

ANTIPASTI

Insalata di Carciofi e Parmigiano Reggiano

12

Puntarelle con Battuta d'Acciughe

12

Prosciutto Toscano Pratomagno Selezione ORO

10

Palloncino caldo con Lardo di Colonnata

12

Pecorino Toscano con Mostarda di Pere

12

Speck del Tirolo

8

Bresaola della Valtellina

8

Prosciutto Crudo di Parma

9

Polpo Caldo con Patate *

12

Insalata di Gamberi alla Catalana

12

Bocconcini di Bufala Campana

9

Antipasto al Buffet

Da 5 € a 15 €

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

PRIMI PIATTI

Rigatoni al Guanciale di Cinta Senese e Pecorino Toscano

14

Risotto alla Milanese

12

Sedanini alla Mongolfiera

12

Penne con Salsa di Zafferano e Speck

10

Conchiglioni a Boccaperta con Burratina Pugliese

12

Gnocchi di Patate al Gorgonzola e Noci

12

Pasta e Fagioli con Maltagliati al Farro

10

Spaghetti alle Vongole Veraci

14

Zuppa di Cozze con Cavatelli

12

Paccheri con Gamberi, Pachino, Pistacchi e Zucchine Croccanti

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

14

Pappardelle con Funghi Porcini *

14

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

14

PIATTO UNICO

Goulash con Risotto alla Milanese

18

Trancio di Pesce Spada* alla Livornese con Risotto al Limone

18

Polpette in Umido con Risotto alla Milanese

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

20

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

12

Nodino di Vitello

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

25

PIATTI FREDDI

Tartare di Filetto di Manzo

24

Carpaccio di Filetto con Rucola e Parmigiano

16

Carpaccio di Filetto con Sedano e Parmigiano

16

SPECIALITÀ DI PESCE

Filetto di Branzino con Carciofi e Patate

22

Tagliata di Pesce Spada*

16

Frittura di Gamberi, Calamari e Zucchine

20

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

22

Filetto di Rombo alla Livornese con Patate

25

CONTORNI

Verdure di Stagione ripassate in Padella

8

Patate Sautées

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

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

Mozzarella di bufala +3 €

DESSERTS

Crostata di Pere e Cioccolato

6

Torta della Nonna

6

Zuppa Inglese

6

Carenza d'Affetto (reinterpretazione di Tiramisù)

6

Meneghina con Gelato e Grand Marnier

6

Crèm Caramel

6

Strudel di Mele

6

Sorbetto Crema e Braulio

6

Sorbetto al Limone e Vodka

6

Sorbetto alla Mela verde e Calvados

6

Semifreddo al Torroncino Affogato al Caffè o al Liquore

6

Gelato vari gusti

6

Fragole

6

Frutti di Bosco

6

... 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 Tonic 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

Bonaventura Maschio '903' Barrique

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

Al naso 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

Al naso è 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

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"
(Anthelme Brillat-Savarin)



VENETO

Ripasso Valpolicella - Adalia

Colore Rosso Rubino intenso

Al naso è 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

Al naso risulta con 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

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

Al naso 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

6

25

Vol 13.5%

Sauvignon 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 con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità

6

25

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%

Rosè Chiaretto - Ca' Maiol

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

Fresco con un buon corpo, ricco di sapidità

6

20

Vol 12%

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

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.Soia e prodotti derivati

6.Latte e prodotti derivati

7.Frutta a guscio (mandorle, nocciole,noci, pistacchi) e prodotti derivati

8.Sedano e prodotti derivati

9.Senape e prodotti derivati

10.Semi di sesamo e prodotti derivati

11.Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

*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 Marscia

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

