

*“La vita
è come una Mongolfiera,
se sei tu a dirigerla
ti porterà alla vetta
di ogni tuo desiderio”*



ANTIPASTI

Insalata di Carciofi e Parmigiano Reggiano

(7)

14

Prosciutto Toscano Pratomagno Selezione ORO

(7)

10

Palloncino cotto al forno con Lardo di Colonnata

(1,7)

12

Pecorino Toscano con Mostarda di Pere artigianale

(5,6,7)

12

Puntarelle con Battuta d'Acciughe

12

Finocchiona IGP con Mostarda di Fichi artigianale

(5,6,8,10)

12

Bresaola punta d'anca IGP con Rucola e Parmigiano Reggiano

(7)

12

Insalata di Polpo caldo e Patate

(4,8)

12

Insalata di Gamberi alla Catalana *

(2,4)

12

Bocconcini di Bufala Campana

(7)

9

Antipasto al Buffet

(1,3,5,7,8,9)

Da 5 € a 15 €

*“Non esiste nulla che non possa essere risolto
con un sorriso e un buon pasto”*

PRIMI PIATTI

Risotto alla Milanese

(7,9)

12

Rigatoni Cacio e Pepe con Guanciale di Cinta Senese

(1,7)

14

Pasta e Fagioli con Maltagliati al Farro

(1,5,7,10)

14

Conchiglioni a Boccaperta con Burratina Pugliese

(1,7)

14

Gnocchi artigianali di Patate al Gorgonzola e Noci

(1,7,8)

14

Sedanini alla Mongolfiera

(1,7,8,9)

14

Penne con Salsa di Zafferano e Speck

(1,7)

12

Paccheri con Gamberi*, Pachino, Pistacchi e Zucchine Croccanti*

(1,2,4,8,9,11)

15

Spaghetti alle Vongole Veraci

(1,14)

15

Zuppa di Cozze con Cavatelli

(1,14)

14

“La vita è una combinazione di pasta e magia”

(F.Fellini)

LE NOSTRE PASTE FRESCHE

Tortelli di Zucca Mantovani al Burro fuso e Salvia

(1,3,7,8)

14

Pappardelle con Funghi Porcini

(1,2,7,8)

14

Orecchiette con Cima di Rapa, battuta d'Acciughe e Pecorino

(1,4,7,8)

14

PIATTO UNICO

Gulash con Risotto alla Milanese

(1,7,8,9)

18

Trancio di Pesce Spada* alla Livornese con Risotto al Limone

(1,2,4,7)

18

Polpette in Umido con Risotto alla Milanese

(1,3,7,8,9)

18

SPECIALITÀ SU GRIGLIA DI PIETRA

Tomahawk per due persone

(Bistecca di Brontosauo)

60

Ribeye

(Costata di Manzo disossata)

22

Tagliata di Manzo con Rucola

18

Tagliata di Manzo con Carciofi

22

Filetto di Manzo

22

Costata di Manzo

20

Fiorentina per due persone

65

Scottadito di Agnello

18

**Salsiccia Nostrana Toscana
e Cannellini all'olio**

18

Scamorza con Trevigiana

(7)

14

Nodino di Vitello

(7)

18

L'unicità del Sale Maldon Gourmet è insita nei suoi cristalli a forma di piramide cava donando eleganza al palato, data la sua croccantezza e friabilità è ideale per dare vivacità alle nostre Carni grazie al suo sapore spiccato.

Un pizzico qua e là per una nota di Sapore molto particolare ovunque vi porti la vostra Fantasia.

SECONDO DI CARNE

Filetto di Manzo al Pepe Verde

(1,4,5,7,10)

25

PIATTI FREDDI

Tartare di Filetto di Manzo

(3,4,9,10)

24

Carpaccio di Filetto con Rucola e Parmigiano

(7)

16

Carpaccio di Filetto con Sedano e Parmigiano

(7,9)

16

SPECIALITÀ DI PESCE

Filetto di Branzino con Carciofi e Patate

(1,2,4,5,9)

22

Tagliata di Pesce Spada*

(4)

16

Frittura di Gamberi*, Calamari* e Zucchine

(1,2,4,5)

20

Filetto di Orata con Cipolla di Tropea, Zenzero, Pinoli e Patate

(1,2,4,5,8,9)

22

Filetto di Rombo alla Livornese con Patate

(1,2,4,5,9)

25

CONTORNI

Verdure di Stagione ripassate in Padella

8

Patate Sautées

(5)

6

Insalata Mista

6

Verdure miste alla Griglia

8

Toscanelli all'Olio e Pepe

6

*“Nessun amore è più sincero dell'amore per il cibo”
(George Bernard Show)*

PIZZE

| | |
|---|----|
| Margherita (pomodoro, mozzarella) (1,5,7) | 8 |
| Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) (1,4,5,7) | 9 |
| Marinara (pomodoro, aglio, origano) (1,5,7) | 8 |
| Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi champignon) (1,5,7) | 9 |
| Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (1,5,7) | 9 |
| Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive) (1,5,7) | 9 |
| Gorgonzola (mozzarella, gorgonzola) (1,5,7) | 9 |
| Cipolle (mozzarella, cipolle) (1,5,7) | 9 |
| Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (1,5,7) | 9 |
| Rucola (mozzarella, rucola) (1,5,7) | 9 |
| Radicchio (mozzarella, radicchio) (1,5,7) | 9 |
| Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) (1,5,7) | 9 |
| Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) (1,5,7) | 9 |
| Pischella (mozzarella, speck) (1,5,7) | 9 |
| Mongolfiera (1/4 pomodoro, aglio, origano, 3/4 mozzarella, cipolle, gorgonzola, wurstel) (1,5,7) | 9 |
| Toscana (mozzarella, carciofi freschi, salsiccia toscana) (1,5,7) | 15 |
| Sancho Panza (mozzarella, pancetta) (1,5,7) | 9 |
| Viennese (pomodoro, mozzarella, wurstel) (1,5,7) | 9 |
| Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno) (1,4,5,7) | 9 |
| Focaccia Con Speck (1,5,7) | 9 |
| Focaccia Con Prosciutto Crudo Di Parma (1,5,7) | 9 |

Qualsiasi Pizza con aggiunta di Prosciutto Crudo di Parma +5 €

Mozzarella di bufala +3 €

DESSERTS

Crostata di Pere e Cioccolato

(1,5,7,8)

6

Torta della Nonna

(1,3,5,7,8)

6

Zuppa Inglese

(1,3,7,8)

6

Carenza d'Affetto (reinterpretazione di Tiramisù)

(1,3,7,8)

6

Meneghina con Gelato e Grand Marnier

(1,3,6,7,8)

6

Crèm Caramel

(3,7)

6

Strudel di Mele

(1,3,5,7,8)

6

Sorbetto Crema e Braulio

(3,6,7,8)

6

Sorbetto al Limone e Vodka

(3,6,7,8)

6

Sorbetto alla Mela verde e Calvados

(3,6,7,8)

6

Semifreddo al Torroncino Affogato al Caffè o al Liquore

(3,6,7,8)

6

Gelato vari gusti

6

Fragole

6

Cantucci e Vin Santo Toscano

(1,3,5,7,8)

8

... e la vita cominciò con un peccato di gola...

BEVANDE

Acqua minerale frizzante 0,45 - San Pellegrino

2

Acqua minerale naturale 0,45 - Panna

2

Coca-Cola

3

Coca-Cola Zero

3

Fanta

3

Sprite

3

BIRRE

0,2 Warsteiner - Spina

3

0,4 Warsteiner - Spina

5

COCKTAIL

Gin Hendrick's e Tonica Henry Thomas

Spritz: Aperol / Campari

10

Coperto

3

CAFFETTERIA

Caffè Espresso

2

Caffè Decaffeinato

2

Caffè d'Orzo

3

Caffè Marocchino

3

Cappuccino

4

Tè - Tisana

4

LIQUORI e DISTILLATI

Grappa

Nonino Barricata

Nonino '41°

6

Cognac

Courvoiser

6

Whisky

Laphroaig (torbato)

Jack Daniel's

Glen Grant Scotch

6

Rum

Matusalem Gran Reserva

6

Vodka

Moskovskaya

6

Amari

4

VINI

COLORI



PROFUMI

SAPORI

VINO ROSSO



TOSCANA

Chianti “La Mongolfiera” - Renzo Masi

Colore Rosso Rubino con riflessi purpurei

Profumo intenso e fruttato con note di ciliegia abbinate a sensazioni floreali tipiche del Sangiovese

Al gusto mediamente strutturato morbido e armonioso

Vol 13%

5

18

Chianti Classico - Nozzole

E' la moderna espressione del sangiovese in purezza

Colore rubino abbastanza intenso

All'olfatto concentrazione dei sentori degli aromi di frutti rossi maturi e ciliegia spiritata, uniti a violette e delicate speziature dolci

Al gusto è ampio, corposo ed elegante

Vol 14%

7

28

Bolgheri - Campo Al Signore

Ricco rosso rubino

Profilo olfattivo in un elegante tessuto speziato che lascia emergere confetture di frutti rossi e neri, menta e una blanda carezza balsamica

Bocca potente, morbida e vellutata

Vol 14%

10

50

ABRUZZO

Montepulciano - Montali

Colore rosso intenso con riflessi violacei

Profumo ricco di frutti rossi alla mora, al mirtillo e ciliegia matura

Sapore pieno ed avvolgente con richiami verso tracce ematiche e cannella

6

25

CALABRIA

Muranera - Iuzzolini

Colore rosso porpora con evidenti riflessi violacei

Profumo intenso con sentori fruttati, dolci e mature note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura

Sapore caldo e vellutato, vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità

Vol 14.5%

7

30



VENETO

Ripasso Valpolicella - Adalia

Colore Rosso Rubino intenso

Profumo intenso e complesso, con note di amarena, ciliegia, marasca, spezie dolci e leggermente tostate

Esprime ricchezza e morbidezza con tannini setosi

Vol 13.5%

7

30

PIEMONTE

Barbera d'Asti - Braida

Colore rosso rubino violaceo

Profumi molto netti di ciliegia matura e piccoli frutti rossi

Il sapore è profondo, pieno, armonico con un finale lungo che mantiene la persistenza gustativa e termina con mandorla

Vol 15%

7

30

Dolcetto D'Alba - Rocche dei Manzoni

Colore rosso rubino intenso con riflessi brillanti

All'olfatto risultano forti sentori vinosi, frutta rossa in predominanza, mandorli in fiore sul finale

Al palato risulta equilibrato e di buon carattere, colpisce la sua delicatezza e grande vinosità

Vol 13%

6

25

FRIULI

Schioppettino - Ronc Soreli

Colore Rubino cupo

Aroma deciso e ampio di pepe e spezie, frutti di bosco e netta prugna con finale di marasca

Gusto secco ed elegante, morbido con struttura ottima e persistente

Vol 12.5%

6

25

LOMBARDIA

Bonarda - Luciano Brega

Colore rosso con riflessi porpora

Profumo intenso e fruttato con retrogusto di ciliegia

Sapore secco e accompagnato da tannini morbidi e vellutati; vivace

Vol 12%

5

20

**“Un pasto senza vino è come un giorno senza sole”
(Anthelme Brillat-Savarin)**

VINO BIANCO



TOSCANA

Trebbiano "La Mongolfiera" - Renzo Masi

Colore giallo paglierino con riflessi verdi

Profumo ampio ed intenso, con note fruttate di mela, pera e frutti tropicali

Gusto Mediamente strutturato, fresco, morbido e armonioso

5

18

CAMPANIA

Vol 12.5%

Falanghina - Villa Matilde

Colore giallo paglierino tenue

Il profumo si esprime con note floreali come ginestra e rosa, fruttato, con sentori di ananas, pesca gialla e banana

Al palato risulta equilibrato e piacevole con un leggero ritorno di mandorla

6

25

FRIULI

Vol 12.5%

Collio Russiz Superiore - Marco Felluga

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde

Profumo caratterizzato da intense ed eleganti note vegetali e floreali quali salvia, peperone fresco, fiori d'acacia e pompelmo

Gusto strutturato ed equilibrato

7

30

Sauvignon Russiz Superiore - Marco Felluga

Vol 13.5%

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde

Profumo caratterizzato da intense ed eleganti note vegetali e floreali quali salvia, peperone fresco, fiori d'acacia e pompelmo

Gusto strutturato con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità

7

30

TRENTINO ALTO ADIGE

Vol 13.5%

Müller Thurgau - St. Michael Eppan

Bianco giovane, fresco leggero, nitido ed equilibrato, profilo aromatico delicatamente erbaceo e speziato

6

25

VENETO

Vol 13%

Prosecco Valdobbiadene - Bortolotti

Spumante asciutto con tono aromatico

All'olfatto il vino si presenta pulito, sfumatamente floreale ed armonico

Gusto persistente e caratteristico nel sentore di fruttato

6

25

Vol 11.5%



MARCHE

Verdicchio di Matelica DOC Bio - Borgo Paglianetto

8 35

Colore con lampi verdolini su dorato chiaro

Profumo delineato da tratti fruttati di nespola e susina, mandorla fresca, fiori di mimosa e camomilla, finocchiella selvatica su pietra focaia.

Gusto con persistenza giocata interamente sulle note minerali fumè

Vol 12.5%

CALABRIA

Madre Goccia - Iuzzolini

7 30

Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

Profumo floreale, complesso e morbido con lievi note di albicocca secca e frutta esotica.

Sapore ampio piacevolmente fruttato

Vol 12%

LOMBARDIA

Arò Stefanago Bio - Castello di Stefanago

6 25

L'aroma è coerente alla bocca, il sorso è pieno ma agile

Profumo di fiori bianchi e frutta esotica, aromatico ed erbaceo

Vol 13%

Rosè Chiaretto - Ca' Maiol

6 20

Elegante, suadente con note di mandorla bianca, fragola e fiori di primavera

Fresco con un buon corpo, ricco di sapidità

Vol 12%

CAMPANIA

Rosè Munazei Lacryma Christi del Vesuvio DOC - Casa Setaro

7 25

Colore cerasuolo con sfumature arancio

Gusto fresco, leggero e dal piacevole timbro sapido

Profumo di fiori chiari, piccoli frutti rossi, con ponenti minerali e soffi marini

Vol 12.5%

**“Un pasto senza vino è come un giorno senza sole”
(Anthelme Brillat-Savarin)**

SPUMANTE

Gran Montù - Luciano Brega

40

Moscato - Luciano Brega

40

Brut Storica - Berlucchi

50

Curvè Brut - Bellavista

60

CHAMPAGNE

Reserve Imperiale - Moët&Chandon

75

Curvè Brut - Veuve Clicquot

80

J.H Quenardel

Blanc De Blancs

80

Nel caso si presentino allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo cordialmente a richiedere informazioni approfondite riguardo ai nostri piatti e bevande.

Il personale in servizio è disponibile per fornire consigli al fine di garantire la vostra completa soddisfazione.

ALLERGENI

- 1.Cereali contenenti glutine** (Grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) **e prodotti derivati**
- 2.Crostacei e prodotti derivati**
- 3.Uova e prodotti derivati**
- 4.Pesce e prodotti derivati**
- 5.Arachidi e prodotti derivati**
- 6.Soia e prodotti derivati**
- 7.Latte e prodotti derivati**

- 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati**
- 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/litro
- 13.Lupini e prodotti derivati**
- 14.Molluschi e prodotti a base di mollusco**

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Qualsiasi informazione riguardante sostanze e allergeni è disponibile nella documentazione dedicata, che il nostro personale sarà lieto di fornire su richiesta.

*Questo prodotto potrebbe essere surgelato

*Tutto ebbe inizio il **31 Maggio 1989**,
quando la nostra famiglia,
dopo una tradizione storica volle aprire
in un tranquillo e piacevole quartiere
nel presso del centro di Milano “**La Mongolfiera**”,
ristorante nel quale costruire un connubio perfetto tra
ambiente familiare, dedizione e passione.*

Nino, Ada, Giancarlo e Marzia

