOVITA': Carbonara di mare** € 16  
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA, GRANA PADANO, PANNA, COZZE, VONGOLE, GAMBERI\*, olio EVO BIO, sale, pepe, prezzemolo, VINO BIANCO

LE NOSTRE CARBONARE SONO SEMPRE DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

## SECONDI PIATTI

- FUORI MENU: Ricciola al cartoccio con olive, pomodorini e capperi** GF, LF € 24  
Ricciola, pomodorini, capperi, olive, olio EVO BIO, sale, pepe, VINO BIANCO, limone
- Cotoletta di vitello con l'osso alla milanese servita con patate al forno (circa 350 gr.)** € 28  
Nodino di vitello, PAN GRATTATO, BURRO, UOVA, patate, olio EVO BIO, sale, pepe, pomodorini, rucola, zucchero  
DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE - CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
- Coppa di maiale cotta a bassa temperatura con salsa di senape e miele e chutney di susine** LF, GF € 20  
coppa di maiale, sale, zucchero di canna, paprika dolce, susine, cipolle, aceto bianco, miele, SENAPE, mistichanza, pepe, olio EVO BIO, BURRO
- Coniglio in agrodolce** LF, GF € 16  
coniglio, melanzane, miele, SEDANO, cipolle, olive, capperi, prezzemolo, MANDORLE, ACETO DI VINO BIANCO, olio EVO BIO, sale, pepe, brodo vegetale, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
- Sformato di bietole** V € 14  
bietole, UOVA, PAN GRATTATO, GRANA PADANO, MOZZARELLA, MANDORLE, aglio, cipolla, olio EVO BIO, sale, pepe

## CONTORNI

|   |                  |     |
|---|------------------|-----|
| <b>Insalatina di radicchio, uva e noci</b><br>radicchio, uva, NOCI, olio EVO BIO, sale, pepe  | GF, LF,<br>V, VG | € 6 |
| <b>Patate al Forno</b><br>patate, olio EVO BIO, sale, pepe, BURRO   | GF, V            | € 6 |
| <b>Insalata di melanzane, pomodorini e basilico</b><br>melanzane, pomodorini, basilico, olio EVO BIO, sale, pepe  | GF, LF,<br>V, VG | € 6 |
| <b>La nostra giardiniera di verdure</b><br>ACETO DI VINO BIANCO, carote, cavolfiore, zucchine, peperoni, VINO BIANCO, cipolle, fagiolini, erbe aromatiche, zucchero, sale, pepe, olio EVO BIO | GF, LF,<br>V, VG | € 6 |

## DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

|  |               |      |
|--|---------------|------|
| <b>Cheesecake con susine Fresche</b><br>Biscotti gluten free, BURRO, zucchero, PHILADELPHIA, susine, zucchero a velo, panna vegetale | GF            | € 7  |
| <b>Tiramisù</b><br>SAVOIARDI, caffè, PANNA, MASCARPONE, cacao, cioccolato Fondente   |               | € 7  |
| <b>Cantucci + calice di Passito di Pantelleria</b><br>UOVA, zucchero, MANDORLE, FARINA 00, VINO PASSITO                              | LF            | € 10 |
| <b>Cantucci</b><br>UOVA, zucchero, MANDORLE, FARINA 00, VINO PASSITO   | LF            | € 4  |
| <b>Granita di melone</b><br>melone, acqua, zucchero, GIN   | GF, LF,<br>VG | € 5  |

**Coperto** € 1,50/pranzo  
€ 2,50/cena

[consulta la nostra carta dei vini](#)



Seguici sui nostri social:  [al25milano](#)  [al25milano](#)

Ogni piatto contiene, nella descrizione, la lista degli ingredienti e degli allergeni. Gli ingredienti scritti in maiuscolo indicano gli allergeni. Gli ingredienti contrassegnati dall'asterisco potrebbero essere congelati o abbattuti

Legenda sigle piatti GF - Gluten Free, LF - Lactose Free, V - Vegetariano, VG - Vegano