

LE NOSTRE PIZZE

INVERNO 1-7

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, provola affumicata, radicchio

12

MARGHERITA 1-7

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

7.5

DIAVOLA 1-7

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, 'nduja, stracciatella

12

NAPOLI GOURMET 1-4-7

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, alici sott'olio, burrata, pomodori datterini arrostiti

11

QUATTRO STAGIONI 1-7-12

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto arrosto, funghi misti trifolati*, olive nere, carciofini, friarielli*

12

CRUDO 1-7

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, stracciatella, pomodorini inornati

12

PROSCIUTTO E FUNGHI 1-7-12

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi misti trifolati*, prosciutto cotto arrosto

11

GORGONZOLA DOP E RADICCHIO 1-7

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, radicchio

12

GORGONZOLA DOP E 'NDUJA 1-7

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, 'nduja

12

FUNGHI E SALICCIA 1-7-12

Mozzarella fior di latte, funghi misti trifolati, salsiccia, rosmarino

12

LE NOSTRE PIZZE SONO FATTE CON LIEVITO MADRE,
CHE DONA FRAGRANZA E GUSTO AUTENTICO COME
UNA VOLTA. LASCIATI CONQUISTARE A OGNI MORSO.

ventisette



vino e cucina



SEGUICI SU
INSTAGRAM

@ventisette_vinoecucina
#ventisette

PRENOTA LA TUA ESPERIENZA
AL VENTISETTE

02 934 52360

Aperto tutti i giorni

Ristorante 12.00 - 14.30 / 19.00 - 23.00
chiusura cucina ore 22.00

Wine Bar 10.30 - 22.00



Sorprendente.
Nel gusto,
nell'ambiente,
nell'atmosfera.

ANTIPASTI

Tataki di tonno in crosta di sesamo, con pak-choi e glassa al balsamico ^{4·11·12}	17
Crocchette di baccalà su crema di cannellini e pomodorini infornati ^{1·3·4·12}	12
Polpette di manzo al pomodoro ^{1·3·6·7}	12
Tartare di manzo con puntarelle, stracciatella e acciughe sott'olio ^{4·7}	12
Carpaccio di zucca marinata, cremoso di cannellini e zucca, con olio di zucca e granella di semi di zucca arrostita ⁶ 	9
Frico di patate, formaggio Piave e Montasio DOP, con polenta ^{3·7·12}	8
Tagliere "emiliano" di salumi e formaggi ^{1·4·7·8·9·12} Prosciutto di Parma DOP, mortadella con pistacchio, Salame Felino IGP, Pancetta Piacentina DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olive verdi, giardiniera, piadina San Patrignano	15
Tagliere "toscano" di salumi e formaggi ^{1·4·7·9·12} Finocchiona IGP, Lardo di Colonnata IGP, salsiccia con cinghiale, Pecorino Toscano DOP stagionato, pecorino di Pienza, schiacciata, giardiniera	15
Tagliere di culatta con piadina San Patrignano ¹	16

INSALATE

Caesar Salad del 27 ^{1·3·4·7·10·12} Cuore di lattuga, petto di pollo, pancetta affumicata, crostini di pane, scaglie di Grana Padano DOP, salsa Caesar	12
Insalata invernale alla Siciliana ^{6·8} Insalata con spinaci, finocchi, arance, olive nere, granella di pistacchio e tempeh marinato	10 

ZUPPE

Crema di zucca e zenzero, con grissino di sfoglia al Parmigiano Reggiano DOP ^{1·3·7·9}	9
Zuppa di cipolle con crostoni di pane gratinati al Gruyère DOP ^{1·7·9}	10
Zuppa di cavolo nero, fagioli dell'occhio e guanciale croccante, con pane casereccio bruschettato ^{1·9}	10

Lasciati sorprendere dalla bontà della semplicità:
ricette con prevalenza di ingredienti poco elaborati,
integrali e di stagione senza rinunciare al sapore.



PRIMI

Paccheri allo scoglio ^{1·2·4·9·12·14}	15
Spaghettoni cacio e pepe con pasta di Gragnano IGP ^{1·7}	13
Ravioli del plin con sugo di arrosto e timo ^{1·3·7·9·12}	13
Risotto con radicchio e Taleggio DOP ^{3·7·9·12}	14
Pizzoccheri alla valtellinese con Pizzoccheri della Valtellina IGP con verze, coste, patate, formaggio grasso d'Alpe e Valtellina Casera DOP ^{1·3·7·12}	12
Fusilloni al ragù vegetale, con olio alla rucola ^{1·6·8·9·12} 	10
Tortiglioni alla carbonara con pasta di Gragnano IGP ^{1·3·7}	13

SECONDI

Guancia di manzo brasata con purè di patate ^{3·7·9·12}	18
Tagliata di Scottona con verdure e patate al forno	20
Petto di pollo ducale alla griglia con verdure e patate al forno	13
Polpo* alla luciana con patate ^{12·14}	18
Salmone Norvegese laccato in salsa algerina, con cime di rapa* saltate ^{3·4}	17
Planted Steak* al pepe verde ^{1·6·10·12} 	15
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese ^{3·7·9·12}	22

CONTORNI

Melanzane, peperoni e zucchine al forno	4.5
Insalata mista con misticanza tenera, pomodorini e carote	4.5
Patate novelle al forno al profumo di rosmarino	4.5
Patate fritte*	4.5
Purè di patate ^{3·7}	4.5
Polenta taragna condita con formaggi burro e salvia ⁷	4.5
Cavolo cappuccio brasato ¹²	4.5

A disposizione il nostro "cestino di pane" ^{1·3·6·7·8·11}

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI CON SALMONE NORVEGESE



MENÙ BIMBO

(piatto a scelta)

Cotoletta di pollo* e patatine fritte dippers* ^{1·3}	8
Tortiglioni al ragù di manzo	8
Tortiglioni al sugo di pomodoro, o in bianco con olio extravergine di oliva ¹	6

DESSERT

Caffè goloso con pasticceria assortita PRODUZIONE IPER ^{1·3·5·6·7·8·12}	3.5
Tiramisù della tradizione ^{1·3·7}	4.5
Creme brûlée ^{3·7}	4.5
Panna cotta con caramello salato ^{3·7}	4.5
Torta cheesecake PRODUZIONE IPER ^{1·3·6·7·8}	4.5
Macedonia di frutta fresca**	4.5
Bicchiere goloso con crema allo zafferano, fave di tonka, mela renetta arrostita, salsa al mou salato e noci pecan sablè ^{1·6·8} 	5
Crostatina di frutta ^{1·3·7}	5
Millefoglie ai frutti rossi ^{1·3·7}	5
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia ^{1·3·7·12}	5
Praline miste ^{1·3·5·6·7·8·12}	4

BEVANDE

Acqua 0,75 cl o Bibite 33 cl	3
Birra 25 cl/ 40 cl ¹	3/4.5
BELLAFRESCA	
Caffè / Caffè decaffeinato	1.5
Caffè in moka	1.8
Gingseng ⁷ / Ginseng Zero ⁷ / Orzo ¹	2
Caffè corretto	2.5

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, pesci, uova, molluschi, soffi, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, senape, soia, sedano, lupini, arachidi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

* Ingrediente surgelato/congelato all'origine. **Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto

Reg. (CE) 853/2004

I prezzi sono da intendersi in €

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	2 CROSTACEI	3 UOVA	4 PESCI	5 ARACHIDI	6 SESAMO	7 SOIA	8 FRUTTA A GUSCIO	9 SEDANO	10 SENAPE	11 MOLLUSCHI	12 SEMI DI SESAMO	13 SOFFI	14 LUPINI	15 MOLUSCHI
------------------------------	-------------	--------	---------	------------	----------	--------	-------------------	----------	-----------	--------------	-------------------	----------	-----------	-------------

ANTIPASTI

Tataki di tonno in crosta di sesamo, con pak-choi e glassa al balsamico	17
Crocchette di baccalà su crema di cannellini e pomodorini infornati	12
Polpette di manzo al pomodoro	12
Tartare di manzo con puntarelle, stracciatella e acciughe sott'olio	12
Carpaccio di zucca marinata, cremoso di cannellini e zucca con olio di zucca e granella di semi di zucca arrostita	9
Frico di patate, formaggio Piave e Montasio DOP, con polenta	8
Tagliere "emiliano" di salumi e formaggi	14 - 7 - 8 - 9 - 12
Prosciutto di Parma DOP, mortadella con pistacchio, Salame Felino IGP, Pancetta Piacentina DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olive verdi, giardiniera, piadina San Patrignano	15
Tagliere "toscano" di salumi e formaggi	14 - 7 - 9 - 12
Finocchiona IGP, Lardo di Colonnata IGP, saliccia con cinghiale, Pecorino Toscano DOP stagionato, pecorino di Pienza, schiacciata, giardiniera	15
Tagliere di culatta con piadina San Patrignano	1
Tagliere di culatta con piadina San Patrignano	16

INSALATE

Caesar Salad del 27	1 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12
Cuore di lattuga, petto di pollo, pannettoncino affumicato, crostini di pane, scaglie di Grana Padano DOP, salsa Caesar	12
Insalata invernale alla Siciliana	6 - 8
Insalata con spinaci, finocchi, arance, olive nere, granella di pistacchio e tempeh marinato	10

ZUPPE

Crema di zucca e zenzero, con grissino di sfoglia al Parmigiano Reggiano DOP	1 - 3 - 7 - 9
Zuppa di cipolle con crostoni di pane gratinati al Gruyère DOP	1 - 7 - 9
Zuppa di cavolo nero, fagioli dell'occhio e guanciale croccante, con pane casereccio bruschettato	1 - 9

LE NOSTRE PIZZE

INVERNO 1 - 7	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, provola affumicata, radicchio	12
MARGHERITA 1 - 7	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	7.5
DIAVOLA 1 - 7	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, 'nduja, stracciatella	12
NAPOLI GOURMET 1 - 4 - 7	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, alici sott'olio, burrata, pomodori datterini arrostiti	11
QUATTRO STAGIONI 1 - 7 - 12	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto arrosto, funghi misti trifolati*, olive nere, carciofini, fiori di zucchina	12
CRUDO 1 - 7	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, stracciatella, pomodorini infornati	12
PROSCIUTTO E FUNGHI 1 - 7 - 12	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi misti trifolati*, prosciutto cotto arrosto	11
GORGONZOLA DOP E RADICCHIO 1 - 7	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, radicchio	12
GORGONZOLA DOP E 'NDUJA 1 - 7	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, 'nduja	12
FUNGHI E SALSICCIA 1 - 7 - 12	
Mozzarella fior di latte, funghi misti trifolati, salsiccia, rosmarino	12

LE NOSTRE PIZZE SONO FATTE CON LIEVITO MADRE, CHE DONA FRAGRANZA E GUSTO AUTENTICO COME UNA VOLTA. LASCIATI CONQUISTARE A OGNI MORSO.

Lasciatevi sorprendere dalla bontà della semplicità: ricette con prevalenza di ingredienti poco elaborati, integrali e di stagione senza rinunciare al sapore.



PRENOTA LA TUA ESPERIENZA
AL VENTISETTE
02 934 52360

Aperto tutti i giorni
Ristorante 12.00 - 14.30 / 19.00 - 23.00
chiusura cucina ore 22.00
Wine Bar 10.30 - 22.00

PRIMI

Paccheri allo scoglio	1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14
Spaghetti cacio e pepe con pasta di Gragnano IGP	1 - 7
Ravioli del plin con sugo di arrosto e timo	1 - 3 - 7 - 9 - 12
Risotto con radicchio e Taleggio DOP	3 - 7 - 9 - 12
Pizzoccheri alla valtellinese con Pizzoccheri della Valtellina IGP con verze, coste, patate, formaggio grasso d'Alpe e Valtellina Casera DOP	1 - 3 - 7 - 12
Fusilli al ragù vegetale, con olio alla rucola	1 - 6 - 8 - 9 - 12
Tortiglioni alla carbonara con pasta di Gragnano IGP	1 - 3 - 7
	13

SECONDI

Guancia di manzo brasata con purè di patate	3 - 7 - 9 - 12
Tagliata di Scottona con verdure e patate al forno	20
Petto di pollo ducale alla griglia con verdure e patate al forno	13
Polpo* alla luciana con patate	12 - 14
Salmon Norvegese laccato in salsa algerina, con cime di rapa* saltate	17
Planted Steak* al pepe verde	1 - 6 - 10 - 12
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese	3 - 7 - 9 - 12
	22

CONTORNI

Melanze, peperoni e zucchine al forno	4.5
Insalata mista con misticanza tenera, pomodorini e carote	4.5
Patate novelle al forno al profumo di rosmarino	4.5
Patate fritte*	4.5
Purè di patate	3 - 4
Polenta taragna condita con formaggi burro e salvia	7
Cavolo cappuccio brasato	4.5

A disposizione il nostro "cestino di pane" 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 11

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI CON SALMONE NORVEGESE



MENU BIMBO

(piatto a scelta)

Cotoletta di pollo* e patatine fritte dippers*	1 - 3
Tortiglioni al ragù di manzo	8
Tortiglioni al sugo di pomodoro, o in bianco con olio extravergine di oliva	6

DESSERT

Caffè goloso con pasticceria assortita PRODUZIONE IPER	1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 12
Tiramisù della tradizione	1 - 3 - 7
Creme brûlée	3 - 7
Panna cotta con caramello salato	3 - 7
Torta cheesecake PRODUZIONE IPER	1 - 3 - 6 - 7 - 8
Macedonia di frutta fresca**	4.5
Bicchieri golosi con crema allo zafferano, fave di tonka, mela renetta arrostita, salsa al mou salato e noci pecan sablé	1 - 6 - 8
Crostatina di frutta	1 - 3 - 7
Millefoglie ai frutti rossi	1 - 3 - 7
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia	1 - 3 - 7 - 12
Praline miste	1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 12
	4

BEVANDE

Acqua 0,75 cl o Bibite 33 cl	3
Birra 25 cl / 40 cl	3/4.5
Caffè / Caffè decaffeinato	1.5
Caffè in moka	1.8
Ginseng 7 / Ginseng Zero 7 / Orzo 1	2
Caffè corretto	2.5

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menu sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, molluschi, soffi, semi di sesamo, frutta a guscio, latté, senape, soia, sedano, lupini, arachidi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgervi al personale di sala.

*Prodotti sottoposti a congelazione all'origine. **Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto

Reg. CE 853/2004

I prezzi sono da intendersi in €

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2 CRUSTACEI 3 PESCE 4 UOVA 5 MOLLUSCHI 6 SOFFI 7 LATTÉ

8 FRUTTA A GUSCIO 9 SEMI DI SESAMO 10 SEMI DI SENAPE 11 SEMI DI SESAMO 12 SEMI DI SENAPE 13 SOFFI 14 LATTÉ 15 MOLLUSCHI

ANTIPASTI

Tataki di tonno in crosta di sesamo, con pak-choi e glassa al balsamico <small>4+11+12</small>	17
Crocchette di baccalà su crema di cannellini e pomodorini inforinati <small>1+3+4+12</small>	12
Polpette di manzo al pomodoro <small>1+3+6+7</small>	12
Tartare di manzo con puntarelle, stracciatella e acciughe sott'olio <small>4+7</small>	12
Carpaccio di zucca marinata, cremoso di cannellini e zucca con olio di zucca e granella di semi di zucca arrostita <small>6</small>	9
Frico di patate, formaggio Piave e Montasio DOP, con polenta <small>3+7+12</small>	8
Tagliere "emiliano" di salumi e formaggi <small>1+4+7+8+9+12</small> Prosciutto di Parma DOP, mortadella con pistacchio, Salame Felino IGP, Pancetta Piacentina DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olive verdi, giardiniera, piadina San Patrignano	15
Tagliere "toscano" di salumi e formaggi <small>1+4+7+9+12</small> Finocchiona IGP, Lardo di Colonnata IGP, salsiccia con cinghiale, Pecorino Toscano DOP stagionato, pecorino di Pienza, schiacciata, giardiniera	15
Tagliere di culatta con piadina San Patrignano <small>1</small>	16

INSALATE

Caesar Salad del <small>27</small>	<small>1+3+4+7+10+12</small>	
Cuore di lattuga, petto di pollo, pancetta affumicata, crostini di pane, scaglie di Grana Padano DOP, salsa Caesar	12	
Insalata invernale alla Siciliana <small>6+8</small> Insalata con spinacino, finocchi, arance, olive nere, granella di pistacchio e tempeh marinato	10	

ZUPPE

Crema di zucca e zenzero, con grissino di sfoglia al Parmigiano Reggiano DOP <small>1+3+7+9</small>	9
Zuppa di cipolle con crostoni di pane gratinati al Gruyère DOP <small>1+7+9</small>	10
Zuppa di cavolo nero, fagioli dell'occhio e guanciale croccante, con pane casereccio bruschettato <small>1+9</small>	10

LE NOSTRE PIZZE

INVERNO <small>1+7</small>	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, provola affumicata, radicchio	12
MARGHERITA <small>1+7</small>	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	7.5
DIAVOLA <small>1+7</small>	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, 'nduja, stracciatella	12
NAPOLI GOURMET <small>1+4+7</small>	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, alici sott'olio, burrata, pomodori datterini arrostiti	11
QUATTRO STAGIONI <small>1+7+12</small>	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto arrosto, funghi misti trifolati*, olive nere, carciofini, friarielli*	12
CRUDO <small>1+7</small>	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, stracciatella, pomodorini inforinati	12
PROSCIUTTO E FUNGHI <small>1+7+12</small>	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi misti trifolati*, prosciutto cotto arrosto	11
GORGONZOLA DOP E RADICCHIO <small>1+7</small>	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, radicchio	12
GORGONZOLA DOP E 'NDUJA <small>1+7</small>	
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, 'nduja	12
FUNGHI E SALSICCIA <small>1+7+12</small>	
Mozzarella fior di latte, funghi misti trifolati, salsiccia, rosmarino	12

LE NOSTRE PIZZE SONO FATTE CON LIEVITO MADRE, CHE DONA FRAGRANZA E GUSTO AUTENTICO COME UNA VOLTA. LASCIATI CONQUISTARE A OGNI MORSO.

Lasciate sorprendere dalla bontà della semplicità: ricette con prevalenza di ingredienti poco elaborati, integrali e di stagione senza rinunciare al sapore.



PRIMI

Paccheri allo scoglio <small>1+2+4+9+12+14</small>	15
Spaghettoni cacio e pepe con pasta di Gragnano IGP <small>1+7</small>	13
Ravioli del plin con sugo di arrosto e timo <small>1+3+7+9+12</small>	13
Risotto con radicchio e Taleggio DOP <small>3+7+9+12</small>	14
Pizzoccheri alla valtellinese con Pizzoccheri della Valtellina IGP con verze, coste, patate, formaggio grasso d'Alpe e Valtellina Casera DOP <small>1+3+7+12</small>	12
Fusilloni al ragù vegetale, con olio alla rucola <small>1+6+8+9+12</small>	10
Tortiglioni alla carbonara con pasta di Gragnano IGP <small>1+3+7</small>	13

SECONDI

Guancia di manzo brasata con purè di patate <small>3+7+9+12</small>	18
Tagliata di Scottona con verdure e patate al forno	20
Petto di pollo ducale alla griglia con verdure e patate al forno	13
Polpo* alla luciana con patate <small>12+14</small>	18
Salmone Norvegese laccato in salsa algerina, con cime di rapa* saltate <small>3+4</small>	17
Planted Steak* al pepe verde <small>1+6+10+12</small>	15
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese <small>3+7+9+12</small>	22

CONTORNI

Melanzane, peperoni e zucchine al forno	4.5
Insalata mista con mistanza tenera, pomodorini e carote	4.5
Patate novelle al forno al profumo di rosmarino	4.5
Patate fritte*	4.5
Purè di patate <small>3+7</small>	4.5
Polenta taragna condita con formaggi burro e salvia <small>7</small>	4.5
Cavolo cappuccio brasato <small>12</small>	4.5

A disposizione il nostro "cestino di pane" 1+3+6+7+8+11

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI CON SALMONE NORVEGESE



MENU BIMBO

(piatto a scelta)

Cotoletta di pollo* e patatine fritte dippers* <small>1+3</small>	8
Tortiglioni al ragù di manzo	8
Tortiglioni al sugo di pomodoro, o in bianco con olio extravergine di oliva <small>1</small>	6

DESSERT

Caffè goloso con pasticceria assortita PRODUZIONE IPER <small>1+3+5+6+7+8+12</small>	3.5
Tiramisù della tradizione <small>1+3+7</small>	4.5
Creme brûlée <small>3+7</small>	4.5
Panna cotta con caramello salato <small>3+7</small>	4.5
Torta cheesecake PRODUZIONE IPER <small>1+3+6+7+8</small>	4.5
Macedonia di frutta fresca**	4.5
Bicchiere goloso con crema allo zafferano, fave di tonka, mela renetta arrostita, salsa al mou salato e noci pecan sablè <small>1+6+8</small>	5
Crostatina di frutta <small>1+3+7</small>	5
Millefoglie ai frutti rossi <small>1+3+7</small>	5
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia <small>1+3+7+12</small>	5
Praline miste <small>1+3+5+6+7+8+12</small>	4

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menu sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, molluschi, soffi, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, senape, soia, sedano, lupini, arachidi; tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

* Ingredienti surgelato/congelato all'origine. **Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto

***Prodotto sottoposto a bonifica preventiva secondo Reg. (CE) 853/2004

I prezzi sono da intendersi in €

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	2 CROSTACEI	3 UOVA	4 PESCE	5 ARACHIDI	6 SOIA	7 LATTE
8 FRUTTA A GUSCIO	9 SEDANO	10 SENAPE	11 SEMI DI SESAMO	12 SOLFITI	13 LUPINI	14 MOLLUSCHI

ANTIPASTI

Tataki di tonno in crosta di sesamo, con pak-choi e glassa al balsamico ⁴⁻¹¹⁻¹²	17
Crocchette di baccalà su crema di cannellini e pomodorini infornati ¹⁻³⁻⁴⁻¹²	12
Polpette di manzo al pomodoro ¹⁻³⁻⁶⁻⁷	12
Tartare di manzo con puntarelle, stracciatella e acciughe sott'olio ⁴⁻⁷	12
Carpaccio di zucca marinata, cremoso di cannellini e zucca, con olio di zucca e granella di semi di zucca arrostita ⁶ 	9
Frico di patate, formaggio Piave e Montasio DOP, con polenta ³⁻⁷⁻¹²	8
Tagliere "emiliano" di salumi e formaggi ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² Prosciutto di Parma DOP, mortadella con pistacchio, Salame Felino IGP, Pancetta Piacentina DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olive verdi, giardiniera, piadina San Patrignano	15
Tagliere "toscano" di salumi e formaggi ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹² Finocchiona IGP, Lardo di Colonnata IGP, salsiccia con cinghiale, Pecorino Toscano DOP stagionato, pecorino di Pienza, schiacciata, giardiniera	15
Tagliere di culatta con piadina San Patrignano ¹	16

INSALATE

Caesar Salad del 27 ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² Cuore di lattuga, petto di pollo, pancetta affumicata, crostini di pane, scaglie di Grana Padano DOP, salsa Caesar	12
Insalata invernale alla Siciliana ⁶⁻⁸ Insalata con spinacino, finocchi, arance, olive nere, granella di pistacchio e tempeh marinato	10

ZUPPE

Crema di zucca e zenzero, con grissino di sfoglia al Parmigiano Reggiano DOP ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	9
Zuppa di cipolle con crostoni di pane gratinati al Gruyère DOP ¹⁻⁷⁻⁹	10
Zuppa di cavolo nero, fagioli dell'occhio e guanciale croccante, con pane casereccio bruschettato ¹⁻⁹	10

LE NOSTRE PIZZE

INVERNO ¹⁻⁷ Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, provola affumicata, radicchio	12
MARGHERITA ¹⁻⁷ Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	7.5
DIAVOLA ¹⁻⁷ Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, 'nduja, stracciatella	12
NAPOLI GOURMET ¹⁻⁴⁻⁷ Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, alici sott'olio, burrata, pomodori datterini arrostiti	11
QUATTRO STAGIONI ¹⁻⁷⁻¹² Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto arrosto, funghi misti trifolati*, olive nere, carciofini, friarielli*	12
CRUDO ¹⁻⁷ Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, stracciatella, pomodorini infornati	12
PROSCIUTTO E FUNGHI ¹⁻⁷⁻¹² Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi misti trifolati*, prosciutto cotto arrosto	11
GORGONZOLA DOP E RADICCHIO ¹⁻⁷ Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, radicchio	12
GORGONZOLA DOP E 'NDUJA ¹⁻⁷ Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, 'nduja	12
FUNGHI E SALSICCIA ¹⁻⁷⁻¹² Mozzarella fior di latte, funghi misti trifolati, salsiccia, rosmarino	12

LE NOSTRE PIZZE SONO FATTE CON LIEVITO MADRE, CHE DONA FRAGRANZA E GUSTO AUTENTICO COME UNA VOLTA. LASCIATI CONQUISTARE A OGNI MORSO.

Lasciatevi sorprendere dalla bontà della semplicità: ricette con prevalenza di ingredienti poco elaborati, integrali e di stagione senza rinunciare al sapore.



PRIMI

Paccheri allo scoglio ¹⁻²⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	15
Spaghettoni cacio e pepe con pasta di Gragnano IGP ¹⁻⁷	13
Ravioli del plin con sugo di arrosto e timo ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	13
Risotto con radicchio e Taleggio DOP ³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	14
Pizzoccheri alla valtellinese con Pizzoccheri della Valtellina IGP con verze, coste, patate, formaggio grasso d'Alpe e Valtellina Casera DOP ¹⁻³⁻⁷⁻¹²	12
Fusilloni al ragù vegetale, con olio alla rucola ¹⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹² 	10
Tortiglioni alla carbonara con pasta di Gragnano IGP ¹⁻³⁻⁷	13

SECONDI

Guancia di manzo brasata con purè di patate ³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	18
Tagliata di Scottona con verdure e patate al forno	20
Petto di pollo ducale alla griglia con verdure e patate al forno	13
Polpo* alla luciana con patate ¹²⁻¹⁴	18
Salmone Norvegese laccato in salsa algerina, con cime di rapa* saltate ³⁻⁴	17
Planted Steak* al pepe verde ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹² 	15
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese ³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	22

CONTORNI

Melanzane, peperoni e zucchine al forno	4.5
Insalata mista con mistanza tenera, pomodorini e carote	4.5
Patate novelle al forno al profumo di rosmarino	4.5
Patate fritte*	4.5
Purè di patate ³⁻⁷	4.5
Polenta taragna condita con formaggi burro e salvia ⁷	4.5
Cavolo cappuccio brasato ¹²	4.5

A disposizione il nostro "cestino di pane" ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI CON SALMONE NORVEGESE



MENÙ BIMBO

(piatto a scelta)

Cotoletta di pollo* e patatine fritte dippers* ¹⁻³	8
Tortiglioni al ragù di manzo	8
Tortiglioni al sugo di pomodoro, o in bianco con olio extravergine di oliva ¹	6

DESSERT

Caffè goloso con pasticceria assortita PRODUZIONE IPER ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² 3.5	
Tiramisù della tradizione ¹⁻³⁻⁷	4.5
Creme brûlée ³⁻⁷	4.5
Panna cotta con caramello salato ³⁻⁷	4.5
Torta cheesecake PRODUZIONE IPER ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ 4.5	
Macedonia di frutta fresca**	4.5
Bicchiere goloso con crema allo zafferano, fave di tonka, mela renetta arrostita, salsa al mou salato e noci pecan sablè ¹⁻⁶⁻⁸ 	5
Crostatina di frutta ¹⁻³⁻⁷	5
Millefoglie ai frutti rossi ¹⁻³⁻⁷	5
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia ¹⁻³⁻⁷⁻¹² 5	
Praline miste ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² 4	

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, molluschi, soffi, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, senape, sola, sedano, lupini, arachidi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.
*Ingredienti surgelato/congelato all'origine. **Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto
Reg. (CE) 853/2004

I prezzi sono da intendersi in €

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	2 CROSTACEI	3 PESCE	4 UOVA	5 ARACHIDI	6 SOIA	7 LATTE
8 FRUTTA A GUSCIO	9 SEDANO	10 SENAPE	11 SEMI DI SESAMO	12 SOLFITI	13 LUPINI	14 MOLLUSCHE