

LE POLPETTE
PERFETTE DA SOLI O DA CONDIVIDERE

Crocchette di patate, baccalà e peperoni con mayo al limone LF € 16
patate, UOVA, PAN GRATTATO, BACCALA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, FARINA00, prezzemolo, olio EVO BIO, sale, pepe, limone, peperoni*

Polpettine di verdure con yogurt allo zenzero GF, V € 13
cipolla, zucca, cavolo nero, verza, patate, cavolfiori, carote, porri, GRANA PADANO, pan grattato senza glutine, olio EVO BIO, sale, pepe, YOGURT, zenzero in polvere

Pallotte cacio e ova GF, V € 14
UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, cipolla, carote, pelati, prezzemolo, olio, sale, pepe

LE DEGUSTAZIONI DI SALUMI E FORMAGGI

Degustazione di 3 salumi toscani GF, LF € 15
Salumi toscani misti dal salumificio Triglia Gombitelli di Camaione (LU)

Degustazione di 3 Formaggi GF, V € 15
Formaggi provenienti da piccoli caseifici artigianali lombardi

Degustazione di salumi e formaggi GF € 16
Tagliere misto con degustazione di 3 salumi e 3 formaggi

PRIMI PIATTI

Risotto con zucchine, crema di ricotta e menta

riso Carnaroli, olio, VINO BIANCO, brodo vegetale, RICOTTA VACCINA, zucchine, menta, sale, pepe

GF, V € 17

LE CARBONARE
SCEGLI LA TAGLIA DELLA TUA CARBONARA

Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano **Small 100 gr - Medium - 125 gr - Large 150 gr**

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, guanciale di maiale, sale, pepe, può contenere tracce di SOIA

S: € 16
M: € 18
L: € 20

Spaghetti alla carbonara vegetariana

Small 100 gr - Medium - 125 gr - Large 150 gr

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, cipolla, olio EVO BIO, sale, pepe, asparagi, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO

S: € 16
V M: € 18
L: € 20

Carbonara di mare

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA, GRANA PADANO, PANNA, COZZE, VONGOLE, GAMBERI*, olio EVO BIO, sale, pepe, prezzemolo, VINO BIANCO

€ 18

LE NOSTRE CARBONARE SONO SEMPRE DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

SECONDI PIATTI

Cotoletta di vitello con l'osso alla milanese servita con orto in forno (circa 350 gr.)

Nodino di vitello, PAN GRATTATO, BURRO, UOVA, cipolle, zucchine, peperoni, melanzane, carote, patate olio EVO BIO, sale, pepe, pomodorini, rucola, zucchero
DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE - CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

€ 28

Baccalà mantecato con insalatina di finocchi e acciughe

BACCALA*, cipolla, patate, mele, VINO BIANCO, LATTE, olio EVO BIO, sale, pepe, finocchi, ACCIUGHE SOTTO'OLIO

GF € 18

CONTORNI

Insalata di finocchi, noci e mele <i>Finocchi, mele, noci, olio EVO BIO, sale, pepe</i>	GF, LF, V, VG	€ 6
Orto in Forno <i>Cipolle, zucchine, peperoni, melanzane, carote, patate olio EVO BIO, sale, pepe</i>	GF, V	€ 6

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Cheesecake con Fragole Fresche <i>zucchero, PANNA, acqua, biscotti gluten free, BURRO, PHILADELPHIA, PANNA VEGETALE, GELIFICANTE, zucchero a velo, FRAGOLE fresche</i>	GF	€ 7
Granita al melone <i>melone, acqua, zucchero, RUM</i>	GF LF VG	€ 6
Cantucci + calice di Passito di Pantelleria <i>UOVA, zucchero, MANDORLE, FARINA 00, VINO PASSITO</i>	LF	€ 10
Cantucci <i>UOVA, zucchero, MANDORLE, FARINA 00, VINO PASSITO</i>	LF	€ 4

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