



Erba
Matta
giardino con cucina



menù

● ● ●
PRIMAVERA

Le proposte dei nostri chef si ispirano ai prodotti che ci offre la natura, seguendo i tempi, i sapori e i profumi delle stagioni.

buon appetito!



ANTIPASTI

 ABBINAMENTO CONSIGLIATO
CI 20 - calice

Uovo croccante alla milanese

con patate viola, asparagi e limone

1-3-6-9-10   

12,00 €

Riesling Vivace
Oltrepò Pavese
DOC

5,00 €

Tartare di manzo all'olio affumicato

stracciatella di Bufala, pomodori confit
e pane carasau

1-6-7-10

13,50 €

Valpolicella
Classico
Superiore DOC

5,50 €

Insalata di puntarelle e burrata

con salsa di acciughe, capperi e pomodori secchi

4-7-8-12 

13,00 €

Chardonnay
Puglia IGP

5,00 €

Tagliere di salumi e formaggi

Charcuterie board with coppa di Parma, salame
nostrano, mortadella IGP, crudo di Parma
stagionato 24 mesi, Bella Lodi, Taleggio, Caprino,
accompagnato da focaccia di nostra produzione

1-3-5-6-7-8-10

15,50 €

Bonarda Vivace
Oltrepò Pavese
DOC

5,00 €

PRIMI

 ABBINAMENTO CONSIGLIATO
CI 20 - calice

Risotto alla crema di asparagi

carote e germogli di piselli

3-7-9-12   

15,00 €

Terre Siciliane
IGT Zahri

5,50 €

Panciotti al ripieno di melanzane e scamorza

con crema allo zafferano e erba cipollina

1-3-6-7-8-9-10  

14,50 €

Grillo Sicilia DOC
Respiri

5,00 €

Spaghetti alla chitarra in salsa di datterino al basilico

stracciatella e scorza di limone

1-3-6-7-8-9-10 

16,00 €

Vermentino di
Sardegna DOC
Serra Aspridda

5,50 €

SECONDI

le nostre tagliate

Tagliata di scottona bavarese
No allergeni 

Tagliata di scottona bavarese
con insalata di fragole, pomodorini,
maggiorana e mandorle tostate
8   

Tagliata di scottona bavarese del contadino
servita con zucchine,
melanzane, peperoni, cipolle rosse e
pomodorini profumati al timo
No allergeni   

Roast beef all'inglese
e erbe aromatiche con crudità di verdure e salsa bolzanina
3-9-10   

Medaglione di cavolfiore alla piastra
salsa alle mandorle e pomodoro confit
3-7-8-9   

Cotoletta di vitello alla milanese
con pomodorini e rucola
1-3-6-7-8-10  

CONTORNI

Crudità di asparagi
rucola e pomodorini
No allergeni

Verdure all'antica:
zucchine, melanzane, peperoni, cipolle rosse e pomodori profumati al timo
No allergeni

Verdure alla griglia
No allergeni

Patatine fritte
1-6-10 

Patatine fritte dolci
1-6-10 

 **ABBINAMENTO CONSIGLIATO**
CI 20 - calice

17,00 € Nero d'Avola Sicilia DOC Respiri 5,00 €

18,00 € Valpolicella Classico Superiore DOC 5,50 €

19,00 € Chianti Colli Senesi Riserva DOCG 6,00 €

16,00 € Primitivo Puglia IGP Etichetta Nera 5,00 €

14,00 € Prosecco Brut Treviso DOC 5,00 €

23,00 € Bonarda Vivace Oltrepò Pavese DOC 5,00 €

5,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

HAMBURGER



ABBINAMENTO BIRRA
CI 20

Bomba Hamburger

morbido panino con 250 gr di carne, spinacino fresco, asiago, cheddar e bacon croccante, servito con patatine fritte*

1-6-7-8-9-10-11

18,00 €

LUNAPARK DDH
Ipa

4,00 €

Chicken Burger

morbido panino con hamburger di pollo alle erbe cotto alla piastra, caprino, rucola, pomodoro e zucchine grigliate, servito con patatine fritte*

#1-6-7-8-9-10-11

16,00 €

NOVANTANOVE
Special Ale

4,00 €

Veg Burger

morbido panino con medaglione di cavolfiore alla piastra, scamorza, salsa di basilico e pomodoro confit; servito con patatine fritte

1-3-6-7-8-9-10-11 

14,00 €

PORCELLINA
Blanche

3,50 €

INSALATONE



ABBINAMENTO CONSIGLIATO
CI 20 - calice

Cesar salad

insalata iceberg con petto di pollo, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar (prodotta con maionese, succo di limone e salsa Worcester

1-3-4-6-7-10-12

13,50 €

Terre Siciliane
IGT Zahri

5,50 €

Nizzarda

insalata mistanza, olive taggiasche, acciughe, fagiolini, patate, peperoni, uovo sodo e tonno

3-4-12 

13,50 €

Riesling Vivace
Oltrepò Pavese
DOC

5,00 €

Salmon poke

riso basmati, salmone al vapore, asparagi, avocado, pomodorini, crème fraîche al rafano, semi di sesamo

4-7-11  

16,00 €

Vermentino di
Sardegna DOC
Serra Aspridda

5,50 €

Gambero poke

riso basmati, code di gambero al vapore, edamame, carote marinate, germogli di soia e salsa ponzu

4-6-7-11-12 

14,00 €

Riesling Vivace
Oltrepò Pavese
DOC

5,00 €

DOLCI

Cheesecake al tè matcha

carpaccio di ananas alla vaniglia e salsa ai lamponi
1-3-6-7-8-10

6,50 €

Crema catalana

3-7

6,50 €

Crostata al grano saraceno e mirtilli

servita con crema all'inglese
1-3-6-7-8-10-12

6,50 €

Cre moso al limone

crumble di nocciole e meringa flambé
1-3-6-7-8-10

6,50 €

Mini tiramisù

con crema al mascarpone e caffè espresso
1-3-6-7-8-10

3,80 €

LA BOCA L'È MINGA STRACA SE LA SA NO DE VACA

12,00 €

Tagliere di formaggi

bella lodi, taleggio, caprino, miele e composta di fichi
1-3-6-7-10-11

COPPE GELATO

I nostri gelati sono fatti come una volta, con materie prime IGP, con latte intero biologico e panna ad alta qualità (38% di grassi) sono senza glutine ed i gusti alla frutta sono senza lattosio.

Primavera al cocco

sorbetto al cocco, gelato alle mandorle, rapè di cocco e mandorle fresche
7-8

6,50 €

Zuccotto

semifreddo con scorza d'arancia, pan di spagna alla vaniglia e crema al cacao
1-3-6-7-8-12

5,50 €

Viva la frutta

gelato al fior di latte, macedonia di frutta di stagione, biscotto e panna montata
1-3-6-7-8-10

6,50 €

Sgroppino di stagione

fragola, limone.

NO ALLERGENI

con aggiunta di vodka

12

4,30 €

5,50 €

in ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

 Condividi i tuoi piatti con #BUONODAMATTI

3 IMPASTI CON FARINE BIOLOGICHE TRA CUI SCEGLIERE:

lievito madre

preparata con farina biologica semintegrale. Grazie all'utilizzo di lievito madre e alla lunghissima lievitazione (48 ore) è leggera e digeribile.

Integrale sottile + 1,00€

senza lievito aggiunto
Rustica, salutare e altamente digeribile, con farina 100% integrale e biologica, macinata a pietra, ricca di fibre, vitamine e minerali.

khorasan sottile + 1,00€

senza lievito aggiunto
Il gusto antico del grano Khorasan, reso celebre dal marchio KAMUT®. Ricco di proteine, sali minerali e dalle spiccate proprietà nutrizionali.

PIZZE

BIANCA mozzarella # 1-6-7	6,00 €
SOLO POMODORO pomodoro salsa # 1-6	5,50 €
MARINARA pomodoro, aglio, prezzemolo # 1-6	5,50 €
MARGHERITA pomodoro, mozzarella, origano # 1-6-7	7,00 €
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto # 1-6-7	8,00 €
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon # 1-6-7	8,00 €
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, champignon # 1-6-7	9,00 €
4 FORMAGGI mozzarella, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, grana # 1-3-6-7	8,50 €
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante # 1-6-7	8,50 €
PICCANTE pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere, gorgonzola # 1-6-7	9,00 €
MATTA99 pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere, gorgonzola, cipolle caramellate # 1-6-7	10,00 €
ORTOLANA pomodoro, mozzarella, peperoni grill, melanzane grill, zucchine grill # 1-6-7	7,50 €
RADICCHIA pomodoro, mozzarella, radicchio grill, scamorza # 1-6-7	7,50 €
BUFALA pomodoro, mozzarella con latte di bufala mantovana, pomodorini, basilico # 1-6-7	9,50 €
CHIPS pomodoro, mozzarella, patatine fritte* # 1-6-7	7,50 €
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano # 1-4-6-7	7,50 €
CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma # 1-6-7	9,00 €
PORCINI pomodoro, mozzarella, porcini trifolati # 1-6-7	9,00 €
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, carciofini, olive, champignon, verdure sott'olio # 1-6-7	7,50 €
MELANZANE pomodoro, mozzarella, melanzane grill, grana # 1-3-6-7	7,50 €
ZUCCHINE pomodoro, mozzarella, zucchine grill # 1-6-7	7,50 €
FUNGHI pomodoro, mozzarella, champignon # 1-6-7	8,00 €
TONNO pomodoro, mozzarella, tonno # 1-4-6-7	8,50 €
RUCOLA pomodoro, mozzarella, rucola # 1-6-7	7,50 €
SPECK pomodoro, mozzarella, speck # 1-6-7	8,50 €
CARCIOFI pomodoro, mozzarella, carciofi # 1-6-7	7,50 €
SCAMORZA pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata # 1-6-7	7,50 €
OLIVE NERE pomodoro, mozzarella, olive nere # 1-6-7	7,00 €
SALMONE pomodoro, mozzarella, salmone affumicato* # 1-4-6-7	9,50 €
PUGLIESE pomodoro, cipolla rossa di Tropea, origano # 1-6	6,00 €
PEPERONI pomodoro, mozzarella, peperoni grill # 1-6-7	7,50 €
VALTELLINA bresaola, funghi porcini, grana # 1-6-7	11,00 €

3 IMPASTI CON FARINE BIOLOGICHE TRA CUI SCEGLIERE:

lievito madre

preparata con farina biologica semintegrale. Grazie all'utilizzo di lievito madre e alla lunghissima lievitazione (48 ore) è leggera e digeribile.

Integrale sottile + 1,00€

senza lievito aggiunto
Rustica, salutare e altamente digeribile, con farina 100% integrale e biologica, macinata a pietra, ricca di fibre, vitamine e minerali.

khorasan sottile + 1,00€

senza lievito aggiunto
Il gusto antico del grano Khorasan, reso celebre dal marchio KAMUT®. Ricco di proteine, sali minerali e dalle spiccate proprietà nutrizionali.

CALZONI

CALZONE FARCITO mozzarella, pomodoro, carciofini, olive nere, prosciutto cotto, champignon # 1-6-7 **8,50 €**

CALZONE LISCIO mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto #1-6-7 **7,50 €**

CALZONE PICCANTE mozzarella, pomodoro, salame piccante, peperoncino # 1-6-7 **8,50 €**

FOCACCE

FOCACCIA sale, olio extravergine, rosmarino # 1-6 **4,50 €**

FOCACCIA CON CRUDO E ROSMARINO olio extravergine, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, rosmarino # 1-6 **7,00 €**

FOCACCIA CON MOZZARELLA DI BUFALA olio extravergine, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini # 1-6-7 **7,50 €**

FOCACCIA CON STRACCIATELLA olio extravergine, straciatella, verdure di stagione # 1-6-7 **8,00 €**

SUPPLEMENTI

per visionare il dettaglio allergeni consulta la pagina in fondo al menù.

Supplemento per verdure **1,20 €**

Supplemento per salumi affettati, formaggi e pesce **1,80 €**

Supplemento per frutta secca, semi, asparagi, funghi, germogli, uova **1,80 €**

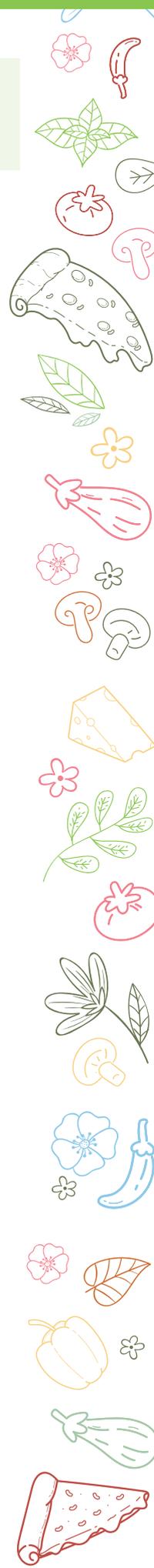
Mozzarella fiordilatte mantovana BIOLOGICA **1,50 €**

Mozzarella con latte di bufala mantovana BIOLOGICA **2,20 €**

PIZZA SENZA LATTOSIO? **2,20 €**

Chiedi al nostro staff le alternative a tua disposizione

Tutte le pizze possono essere richieste in formato "BABY" senza variazione sul prezzo. Le pizze integrali e di grano Khorasan possono essere richieste con doppio impasto.



PIZZE SPECIALI

IMPASTO: Il nostro impasto è preparato con farina di ceci e farina di grano tipo 0. Grazie a questo mix di cereali e legumi, risulta più genuino e completo, con un contenuto nutritivo superiore e un impatto glicemico ridotto rispetto agli impasti tradizionali. Ideale per chi cerca equilibrio e gusto senza compromessi. # 1 - 6 - 10

ISABELLA

pomodoro, mozzarella, basilico fresco

7

11,00 €

EMILIANA

mozzarella, crema di pistacchi, stracciatella, mortadella e granella di pistacchi

7 - 8

14,00 €

LA SAPORITA

pomodoro, mozzarella, culatello, carciofi

7 - 12

15,00 €

PIZZE GOURMET



ABBINAMENTO BIRRA
CI 20

CACIO E PEPE

mozzarella fior di latte, crema di cacio e pepe, guanciale croccante, scaglie di pecorino e pomodori confit

1-3-6-7-10

18,00 €

BADILATA
STRONG ALE
DOULE MALT

4,00 €

CREMOSA ALL'ASPARAGO

mozzarella fior di latte, crema di asparagi interi, pancetta, pecorino e stracciatella

1-6-7-10 ❄️

16,00 €

BIA GOLDEN
ALE

3,50 €

CIPOLLOTTO

pomodoro, mozzarella fior di latte, squacquerone, culatello e cipollotto

1-6-7-10

16,50 €

GRASS AMBER
ALE

3,50 €

DUO
PIZZA

INDECISO TRA 2 PIZZE?

Puoi scegliere 2 diverse combinazioni,
senza più preoccuparti di condividere la tua pizza.

DUOPIZZA Classica 10,00 €

2 gusti a scelta tra le pizze classiche

DUOPIZZA Gourmet 17,00 €

2 gusti a scelta tra le pizze gourmet

BIRRE ALLA SPINA

Birre artigianali agricole a chilometro zero, che valorizzano il patrimonio umano e agricolo della nostra terra. Prodotte curando ogni minimo aspetto di produzione, utilizzando i prodotti coltivati dall'Azienda Agricola del Parco del Ticino.



BIÀ Golden Ale

Equilibrata, pulita e beverina, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e schiuma bianca. il suo gusto è il riflesso del nostro malto tipo Pilsner # 1 - 12

Piccola CL 20 € 3,50 | Media CL 40 € 5,00



GRÀSS Amber Ale

Rossa avvolgente dal colore ambrato e dal corpo pieno dovuto al nostro malto tipo Vienna. Mentre aroma e sapore si riempiono di note caramellate e tostate # 1 - 12

Piccola CL 20 € 3,50 | Media CL 40 € 5,00



PORCELLINA Blanche

Birra malto tipo Pilsner e frumento biologico, tipica della tradizione belga. Dal colore giallo scarico tendente al bianco, schiuma chiara e persistente. Al naso presenta una leggera speziatura data dal coriandolo, pepe rosa e scorze d'arancia. Morbida, rinfrescante, secca e leggermente acidula. # 1 - 12

Piccola CL 20 € 3,50 | Media CL 40 € 5,00



LUNAPARK DDH Ipa

Una Ipa moderna con 7 varietà di luppoli, dove l'amaro cede il passo alla grande intensità aromatica. Dolcinote di frutta esotica, date dalla doppia aggiunta di luppolo a freddo, la caratterizzano dal primo sorso. # 1 - 12

Piccola CL 20 € 4,00 | Media CL 40 € 6,00



NOVANTANOVE Special Ale

Birra chiara speciale nata dalla collaborazione con BarCastello (inaugurato nel 1999 ad Abbiategrasso). Aromatizzata al pepe di Sichuan, fresca e beverina dai sentori agrumati di pompelmo e lemongrass. Perfetta per le caldi notti estive. # 1 - 12

Piccola CL 20 € 4,00 | Media CL 40 € 6,00



BADILATA Strong Ale double malt

Birra doppio malto d'ispirazione belga, dal colore dorato e intenso. Note delicatamente fruttate alleggeriscono lo spirito rendendola piacevole al palato nonostante l'alto contenuto alcolico. # 1 - 12

Piccola CL 20 € 4,00 | Media CL 40 € 6,00

ABBINAMENTO INGREDIENTI

gradevole da bersi in ogni momento, si accompagna a tutti i piatti della nostra cucina.

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

Alc. 5,3% vol.

particolarmente indicata in abbinamento a carni, formaggi stagionati e pizze.

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

Alc. 5,3% vol.

ottima con piatti delicati e a base di pesce. Può essere anche abbinata a dolci a base di creme.

acqua, **malto d'orzo, frumento bio**, luppolo, buccia d'arancia, coriandolo, lievito, pepe rosa

Alc. 4,7% vol.

particolarmente indicata in abbinamento a carni, formaggi stagionati e pizze

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

Alc. 5,8% vol.

predilige formaggi. Si accompagna anche a piatti delicati e a base di pesce.

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito, pepe di sichuan

Alc. 6,1% vol.

gradevole da bersi in ogni momento, si accompagna a tutti i piatti della nostra cucina.

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

Alc. 8% vol.

LISTA VINI

I vitigni autoctoni italiani sono un patrimonio di biodiversità che rendono il nostro Paese unico al mondo.

La nostra carta include vini da viticoltura sostenibile, rispettosa del suolo e della vite, biologici, biodinamici e naturali.

Viticultura sostenibile: pratiche di agricoltura ecologiche, rispettose del suolo e della vite.

Biologico: prodotto da agricoltura biologica certificata e pratiche di vinificazione biologiche.

Biodinamico: agricoltura biodinamica, sovesci, fermentazione alcolica spontanea, solforosa max 70-90 mg/L.

Naturale: disciplinare VinNatur, ViniVeri o parificato, unico additivo ammesso solforosa tot max 30-50 gr/L.

Bollicine



CL 75
bottiglia



CL 20
calice

LOMBARDIA	Riesling Vivace Oltrepò Pavese DOC	Pietro Torti	<i>Riesling Italicò</i> 100%	artigianale	20,00 €	5,00 €
LOMBARDIA	Franciacorta DOCG Primus Cuvè Brut	Franca Contea	<i>Chardonnay</i> 95% e <i>Pinot Nero</i> 5%	artigianale	34,00 €	
VENETO	Prosecco DOC Extra Dry	Buon Bosch	<i>Glera</i> 100%	viticultura sostenibile	19,00 €	5,00 €

Bianchi

LOMBARDIA	Lugana DOC Monte Lupo	Cobue	<i>Trebbiano di Lugana</i> 100%	viticultura sostenibile	23,00 €	
FRIULI	Ribolla Gialla Colli Orientali Friuli DOC	La Magnolia	<i>Ribolla</i> 100%	artigianale	21,00 €	
CAMPANIA	Falanghina DOC Irpinia	Vigne Irpine	<i>Falanghina</i> 100%	artigianale	24,00 €	
PUGLIA	Chardonnay Puglia IGP	Masseria Ludovico	<i>Chardonnay</i> 100%	artigianale	15,00 €	5,00 €
SICILIA	Grillo Sicilia DOC Respìri	Baglio Oro	<i>Grillo</i> 100%	artigianale	18,00 €	5,00 €
SARDEGNA	Vermentino di Sardegna DOC Serra Aspridda	Francesco Fiori	<i>Vermentino</i> 100%	viticultura sostenibile	22,50 €	5,50 €

Rosati



SICILIA	Terre Siciliane IGT Zahri	Baglio Oro	<i>Frappato rosato</i> 100%	artigianale	18,00 €	5,50 €
---------	--------------------------------------	------------	--------------------------------	-------------	----------------	---------------

Rossi

LOMBARDIA	Bonarda Vivace Oltrepò Pavese DOC	Pietro Torti	<i>Croatina 100%</i> ,	artigianale	23,00 €	5,00 €
-----------	--	--------------	------------------------	-------------	----------------	---------------

PIEMONTE	Barbera del Monferrato DOC "Pais"	Colle Manora	<i>Barbera 100%</i>	viticoltura sostenibile	23,00 €	
----------	--	-----------------	---------------------	----------------------------	----------------	--

PIEMONTE	Dolcetto d'Alba superiore DOCG	Cascina del Monastero	<i>Dolcetto 100%</i>	biologico	23,00 €	
----------	---	--------------------------	----------------------	-----------	----------------	--

VENETO	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC	Le Bignele	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	viticoltura sostenibile	26,00 €	
--------	--	------------	---	----------------------------	----------------	--

VENETO	Valpolicella Classico Superiore DOC	Le Bignele	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	viticoltura sostenibile	22,50 €	5,50 €
--------	--	------------	---	----------------------------	----------------	---------------

TOSCANA	Chianti Colli Senesi L'Aura	Querceto di Castellina	<i>Sangiovese 100%</i>	in conv. biologica	24,00 €	6,00 €
---------	------------------------------------	---------------------------	------------------------	-----------------------	----------------	---------------

PUGLIA	Primitivo Puglia IGP Etichetta Nera	Masseria Ludovico	<i>Primitivo 100%</i>	artigianale	15,00 €	5,00 €
--------	--	----------------------	-----------------------	-------------	----------------	---------------

SICILIA	Nero d'Avola Sicilia DOC Respiri	Baglio Oro	<i>Nero d'Avola</i> 100%	artigianale	18,00 €	5,00 €
---------	---	------------	-----------------------------	-------------	----------------	---------------

Dolci

LOMBARDIA	Moscato Provincia di Pavia IGT	Bruno Verdi	<i>Moscato 100%</i>	artigianale	21,00 €	5,00 €
-----------	---	-------------	---------------------	-------------	----------------	---------------



NATURA DA BERE



Spremuta d'arancia	4,00 €
Spremuta pompelmo	4,50 €
Relax con proprietà idratanti : finocchio, mela e pera	5,50 €
Che frutta con proprietà digestive : frutta mista di stagione e zenzero	5,50 €
Ace con proprietà antiossidanti : carota, arancia e zenzero	5,50 €
Sprint ricca di fibre : pera carota e cetriolo	5,50 €



CENTRIFU-COCKTAIL?

Prova i centrifugati in versione alcolica con aggiunta di rum, vodka o gin.

Maggiorazione 2,00€

È possibile creare centrifugati personalizzati, scegliendo tra la frutta e la verdura proposte sopra e trovando il giusto mix in base ai propri gusti. È anche possibile richiedere centrifugati monofrutta di solo ANANAS (6,00€).



BEVANDE



Acqua 75cl # NO ALLERGENI	2,00 €
Acqua 50cl # NO ALLERGENI	1,50 €
Arancia bionda # NO ALLERGENI	3,50 €
Tè al limone o pesca # NO ALLERGENI	3,50 €
Coca cola # NO ALLERGENI	3,50 €
Coca zero # NO ALLERGENI	3,50 €
Chinotto # NO ALLERGENI	3,50 €
Gazzosa # NO ALLERGENI	3,50 €
Limonata # NO ALLERGENI	3,50 €
Succhi # per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	3,00 €
Crodino # NO ALLERGENI	4,00 €

CAFFETTERIA

**CAFFÈ
SEMPIONE**
torrefazione Italiana

Caffè espresso # NO ALLERGENI	1,70 €
Caffè macchiato # 7	1,70 €
Caffè doppio # NO ALLERGENI	2,70 €
Caffè d'orzo # 1	2,30 €
Caffè americano # NO ALLERGENI	2,30 €
Marocchino # 7	2,30 €
Caffè shakerato # si rimanda alla singola etichetta	3,50 €
Caffè corretto # si rimanda alla singola etichetta	2,30 €
Ginseng # 1-7	2,30 €
Cappuccino # 7	2,30 €
Crema caffè piccola # 7	3,00 €
Crema caffè grande # 7	5,50 €

DIGESTIVI

LIMONCINO Con infuso naturale di scorze di limone # 8	4,00 €
AMARO ALLE ERBE Prodotto artigianalmente da erbe selezionate # NO ALLERGENI	4,00 €
SAMBUCA Liquore artigianale al gusto di anice # NO ALLERGENI	4,00 €
GRAPPA LOMBARDA Grappa morbida prodotta e distillata con uva dei colli lombardi # NO ALLERGENI	4,00 €
GRAPPA RISERVA Invecchiamento 18 mesi in botti di legno di Rovere # NO ALLERGENI	4,00 €

Selezione di tè, infusi alla frutta e tisane in filtro foglia 3,50 €

A scelta secondo disponibilità, chiedi al nostro Staff



MENÙ PRANZO

Dal lunedì al Venerdì dalle 12:00 alle 15:00
Esclusi festivi.

*torna a trovarci in
settimana per provare
i nostri menu del giorno*

MENÙ MARE

14€

MENÙ TERRA

14€

PIATTO UNICO
PRIMO, SECONDO E CONTORNO
Acqua e caffè compresi

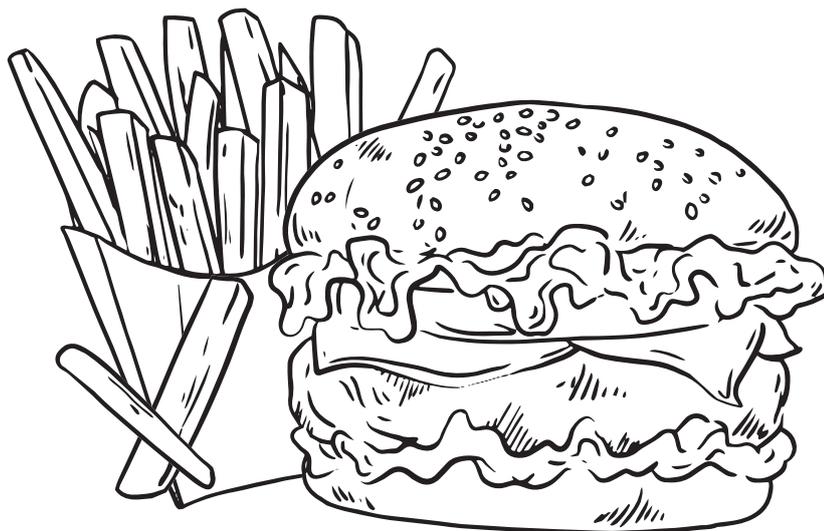
DISPONIBILE DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ SOLO A PRANZO

MENÙ BURGER

Morbido panino con scottona bavarese, cheddar, lattuga e pomodoro servito con patatine fritte.

Calice di vino
Acqua 50cl e caffè

15 €



MENÙ TAGLIATA

Tagliata di Scottona Bavarese con patatine fritte.

Calice di vino
Acqua 50cl e caffè

16 €



MENÙ SENZA GLUTINE

ANTIPASTI

Insalata di puntarelle e burrata

con salsa di acciughe, capperi e pomodori secchi # 4-7-8-12



13,00 €

PRIMI

Pasta burro e salvia # 7 - 9

8,00 €

Pasta al pomodoro # 9

8,00 €

Risotto alla crema di asparagi

carote e germogli di piselli #3-7-9-12



15,00 €

SECONDI

Petto di pollo allevato naturalmente con metodo biologico

without the use of hormones and antibiotics, cooked on the grill - about 200 gr

NO ALLERGENI



13,00 €

Roast beef all'inglese

e erbe aromatiche con crudité di verdure e salsa bolzanina # 3-9-10



16,00 €

Medaglione di cavolfiore alla piastra

salsa alle mandorle e pomodoro confit # 3-7-8-9



13,00 €

POKE

Salmon poke

riso basmati, salmone fresco, asparagi, avocado, pomodorini, creme fresch

al rafano, semi di sesamo # 4-7-11



16,00 €

PIZZE

CAMPANIA* pomodoro, mozzarella e origano # 5 - 6 - 7 - 8 - 13

9,00 €

PARMENSE* pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo # 5 - 6 - 7 - 8 - 13

11,00 €

NORVEGESE* pomodoro, mozzarella, salmone affumicato e erbe aromatiche # 4 - 7 - 12

12,00 €

VERZURA* pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane e radicchio # 5 - 6 - 7 - 8 - 13

11,00 €

DOLCI

TIRAMISÙ* # 3 - 7 - 8

6,50 €

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO # 3-6-7-8



6,50 €

GELATO # 7

2,50 €

BIRRE

ESTRELLA DAM DAURA - LAGER - bottiglia da 33 CL # NO ALLERGENI

4,50 €

LISTA ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8 Frutta a guscio vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

SUPPLEMENTI PIZZE

ACCIUGHE	ALLERGENI: 4	MOZZARELLA FIORDILATTE	ALLERGENI: 7	POMODORINI	ALLERGENI: NO
AGLIO	ALLERGENI: NO	MOZZARELLA DI BUFALA	ALLERGENI: 7	POMODORI SECCHI*	ALLERGENI: 12
ASPARAGI	ALLERGENI: NO	MOZZARELLA	ALLERGENI: NO	PROSCIUTTO COTTO	ALLERGENI: NO
AURICCHIO	ALLERGENI: 7	VEGANA	ALLERGENI: 7	PROSCIUTTO CRUDO	ALLERGENI: NO
BASILICO	ALLERGENI: NO	MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	ALLERGENI: 8	RICOTTA VACCINA	ALLERGENI: 7
BRESAOLA	ALLERGENI: NO	NOCI SGUSCIATE	ALLERGENI: NO	RUCOLA	ALLERGENI: NO
BRIE	ALLERGENI: 7	OLIVE NERE	ALLERGENI: NO	SALAME MILANO	ALLERGENI: NO
CALAMARI	ALLERGENI: 12-14	ORIGANO	ALLERGENI: NO	SALAME PICCANTE	ALLERGENI: NO
CAPPERI	ALLERGENI: NO	PANCETTA	ALLERGENI: NO	SALMONE AFFUMICATO	ALLERGENI: 4
CARCIOFI	ALLERGENI: NO	AFFUMICATA	ALLERGENI: 7	SALSA POMODORO	ALLERGENI: NO
CIPOLLE	ALLERGENI: NO	PANNA DA CUCINA	ALLERGENI: 1 - 6	SALSICCIA	ALLERGENI: NO
COPPA DI PARMA	ALLERGENI: NO	PATATE FRITTE	ALLERGENI: NO	SCAMORZA	ALLERGENI: 7
CREMA DI ZUCCA	ALLERGENI: 7	PATATE LESSE	ALLERGENI: 7	SPECK	ALLERGENI: NO
FRIARIELLI	ALLERGENI: NO	PECORINO	ALLERGENI: 7	SPINACI	ALLERGENI: NO
FRUTTI DI MARE*	ALLERGENI: 2-4-12-14	ROMANO DOP	ALLERGENI: 7	STRACCIATELLA	ALLERGENI: NO
FUNGHI CHAMPIGNON	ALLERGENI: NO	PECORINO ZA FFERANO	ALLERGENI: NO	BUFALA	ALLERGENI: 7
FUNGHI PORCINI	ALLERGENI: NO	PEPERONCINO	ALLERGENI: NO	TALEGGIO	ALLERGENI: 7
GAMBERI*	ALLERGENI: 2-12	PEPERONI	ALLERGENI: NO	TONNO	ALLERGENI: 4
GORGONZOLA	ALLERGENI: 7	PERE	ALLERGENI: 3-7-8	TREVISANA	ALLERGENI: NO
GRANA GRATTUGIATO	ALLERGENI: 3-7	PESTO	ALLERGENI: 6-7-8	UOVA	ALLERGENI: 3
LARDO	ALLERGENI: NO	PISTACCHIO	ALLERGENI: 12-14	WURSTEL	ALLERGENI: 3 -7-10
MANDORLE	ALLERGENI: 8	POLPO*	ALLERGENI: NO	ZUCCHINE	ALLERGENI: NO
MELANZANE	ALLERGENI: NO	POMODORO FRESCO	ALLERGENI: NO		

LEGENDA



**Piatto
senza lattosio**
*Lactose-free
dish*



**Piatto
senza lievito**
*Yeast-free
dish*



**Piatto
vegetariano**
*Vegetarian
dish*



**Alimento
gelo**
*Frost
food*



**Piatto preparato con
ingredienti biologici**
*Dish prepared with
organic ingredients*



Piatto Superfood:
con alimenti dalle sorprendenti
capacità benefiche
*Superfood dish: with foods with
surprising beneficial abilities*



**Piatto preparato con
ingredienti alla canapa**
*Dish prepared with
hemp ingredients*



condividi i tuoi piatti con
#buonodamatti



WWW.ERBAMATTA.BIO

