

ANTIPASTI

	Acciuga del Cantabrico in scatola con pan brioche home made e burro leggermente salato Allergeni: 1 - 3 - 7 - 4	€ 16,00
	Carpaccio di manzo home made con insalata di asparagi e cremoso al Grana Padano Allergeni: 7 - 3	€ 16,00
 Vegan	Polpetta di melanzana con mozzarella vegana e menta accompagnata da salsa agrodolce e olio prezzemolo Allergeni: 1 - 12	€ 14,00
	Salumi con giardiniera di verdure e gnocco fritto home made Allergeni: 1 - 9 - 12	€ 14,00
	Formaggi con composta di ananas aromatizzata al rosmarino home made e gnocco fritto Allergeni: 1 - 7 - 12	€ 14,00

PRIMI PIATTI

	Calamarata con crema di datterino, gambero marinato, cozze e fiori di zuccina Allergeni: 1 - 4 - 7 - 9 - 14	€ 18,00
 Vegan	Risottino con crema di spinaci, fave e olio al basilico mantecato con burro e grana vegano Allergeni: 9	€ 15,00
	Gnocchi di patate fatti in casa con crema di pere Williams, noci e scaglie di Castelmagno Allergeni: 1 - 7 - 8 - 9	€ 16,00
	Risotto allo zafferano con ossobuco* di vitello e gremolada Allergeni: 7 - 9 - 12	€ 25,00
	Risotto alla monzese con luganega fresca, fondo bruno e fonduta al Padano Allergeni: 7 - 9 - 12	€ 16,00

*prodotto congelato

SECONDI PIATTI

Guancia* brasata con crema di patata € 25,00
Allergeni: 7 - 9

Tagliata di manzo con spinacio fresco al burro
e patate al forno € 24,00
Allergeni: 7 - 9

Baccalà mantecato con olio evo, olive taggiasche e prezzemolo €21,00
Allergeni: 4 - 9 - 7

Pane buns multi cereali home Made, hamburger, cipolla di Tropea
caramellata e zola morbido con patatine fritte € 18,00
Allergeni: 1 - 3 - 7 - 12



Parmigiana di melanzana vegana con olio al basilico
e crema di pomodorini confit € 16,00
Allergeni: 9 - 12

MENÙ BABY (per bambini fino a 12 anni)

Pasta al pomodoro € 6,00
Allergeni: 1

Cotoletta di pollo con patate fritte* € 10,00
Allergeni: 1- 3 - 8

Burger con pane biologico, Cheddar, maionese.
Servito con patate fritte* € 10,00
Allergeni: 1- 3 -7 - 8

*prodotto congelato

ASPETTA PIZZA

Patatine fritte* 

€ 5,00



Vegan

GUSTOSI STUZZICHINI DAL NOSTRO HEALTHY LAB



Naturalmente
senza glutine#

Mozzarelline*

a base di anacardi fermentati Bio e panatura di quinoa

Allergeni: anacardi, potrebbe contenere senape, sedano, soia

4pz € 6,00



Naturalmente
senza glutine#

Olive ripiene* con ragù rosso veg (a base di proteine vegetali)

Allergeni: soia, solfiti e sedano; potrebbero contenere lupini,
senape, lattosio e frutta secca a guscio (#)

4pz € 5,50



Naturalmente
senza glutine#

Falafel speziati* con salsa tzatziki autoprodotta

Allergeni: potrebbero contenere soia e senape

Allergeni nella salsa: soia

6pz € 8,00



Naturalmente
senza glutine#

Mix HUG* (2 olive, 2 mozzarelline, 2 falafel, 2 polentine,
2 pz di formaggio Cheddar) mayo classica e mayo al pomodoro
e timo

Allergeni: vedi nella descrizione riportata sopra

Allergeni nella mayo: soia, solfiti

Allergeni nel Cheddar: lupini, anacardi, senape, solfiti e soia;

potrebbe contenere latte e frutta a guscio (#)

€ 12,00

* prodotto congelato all'origine, i piatti non indicati con asterisco sono preparati partendo da materie prime fresche e una volta cotti possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per preservarne l'integrità organolettica e il gusto.

Per alcune materie prime, naturalmente prive di glutine, esiste il rischio di contaminazione durante i processi di lavorazione negli stabilimenti di produzione delle stesse.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Si fa presente comunque che, pur riponendo la massima cura in ogni preparazione, lavorando in ambienti ristretti non si può garantire l'assenza di contaminazioni crociate.

LE PIZZE

Tutte le pizze possono essere realizzate con impasto 100% biologico integrale.
Tutte le tipologie d'impasto sono a base di cereali e contengono frumento.

MARINARA ⁽¹⁾ Pomodoro**, aglio, capperi, origano, basilico, olio evo	€ 7,50
TROPEA ⁽¹⁾ Pomodoro**, cipolle di Tropea, origano, basilico, pepe, olio evo	€ 7,50
RITA ^(1,7) Pomodoro**, mozzarella, basilico	€ 8,00
ROMANA ^(1,4,7) Pomodoro**, mozzarella, capperi, acciughe del Cantabrico, origano	€ 11,00
CHIC ^(1,4,7) Pomodoro**, mozzarella, cipolla di Tropea, tonno, origano, basilico, pepe	€ 11,00
BIANCANEVE ^(1,3,7) Zola DOP, Taleggio IGP, emmentaler, mozzarella, Grana Padano 14 mesi DOP	€ 11,00
UOLTERINA BRACCIACORTE ^(1,3,7,8) Pomodoro**, stracchino, pesto, Grana Padano 14 mesi DOP, basilico	€ 10,00
BIANCA&BERNIE ^(1,3,4,7,9,10,12) Prosciutto di Praga, scamorza affumicata, salsa bernese	€ 11,00
MELANZANE MONAMOUR ^(1,7) Pomodoro**, mozzarella, melanzane, olive greche Kalamata, basilico	€ 11,00
SPECKORINA ^(1,3,7) Pomodoro**, mozzarella, speck Alto Adige IGP, pecorino romano DOP, basilico	€ 11,00
PORCINA ⁽¹⁾ Pomodoro**, mozzarella, funghi porcini**, olio evo, basilico	€ 11,00
AMATRICIANA ^(1,3,7) Pomodoro**, mozzarella, cipolla di Tropea, guanciale, pecorino romano DOP, basilico	€ 11,00
NATURA ^(1,7) Pomodoro**, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni al forno [#] , basilico	€ 12,00
QUATTRO STAGIONI ^(1,7) Pomodoro**, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi alla romana, olive greche kalamata	€ 13,00
TELLINA ^(1,7) Pomodoro**, taleggio IGP, bresaola Valtellina IGP, olio evo, pepe	€ 12,00
CRUDO ^(1,7) Pomodoro**, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, basilico	€ 11,50
IRLANDESE ^(1,3,7) Panna, zafferano, zucchine, zola DOP, Grana Padano DOP 14 mesi	€ 11,00
SPQR ^(1,7) Pomodoro**, mozzarella, porchetta di Ariccia, rosmarino, basilico	€ 11,00
MARMELLA ^{(1,4,7)(6,12)} Pomodoro**, mozzarella, prosciutto di Praga, tonno, salame piccante, peperoni al forno**	€ 12,00

SBRINDOLA (1,3,7)	
Pomodoro fresco, caprino di capra, speck Alto Adige IGP, rucola, Grana Padano 20 mesi DOP a scaglie	€ 12,00
TUTTO NELLA NORMA (1,3,7)	
Pomodoro**, mozzarella di bufala DOP, pomodori semi dried, melanzana fritta, grana, basilico	€ 16,00
BUFALONA (1,7)	
Pomodoro**, mozzarella di bufala DOP, pomodorini freschi, basilico	€ 12,00
FLOWER POWER (1,2,7,8)	
Mozzarella, fiori di zucca, gamberetti*, stracciatella, granella di pistacchi, basilico	€ 15,00
CRUCOLA (1,3,7)	
Pomodoro**, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, rucola, Grana Padano 20 mesi DOP a scaglie	€ 13,00
MADE IN SUD (1,4,7)	
Mozzarella di bufala, pomodori pugliese secchi, acciughe del Cantabrico, capperi, origano, basilico	€ 14,00
ATOMICA (1,7) (12)	
Pomodoro**, mozzarella zola Dop, cipolla di Tropea, luganega mozese, 'nduja di Spilinga	€ 14,00
FORZA SOFIA (1,3,7) (12)	
Mozzarella, brie, funghi porcini**#, speck Alto Adige IGP, crema tartufata	€ 14,00
TALTUFO (1,3,7,14) (12)	
Panna, crema tartufata, taleggio, luganega monzese, funghi porcini**#, Grana Padano 14 mesi DOP	€ 13,00
PRATAIOLA (1,7)	
Panna, pomodoro**, brie, speck Alto Adige IGP, erba cipollina	€ 11,00
PORRO (1,4,7)	
Pomodoro**, mozzarella, tonno, porro, basilico	€ 11,00
M'AMANONM'AMA (1,7,8)	
Mozzarella, bresaola, crema di caprino allo zafferano, granella di pistacchi, erba cipollina, olio evo	€ 14,00
ESTIVA (1,3,7) (12)	
Panna, zola DOP, fichi* freschi, prosciutto crudo di Parma 24 mesi IGP, Grana Padano 14 mesi DOP	€ 14,00
PORK-CAGIADA (1,7,9,10,12)	
Fonduta di taleggio, pulled pork, cipolla croccante, yogurt, coulis di datterino	€ 16,00
VIBRANTE (1,4,7)	
Pomodoro**, scamorza affumicata, cipolle di Tropea, carciofi alla romana, acciughe del Cantabrico, prosciutto di Praga	€ 12,00
QUEEN B (1,7)	
Pomodoro**, burrata, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, pomodorini, songino	€ 16,00
SPRINT (1,7,8)	
Mozzarella di bufala DOP, pomodoro semi dried, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, pesto di pistacchio	€ 14,00
BEAUTIFUL MIND (1,7)	
Pomodoro**, funghi freschi champignon trifolati, mascarpone, prosciutto crudo di Parma 24 mesi DOP	€ 11,00

LE SCHIACCIATE

POMÌ ⁽¹⁾

Pomodoro fresco e origano

€ 6,00

ROSMA E PINO ^{(1,8)(5)}

Rosmarino e pinoli

€ 6,00

ROUSIS ⁽¹⁾

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

€ 9,00

SEMPLICE ⁽¹⁾

€ 5,00



LE VEGANE

VEGARITA ^(1,6,8)

Pomodoro**, mozzarella veg (a base di anacardi fermentati), pesto di semi di girasole ed erbe aromatiche (menta, basilico, cerfoglio e salvia), pomodorini spadellati alle erbe di Provenza e basilico

€ 14,00

LIMITED EDITION

Chiedi al nostro staff



HUG-BURGER



€ 17,00

Prova il gusto sorprendente del nostro burger 100% plant based: delizioso, sostenibile e ricco di bontà. Chiedi al nostro staff.

SUPPLEMENTI

Impasto integrale	€ 2,00	Funghi porcini	€ 4,00
Doppia mozzarella	€ 2,00	Mozzarella di bufala	€ 4,00
Ogni verdura in aggiunta	€ 1,50	Salmoncino affumicato, gamberetti	€ 4,00
Salumi affettati	€ 3,00	Acciughe del Cantabrico	€ 4,00
Peperoni	€ 2,50	Ogni altra aggiunta	€ 2,50
Crudo di Parma min 20 mesi	€ 3,50		
Carciofi alla romana	€ 3,00	Tutte le pizze sono disponibili anche nel formato baby (al prezzo di listino)	-€ 1,00

** salsa di pomodoro (olio extravergine d'oliva, basilico e sale)

* prodotto surgelato

conditi con aglio e olio extravergine di oliva

BIRRE ⁽¹⁾ ALLA SPINA 37CL



Krombacher (Rossa DOP 4,8 % vol)

Frizzantezza fine e vivace. Morbida al palato.
Note ambrate con riflessi ramati.

€ 5,50

BIRRE ARTIGIANALI DEL CONVENTO DEL CARROBBILO MONZA KM 0



APA (birra a bassa fermentazione - 4,8 % vol)

Ambrata e leggera dalle note agrumate del mandarino, della frutta
(melone, mirtillo) e del caramello che equilibra il gusto amaro.

€ 6,00

WEISSE AL FARRO (birra ad alta fermentazione - 5,0 % vol)

Birra bianca ottenuta dal farro, specialità del territorio lombardo.
Leggera, rinfrescante e dissetante

€ 6,00

KELLER (birra a bassa fermentazione - 4,5 % vol)

Leggera e dissetante. La sua semplicità la rende perfetta con la pizza.

€ 5,00

TRIPLE (birra ad alta fermentazione - 9,0 % vol)

Dal colore ambrato intenso. Birra corposa dove le note fruttate si fondono
a quelle del miele, delle spezie, dei fiori di campo e degli agrumi canditi.

€ 7,00

BIRRE ⁽¹⁾ IN BOTTIGLIA 33CL

ARTIGIANALI ARTIGIANALI DEL CONVENTO DEL CARROBBILO MONZA KM 0



BLACK HALLERTAU LAGER (birra a bassa fermentazione 4,9 % vol)

Birra profumata dai malti tostati. Gusto amaro con note di liquirizia e cioccolato.

€ 6,00

PARABOLIPA (birra a bassa fermentazione - 5,7 % vol)

Birra dorata. Gusto amaro con note di cocco, menta e madarino.

€ 6,00

PORCINI IMPERIAL STOUT (birra ad alta fermentazione - 9,7 % vol)

Birra piena e avvolgente. Gusto amaro, sapida dal sentore fungoso.

€ 8,50

STANISLAO (birra ad alta fermentazione - 10 % vol)

Birra ambrata che utilizza soltanto malto, luppolo e lieviti britannici.

€ 7,50

BEVANDE

Acqua microfiltrata naturale/frizzante 0,75 L	€ 1,50
Bibite in lattina 0,33 L Coca Cola, Coca zero, Fanta, Sprite, Chinotto, The alla pesca, The al limone, Schweppes, Lemonsoda	€ 4,00

PER CONCLUDERE

Caffè/Dek	€ 2,00
Caffè Corretto	€ 3,00
Caffè Orzo/Ginseng piccolo	€ 2,50
Caffè Orzo/Ginseng grande	€ 3,00
AMARI Montenegro - Jagermeister - Sambuca - Amaro del Capo - Limoncello, Liquirizia - Mirto	€ 4,00
Braulio riserva - Bayles - Jefferson - Hierbas - Rupes - Amaro amara	€ 5,00
GRAPPA BIANCA/BARRICATA Grappa Trentina - Grappa 903	€ 5,00
GRAPPA SPECIALE Amarone	€ 7,00
WHISKY Tallisker malt 10 y - Bullet Rye - Jack Daniel - Woodford bourbon	€ 8,00
Lagaulin malt 16 y - Oban malt 14 y - Laphroaig 10 y - Bullet Bourbon 10 y - Nikka	€ 10,00
RUM Havana 3 y - Sailor Jerry	€ 8,00
Havana 7 y - Kraken Black spiced - Zacapa - Don Papa	€ 10,00

In questo locale è vietata la somministrazione e la vendita di bevande alcoliche ai minori di anni 18 e a coloro che si trovino in stato di manifesta ubriachezza!
Il personale, a propria discrezione, si riserva il diritto di chiedere di esibire un documento di riconoscimento.