

# LE NOSTRE PIZZE

<b>INVERNO</b> <sup>1-7</sup> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, provola affumicata, radicchio	12
<b>MARGHERITA</b> <sup>1-7</sup> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	7.5
<b>DIAVOLA</b> <sup>1-7</sup> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, 'nduja, stracciatella	12
<b>NAPOLI GOURMET</b> <sup>1-4-7</sup> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, alici sott'olio, burrata, pomodori datterini arrostiti	11
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <sup>1-7-12</sup> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto arrosto, funghi misti trifolati*, olive nere, carciofini, friarielli*	12
<b>CRUDO</b> <sup>1-7</sup> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, stracciatella, pomodorini infornati	12
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <sup>1-7-12</sup> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi misti trifolati*, prosciutto cotto arrosto	11
<b>GORGONZOLA DOP E RADICCHIO</b> <sup>1-7</sup> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, radicchio	12
<b>GORGONZOLA DOP E 'NDUJA</b> <sup>1-7</sup> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, 'nduja	12
<b>FUNGHI E SALSICCIA</b> <sup>1-7-12</sup> 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 <sup>4 • 11 • 12</sup>	17
Crocchette di baccalà su crema di cannellini e pomodorini infornati <sup>1 • 3 • 4 • 12</sup>	12
Polpette di manzo al pomodoro <sup>1 • 3 • 6 • 7</sup>	12
Tartare di manzo con puntarelle, stracciatella e acciughe sott'olio <sup>4 • 7</sup>	12
Carpaccio di zucca marinata, cremoso di cannellini e zucca, con olio di zucca e granella di semi di zucca arrostita <sup>6</sup>	9
Frico di patate, formaggio Piave e Montasio DOP, con polenta <sup>3 • 7 • 12</sup>	8
Tagliere “emiliano” di salumi e formaggi <sup>1 • 4 • 7 • 8 • 9 • 12</sup> 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 <sup>1 • 4 • 7 • 9 • 12</sup> 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 <sup>1</sup>	16

INSALATE

Caesar Salad del 27 <sup>1 • 3 • 4 • 7 • 10 • 12</sup> Cuore di lattuga, petto di pollo, pancetta affumicata, crostini di pane, scaglie di Grana Padano DOP, salsa Caesar	12
Insalata invernale alla Siciliana <sup>6 • 8</sup> 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 <sup>1 • 3 • 7 • 9</sup>	9
Zuppa di cipolle con crostoni di pane gratinati al Gruyère DOP <sup>1 • 7 • 9</sup>	10
Zuppa di cavolo nero, fagioli dell'occhio e guanciale croccante, con pane casereccio bruschettato <sup>1 • 9</sup>	10

PRIMI

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

SECONDI

Guancia di manzo brasata con purè di patate <sup>3 • 7 • 9 • 12</sup>	18
Tagliata di Scottona con verdure e patate al forno	20
Petto di pollo <i>ducale</i> alla griglia con verdure e patate al forno	13
Polpo* alla luciana con patate <sup>12 • 14</sup>	18
Salmone Norvegese laccato in salsa algerina, con cime di rapa* saltate <sup>3 • 4</sup>	17
Planted Steak* al pepe verde <sup>1 • 6 • 10 • 12</sup>	15
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese <sup>3 • 7 • 9 • 12</sup>	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 <sup>3 • 7</sup>	4.5
Polenta taragna condita con formaggi burro e salvia <sup>7</sup>	4.5
Cavolo cappuccio brasato <sup>12</sup>	4.5

A disposizione il nostro “cestino di pane” <sup>1 • 3 • 6 • 7 • 8 • 11</sup>

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI CON SALMONE NORVEGESE



MENÙ BIMBO

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

DESSERT

Caffè goloso con pasticceria assortita <b>PRODUZIONE IPER</b> <sup>1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 12</sup>	3.5
Tiramisù della tradizione <sup>1 • 3 • 7</sup>	4.5
Creme brulée <sup>3 • 7</sup>	4.5
Panna cotta con caramello salato <sup>3 • 7</sup>	4.5
Torta cheesecake <b>PRODUZIONE IPER</b> <sup>1 • 3 • 6 • 7 • 8</sup>	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 <sup>1 • 6 • 8</sup>	5
Crostatina di frutta <sup>1 • 3 • 7</sup>	5
Millefoglie ai frutti rossi <sup>1 • 3 • 7</sup>	5
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia <sup>1 • 3 • 7 • 12</sup>	5
Praline miste <sup>1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 12</sup>	4

BEVANDE

Acqua 0,75 cl o Bibite 33 cl	3
Birra 25 cl/ 40 cl <sup>1</sup>	3/4.5
Caffè / Caffè decaffeinato	1.5
Caffè in moka	1.8
Gingseng <sup>7</sup> / Ginseng Zero <sup>7</sup> / Orzo <sup>1</sup>	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, pesce, uova, molluschi, solfiti, 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

\*\*\*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

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



ANTIPASTI

Tataki di tonno in crosta di sesamo, con pak-choi e glassa al balsamico <sup>4 · 11 · 12</sup>	17
Crocchette di baccalà su crema di cannellini e pomodorini infornati <sup>1 · 3 · 4 · 12</sup>	12
Polpette di manzo al pomodoro <sup>1 · 3 · 6 · 7</sup>	12
Tartare di manzo con puntarelle, stracciatella e acciughe sott'olio <sup>4 · 7</sup>	12
Carpaccio di zucca marinata, cremoso di cannellini e zucca con olio di zucca e granella di semi di zucca arrostita <sup>6</sup>	9
Frico di patate, formaggio Piave e Montasio DOP, con polenta <sup>3 · 7 · 12</sup>	8
Tagliere “emiliano” di salumi e formaggi <sup>1 · 4 · 7 · 8 · 9 · 12</sup> <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</small>	15
Tagliere “toscano” di salumi e formaggi <sup>1 · 4 · 7 · 9 · 12</sup> <small>Finocchiona IGP, Lardo di Colonnata IGP, salsiccia con cinghiale, Pecorino Toscano DOP stagionato, pecorino di Pienza, schiacciata, giardiniera</small>	15
Tagliere di culatta con piadina San Patrignano <sup>1</sup>	16

INSALATE

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

ZUPPE


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

LE NOSTRE PIZZE

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

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

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

SECONDI

Guancia di manzo brasata con purè di patate <sup>3 · 7 · 9 · 12</sup>	18
Tagliata di Scottona con verdure e patate al forno	20
Petto di pollo <i>ducale</i> alla griglia con verdure e patate al forno	13
Polpo* alla luciana con patate <sup>12 · 14</sup>	18
Salmone Norvegese laccato in salsa algerina, con cime di rapa* saltate <sup>3 · 4</sup>	17
Planted Steak* al pepe verde <sup>1 · 6 · 10 · 12</sup>	15
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese <sup>3 · 7 · 9 · 12</sup>	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 <sup>3 · 7</sup>	4.5
Polenta taragna condita con formaggi burro e salvia <sup>7</sup>	4.5
Cavolo cappuccio brasato <sup>12</sup>	4.5

A disposizione il nostro “cestino di pane” <sup>1 · 3 · 6 · 7 · 8 · 11</sup>

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI  
CON SALMONE NORVEGESE



MENÙ BIMBO

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

DESSERT

Caffè goloso con pasticceria assortita <small>PRODUZIONE IPER</small> <sup>1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 12</sup>	3.5
Tiramisù della tradizione <sup>1 · 3 · 7</sup>	4.5
Creme brûlée <sup>3 · 7</sup>	4.5
Panna cotta con caramello salato <sup>3 · 7</sup>	4.5
Torta cheesecake <small>PRODUZIONE IPER</small> <sup>1 · 3 · 6 · 7 · 8</sup>	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 <sup>1 · 6 · 8</sup>	5
Crostatina di frutta <sup>1 · 3 · 7</sup>	5
Millefoglie ai frutti rossi <sup>1 · 3 · 7</sup>	5
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia <sup>1 · 3 · 7 · 12</sup>	5
Praline miste <sup>1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 12</sup>	4

BEVANDE

Acqua 0,75 cl o Bibite 33 cl	3
Birra 25 cl/ 40 cl <sup>1</sup>	3/4.5
Caffè / Caffè decaffeinato	1.5
Caffè in moka	1.8
Gingseng <sup>7</sup> / Ginseng Zero <sup>7</sup> / Orzo <sup>1</sup>	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, pesce, uova, molluschi, solfiti, 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  UOVA

3  PESCICCI

4  MOLLUSCHI

5  SEMI DI  
SESAMO

6  FRUTTA A  
GUSCIO

7  LATTE

8  VERDURE

9  VINO

10  ALCOL

11  SOLFITI

12  SOIA


13  SENAPE

14  LUPINI


15  MOLLUSCHI



ANTIPASTI

Tataki di tonno in crosta di sesamo, con pak-choi e glassa al balsamico <sup>4 • 11 • 12</sup>	17
Crocchette di baccalà su crema di cannellini e pomodorini infornati <sup>1 • 3 • 4 • 12</sup>	12
Polpette di manzo al pomodoro <sup>1 • 3 • 6 • 7</sup>	12
Tartare di manzo con puntarelle, stracciatella e acciughe sott'olio <sup>4 • 7</sup>	12
Carpaccio di zucca marinata, cremoso di cannellini e zucca con olio di zucca e granella di semi di zucca arrostita <sup>6</sup> 	9
Frico di patate, formaggio Piave e Montasio DOP, con polenta <sup>3 • 7 • 12</sup>	8
Tagliere “emiliano” di salumi e formaggi <sup>1 • 4 • 7 • 8 • 9 • 12</sup> 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 <sup>1 • 4 • 7 • 9 • 12</sup> 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 <sup>1</sup>	16

INSALATE

Caesar Salad del 27 <sup>1 • 3 • 4 • 7 • 10 • 12</sup> Cuore di lattuga, petto di pollo, pancetta affumicata, crostini di pane, scaglie di Grana Padano DOP, salsa Caesar	12
Insalata invernale alla Siciliana <sup>6 • 8</sup> 	10

ZUPPE


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

LE NOSTRE PIZZE


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


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

SECONDI

Guancia di manzo brasata con purè di patate <sup>3 • 7 • 9 • 12</sup>	18
Tagliata di Scottona con verdure e patate al forno	20
Petto di pollo <i>ducale</i> alla griglia con verdure e patate al forno	13
Polpo* alla luciana con patate <sup>12 • 14</sup>	18
Salmone Norvegese laccato in salsa algerina, con cime di rapa* saltate <sup>3 • 4</sup>	17
Planted Steak* al pepe verde <sup>1 • 6 • 10 • 12</sup> 	15
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese <sup>3 • 7 • 9 • 12</sup>	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 <sup>3 • 7</sup>	4.5
Polenta taragna condita con formaggi burro e salvia <sup>7</sup>	4.5
Cavolo cappuccio brasato <sup>12</sup>	4.5

A disposizione il nostro “*cestino di pane*” <sup>1 • 3 • 6 • 7 • 8 • 11</sup>

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI CON SALMONE NORVEGESE

MENÙ BIMBO

Cotoletta di pollo* e patatine fritte dippers* <sup>1 • 3</sup> (piatto a scelta)	8
Tortiglioni al ragù di manzo	8
Tortiglioni al sugo di pomodoro, o in bianco con olio extravergine di oliva <sup>1</sup>	6

DESSERT

Caffè goloso con pasticceria assortita <sup>PRODUZIONE IPER 1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 12</sup>	3.5
Tiramisù della tradizione <sup>1 • 3 • 7</sup>	4.5
Creme brulèe <sup>3 • 7</sup>	4.5
Panna cotta con caramello salato <sup>3 • 7</sup>	4.5
Torta cheesecake <sup>PRODUZIONE IPER 1 • 3 • 6 • 7 • 8</sup>	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 sablé <sup>1 • 6 • 8</sup> 	5
Crostatina di frutta <sup>1 • 3 • 7</sup>	5
Millefoglie ai frutti rossi <sup>1 • 3 • 7</sup>	5
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia <sup>1 • 3 • 7 • 12</sup>	5
Praline miste <sup>1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 12</sup>	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, solfiti, 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  
\*\*"Prodotto sottoposto a bonifica preventiva secondo Reg. (CE) 853/2004

I prezzi sono da intendersi in €

- 1  CEREALI CONTENENTI GLUTINE

2  CRUSTACEI

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 <sup>4 • 11 • 12</sup>	17
Crocchette di baccalà su crema di cannellini e pomodorini infornati <sup>1 • 3 • 4 • 12</sup>	12
Polpette di manzo al pomodoro <sup>1 • 3 • 6 • 7</sup>	12
Tartare di manzo con puntarelle, stracciatella e acciughe sott'olio <sup>4 • 7</sup>	12
Carpaccio di zucca marinata, cremoso di cannellini e zucca, con olio di zucca e granella di semi di zucca arrostita <sup>6</sup> 	9
Frico di patate, formaggio Piave e Montasio DOP, con polenta <sup>3 • 7 • 12</sup>	8
Tagliere “emiliano” di salumi e formaggi <sup>1 • 4 • 7 • 8 • 9 • 12</sup> 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 <sup>1 • 4 • 7 • 9 • 12</sup> 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 <sup>1</sup>	16

INSALATE

Caesar Salad del 27 <sup>1 • 3 • 4 • 7 • 10 • 12</sup> Cuore di lattuga, petto di pollo, pancetta affumicata, crostini di pane, scaglie di Grana Padano DOP, salsa Caesar	12
Insalata invernale alla Siciliana <sup>6 • 8</sup> 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 <sup>1 • 3 • 7 • 9</sup>	9
Zuppa di cipolle con crostoni di pane gratinati al Gruyère DOP <sup>1 • 7 • 9</sup>	10
Zuppa di cavolo nero, fagioli dell'occhio e guanciale croccante, con pane casereccio bruschettato <sup>1 • 9</sup>	10

LE NOSTRE PIZZE


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


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

SECONDI

Guancia di manzo brasata con purè di patate <sup>3 • 7 • 9 • 12</sup>	18
Tagliata di Scottona con verdure e patate al forno	20
Petto di pollo <i>ducale</i> alla griglia con verdure e patate al forno	13
Polpo* alla luciana con patate <sup>12 • 14</sup>	18
Salmone Norvegese laccato in salsa algerina, con cime di rapa* saltate <sup>3 • 4</sup>	17
Planted Steak* al pepe verde <sup>1 • 6 • 10 • 12</sup> 	15
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese <sup>3 • 7 • 9 • 12</sup>	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 <sup>3 • 7</sup>	4.5
Polenta taragna condita con formaggi burro e salvia <sup>7</sup>	4.5
Cavolo cappuccio brasato <sup>12</sup>	4.5

A disposizione il nostro “cestino di pane” <sup>1 • 3 • 6 • 7 • 8 • 11</sup>

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI CON SALMONE NORVEGESE



MENÙ BIMBO (piatto a scelta)

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

DESSERT

Caffè goloso con pasticceria assortita <sup>PRODUZIONE IPER 1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 12</sup>	3.5
Tiramisù della tradizione <sup>1 • 3 • 7</sup>	4.5
Creme brulèe <sup>3 • 7</sup>	4.5
Panna cotta con caramello salato <sup>3 • 7</sup>	4.5
Torta cheesecake <sup>PRODUZIONE IPER 1 • 3 • 6 • 7 • 8</sup>	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 <sup>1 • 6 • 8</sup> 	5
Crostatina di frutta <sup>1 • 3 • 7</sup>	5
Millefoglie ai frutti rossi <sup>1 • 3 • 7</sup>	5
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia <sup>1 • 3 • 7 • 12</sup>	5
Praline miste <sup>1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 12</sup>	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, solfiti, 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  
\*\*\*Prodotto sottoposto a bonifica preventiva secondo Reg. (CE) 853/2004

I prezzi sono da intendersi in €

- 1

 CEREALI  
CONTENENTI  
GLUTINE
- 2

 CRUSTACEI
- 3

 PESCE
- 4

 UOVA
- 5

 MOLLUSCHI
- 6

 ARACHIDI
- 7

 SOIA
- 8

 FRUTTA  
A GUSCIO
- 9

 SENAPE
- 10

 SEMI DI  
SESAMO
- 11

 SOLFITI
- 12

 LUPINI
- 13

 MOLLUSCHI
- 14

 LATTE