

- el sit to be -



SPIRIT
de Milan




EST. 2015

**LA FABBRICA DE
LA SGAGNOSA**

————— *Bona Pacciada* —————

DAL CERVELEE

Se mangia di dÙ

-  **LA BRESAOLA DE LA VALTELLINA** _____ **14**
Tagliere di bresaola DOP della Valchiavenna, cubetti di quartirolo DOP della Latteria Pandino con olio e pepe
(allergie o intolleranze: 7 . 17)
-  **LO SBRODOLOSO** _____ **18**
Tagliere di formaggi DOP: pecorino, salva cremasco, zola dolce, grana Padano 24 mesi, latteria, Pandinella (in base alla disponibilità) – Produzione Latteria Pandino
(allergie o intolleranze: 7 . 8)
-  **PORCA VACCA** _____ **18**
Tagliere misto salumi (coppa, pancetta, salame e crudo di Parma) e formaggi DOP lombardi (taleggio, pandinella, pecorino e grana) salumi di produzione della zona di Piacenza e i formaggi di produzione Latteria Pandino
(allergie o intolleranze: 7 . 8)

COPERTO, PANE e ACQUA DELLA CASA 2,50



Senza glutine



Vegetariano



Vegano

consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze

IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

I PIETANZ

PRIMO

-  **RISOTTIN A LA MILANESA** _____ **13**
 *Risotto giallo*
(allergie o intolleranze: 1 . 7 . 9 . 16)
- CUNT OSS BÜS** _____ **22**
Ossobuco
(allergie o intolleranze: 1 . 3 . 7 . 9 . 12 . 15 . 16 . 17)
- RAVIOLI DI CARNE** _____ **14**
Ravioli di carne artigianali conditi con burro e salvia
(allergie o intolleranze: 1 . 3 . 7 . 8 . 12 . 15 . 16 . 17)
-  **CREMA DE ZUCCA** _____ **10**
 *Crema di zucca con briciole di castagne*
-  **PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE** _____ **12**
Pasta di grano saraceno con patate, bietole, Casera della Valtellina DOP, burro e salvia, aglio e pepe
(allergie o intolleranze: 1 . 7 . 15 . 16 . 17 . 18)
-  **MINISTRON DE LA MARIUCCIA** _____ **10**
Minestrone di verdure
(allergie o intolleranze: 7 . 9 . 16 . 18 - piselli)*

COPERTO, PANE e ACQUA DELLA CASA 2,50



Senza glutine



Vegetariano



Vegano

consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze

IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

I PIETANZ

SECONDI

PULENTA TARAGNA

Polenta di farina di grano saraceno con burro

CUNT GUANCIA BRASATA _____ **15**

(allergie o intolleranze: 1 . 7 . 9 . 12 . 15 . 16)



CUNT ZOLA _____ **10**



(allergie o intolleranze: 1 . 7)

CUNT OSS BÜS _____ **18**

Ossobuco

(allergie o intolleranze: 1 . 3 . 7 . 9 . 12 . 15 . 16 . 17)

COTOLETTA A LA MILANESA _____ **18**

Cotoletta di vitello servita con patate saltate

(allergie o intolleranze: 1 . 3 . 18)

LA TROTA TRITA, LA TROTTA IN BOCCA _____ **13,50**

*Fettine di trota salmonata del lago di Como a umicata
con patate tiepide e panna acida*

(allergie o intolleranze: 4 . 7 . 18)



POLPETTON DE SCIGER _____ **10**



Polpettone di ceci al profumo di rosmarino con insalata finocchi e arance

(allergie o intolleranze: 9 . 16 . 18)

COPERTO, PANE e ACQUA DELLA CASA 2,50



Senza glutine



Vegetariano



Vegano

consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze

IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

I PIETANZ

CONTORNI

-  **MISTUROZZ DE CAVOLO CON VINAIGRETTE** _____ **5**
 *Insalata di cavolo cappuccio bianco con vinaigrette di olio, aceto di mele e semi di cumino*
(allergie o intolleranze: 10)
- I RUBITT** _____ **6**
Polpette fritte di carne
(allergie o intolleranze: 1. 3. 7. 8. 15. 18)
-  **MISTOROZZ DE FENÒCC E NARANZ** _____ **5**
Insalata di finocchi e arance, condita con olio alle acciughe e olive taggiasche
-  **PATAT SALTAA** _____ **5**
Patate della casa, lavorate a mano, saltate
(allergie o intolleranze: 18)
-  **POLENTA FRITTA** _____ **4,50**
Quadrotti di polenta taragna fritti
(allergie o intolleranze: 1)

COPERTO, PANE e ACQUA DELLA CASA 2,50



Senza glutine



Vegetariano



Vegano

consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze

IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

OFFELLERIA

 **MERINGA PANERA E CASTEGN** _____ **6**

Dolce al cucchiaino con meringa, castagne e panna fresca

(allergie o intolleranze: 1 . 3 . 7)

 **STRUDEL DE PÒMM** _____ **4,50**

Strudel di mele con pasta sfoglia, uvetta, mandorle e cannella e panna

(allergie o intolleranze: 1 . 3 . 7 . 8)

 **TIRAMISÙ DELLA FABBRICA** _____ **4,50**

La nostra versione di un grande classico

(allergie o intolleranze: 1 . 3 . 7)

COPERTO, PANE e ACQUA DELLA CASA 2,50



Senza glutine



Vegetariano



Vegano

consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze

IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

DE BEV

BIBITE _____ **4**

Chinotto, Limonata, Cedrata, Gassosa, Aranciata, Coca Cola, CocaCola Zero, Tonica, Ginger Ale e Ginger Beer

VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO 1/4 LITRO _____ **4**

VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO MEZZO LITRO _____ **6**

VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO 1 LITRO _____ **10**

VINI AL BICCHIERE _____ **5**

Rossi

Pinot Nero IGT Collina del Milanese

San Colombano DOC Roverone Riserva

"Imberghem" Terre del Colleoni Franconia DOC

Bianchi

"Masaria" Sauvignon Oltrepo Pavese DOC "

"Dama D'oro" Pinot Grigio

"Verdea Riccardi N.1" Nettare dei Santi

Spumanti

"28.9" Nettare dei Santi

Passito

"Solitaire" Passito di Verdea

COCKTAIL _____ **da 8 a 15**

guarda lista cocktail

AMARI _____ **da 5**

LIQUORI E DISTILLATI _____ **da 5 a 11**

CAFFÈ _____ **1,50**

THE E CAMOMILLA _____ **2,50**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Secondo i nuovi obblighi di informazione al consumatore per la ristorazione Regolamento UE n. 1169/2011 in vigore dal 13 Dicembre 2014: informiamo la gentile clientela che i prodotti del nostro menù possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Vi preghiamo pertanto di segnalare al nostro personale di sala vostre eventuali intolleranze o allergie prima di effettuare l'ordine.

1. *Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e tutti i loro derivati e sciroppi alcolici*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
3. *Uova e prodotti a base di uova*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce (gelatina o colla di pesce presente nella birra e nel vino)*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
6. *Soia e prodotti a base di soia*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
8. *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano*
10. *Senape e prodotti a base di senape*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
12. *Anidride solforosa o solfiti*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*
15. *Aglione*
16. *Cipolle*
17. *Pepe*
18. *Solanacee*

** alimenti surgelati in base alle stagioni*