



deliziare ci fa

milano marittima

i nostri impasti



IMPASTO CLASSICO con la selezione delle migliori farine
provenienti da grano italiano delle
colline romagnole-marchigiane "Molino Paolo Mariani"

Lievito Madre

IMPASTO IDROLISI con grano spezzato

senza lievito aggiunto

maggiorazione € 2,5

Il nostro Lievito Madre viene rinfrescato ogni giorno alle 12.00 e alle 16.00, gli impasti vengono preparati ogni sera alle 20.00 per il giorno successivo, il tutto con amore, passione e dedizione.



piatto vegano



piatto vegetariano



prodotto surgelato
se non disponibile fresco

ALLERGENI

Ai sensi del Regolamento 1169/2011 si comunica che le preparazioni possono contenere allergeni; lo staff sarà a vostra disposizione per consigliarvi in base alle vostre esigenze. Per ulteriori informazioni potete consultare l'elenco ALLERGENI in fondo al menu.



i nostri fritti

LE MONTANARINE € 5

(2 pezzi per porzione, anche diverse)

- Robiola, acciughe cantabriche ed erba cipollina (1, 4, 6, 7)



- Pomodoro, Parmigiano e basilico (1, 6, 7)

- Squacquerone e gambuccio di prosciutto crudo (1, 6, 7)

- Mortadella e pistacchi (1, 6, 8)

- Coppa stagionata, pecorino crosta nera e miele (1, 7)



- Burrata, pomodori secchi e origano (1, 7)

LE PATATINE FRITTE

€ 5

dalla cucina



LE INSALATE

- ✓ *Misticanza* (bowl piccola) € 3
- Insalata mista* (3, 4, 7) € 9
- (misticanza + ingredienti a scelta: Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini, olive, capperi, uova sode, Parmigiano, carote, alici)

I PIATTINI

- ✱ *Bufala affumicata, rucola e pomodorini* (7) € 5
- Carpaccio di tonno affumicato, misticanza, olive taggiasche* (4) € 6

I SALUMI

- Prosciutto di Parma*
DOP 24 mesi "Casa Graziano" € 3,5
- Prosciutto cotto* € 2
- Guanciale stagionato* € 2
- Mortadella "Artigianquality"* € 3
- Coppa stagionata dei castelli* € 3,5



- ✓ *Focaccia al rosmarino* (1, 6) € 3
- ✓ *Ciclista* (schiacciata sporcata di pomodoro e rosmarino) (1, 6) € 3

le gourmet

TAGLIATE IN 8 SPICCHI
SONO IDEALI
PER LA CONDIVISIONE



TAVOLO 6 (1, 7)

€ 14

*Mozzarella fior di latte , squacquerone di Romagna DOP,
Julienne di prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi "Casa Graziano"*



BUFALINA (1, 6, 7)

€ 12,5

Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco

BOLOGNA (1, 6, 7, 8)

€ 14

*Mozzarella di Bufala Campana affumicata DOP, Mortadella
"Artigianquality", granella di pistacchio*

PUMMÀ (1, 4, 6, 7)

€ 14,5

*Pomodoro, burrata pugliese, alici del Mar Cantabrico,
Origano di Pantelleria*

MEDITERRANEA (1, 4, 7, 8)

€ 14,5

*Mozzarella fior di latte, burrata pugliese, tonno affumicato,
pomodorini arrosto, granella di pistacchio*

NUOVO FIORE (1, 6, 7)

€ 15

*Mozzarella fior di latte,
burrata pugliese, Prosciutto di Parma DOP
24 mesi "Casa Graziano"*

DIAVOLINA (1, 6, 7)

€ 14

*Scamorza affumicata,
mozzarella fior di latte, pomodoro semi
secco, 'nduja calabrese*

LA COPPATA (1, 6, 7)

€ 15

*Mozzarella fior di latte, coppa stagionata
dei castelli, robiola, agro di mosto
(Acetaia San Giacomo), erba cipollina*

AMATRICIANA (1, 6, 7)

€ 13

*Pomodoro, guanciale stagionato,
Pecorino Romano*

MONGHIDORO (1, 6, 7)

€ 14

*Mozzarella fior di latte, crema di
pomodorini gialli, salsiccia passita,
ricotta salata e basilico*



alla Napoletana

SERVITE SOLO
CON IMPASTO CLASSICO



MARINARA (1, 6)

€ 8

Pomodoro, aglio, Origano di Pantelleria

ROMANA (1, 4, 6, 7)

€ 12

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, alici di Sciacca,
Origano di Pantelleria*



MARGHERITA (1, 6, 7)

€ 10

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco



POMO D'ORO (1, 6, 7)

€ 10

*Pacchetelle di pomodorino giallo, Mozzarella di
Bufala Campana DOP affumicata, basilico fresco, ricotta salata*

CAPRICCIOSA (1, 3, 6, 7)

€ 13

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi,
prosciutto cotto, uova sode, carciofi*



PIZZA BABY (1, 6, 7)

Solo per bimbi

MARGHERITA € 6





TONNO E TROPEA (1, 4, 6, 7)

€ 15

Mozzarella fior di latte, Cipolla di Tropea in agrodolce, olive taggiasche, tonno affumicato, cipollotto saltato, Origano di Pantelleria



PARMIGIANA (1, 6, 7)

€ 12

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Parmigiana di melanzane

DIAVOLA (1, 6, 7)

€ 12

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini, salame piccante, Parmigiano, basilico fresco



COSACCA (1, 6, 7)

€ 8,5

Pomodoro, aglio, Origano di Pantelleria, pecorino grattugiato, basilico fresco



ORTOLANA (1, 6, 8)

€ 11

Crema di ceci, cicoria ripassata, pomodori semi secchi, germogli di soia e semi di girasole

NAPOLI (1, 4, 6)

€ 12

Pomodoro, pomodorini, Capperi e Origano di Pantelleria, alici di Sciacca, olive Itrana, aglio, basilico fresco



ANACAPRI (1, 6, 7)

€ 13

Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro datterino, basilico fresco

(a scelta tutto fuori cottura o in cottura)

SALSICCIA E FRIARIELLI (1, 6, 7, 8)

€ 12

Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli spadellati con aglio e peperoncino*

FUMÈ (1, 6, 7)

€ 12

Mozzarella di Bufala Campana DOP affumicata, patate arrosto, pancetta affumicata e rosmarino

CARBONARA (1, 3, 7)

€ 13

Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, guancialetto al pepe e crema all'uovo



dessert

GELATO FIORDILATTE *affogato al caffè* (3, 7, 8)

€ 6

GELATO ALLA CREMA *con amarene Fabbri* (3, 7, 8)

€ 6

PANNA COTTA (1, 6, 7, 8)

alle amarene o caramello salato e pistacchi

€ 6

TIRAMISÙ (1, 3, 7)

€ 6

TENERINA *con Gelato fiordilatte* (1, 3, 7)

€ 6

✓ SORBETTO *al limone*

€ 3,5



il caffè

MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



LA NOSTRA GRAN MISCELA

€ 1,5

DECAFFEINATO

€ 1,5

ORZO

€ 1,5

INGREDIENTI EXTRA



SOLO PER PIZZE ALLA NAPOLETANA

Rucola € 1 - Salsiccia € 2 - Wurstel € 1

Prosciutto Cotto € 2 - 'Nduja € 2

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Casa Graziano" (servito a parte) € 3,5

Alici del Cantabrico (4) € 3

Salame piccante € 2 - Coppa stagionata dei castelli € 3,5

Capperi di Pantelleria € 1,5 - Olive € 1

Alici adriatiche in cottura (4) € 2



Burrata servita a parte (7) € 3 - Patatine fritte € 2,5

Funghi champignon € 1 - Carciofi € 2

Mozzarella di Bufala (7) € 2,5



Servizio e coperto € 2,5

le bevande

ACQUA E BIBITE

ACQUA (*naturale e gasata*)

COCA COLA (*Classic, Zero*)

COCA COLA (*Classic*)

FANTA

CHINOTTO / GASSOSA

bott. 0.75 L € 2

bott. 0.33 L € 3,5

bott. 1 L € 7

bott. 0.33 L € 3,5

bott. 0.25 L € 3,5

liquori e distillati

Limoncello € 4

Liquore di liquirizia € 4

Montenegro € 4

Amaro del capo € 4

Jagermeister € 4

Amaretto "Autentico" Lazzaroni 1851 € 4

Grappa La tipica 903 € 4

Grappa La tipica 903 BARRIQUE € 4

Grappa Prime uve oro € 4

Baileys € 4

Passito € 6

RUM

Cubaney 18/21 € 5

Cubaney 25 € 6

Botran "Solera 1893", Zacapa23 Solera Gran Riserva € 6



TABELLA ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI - 3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI - 4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. - **5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI - 6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. - **7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo. -

8. FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche. - **9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI - 10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI - 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI - 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO_2 - **13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI - 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI.**

