



ANTIPASTI

<i>Insalata di Carciofi e Parmigiano Reggiano</i>	12 €
<i>Puntarelle con Acciughe</i>	12 €
<i>Prosciutto Toscano Pratomagno tagliato al Coltello</i>	9 €
<i>Palloncino caldo con Lardo di Colonnata</i>	12 €
<i>Speck del Tirolo</i>	8 €
<i>Bresaola della Valtellina</i>	8 €
<i>Prosciutto Crudo di Parma</i>	8 €
<i>Polpo Caldo con Patate *</i>	12 €
<i>Insalata di Gamberi alla Catalana</i>	12 €
<i>Bocconcini di Bufala</i>	9 €
<i>Antipasto al Buffet</i>	Da 5 € a 15 €

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

* Questo prodotto potrebbe essere surgelato

PRIMI PIATTI

<i>Sedanini alla Mongolfiera</i>	10€
<i>Penne alla Tirolese</i>	10 €
<i>Conchiglioni a Boccaperta</i>	9€
<i>Spaghetti al Pomodoro</i>	9 €
<i>Rigatoni al Guanciale di Cinta Senese e Pecorino Toscano</i>	12€
<i>Gnocchi al Gorgonzola</i>	10 €
<i>Risotto alla Milanese</i>	10 €
<i>Pasta e Fagioli</i>	10 €
<i>Spaghetti alle Vongole Veraci</i>	12€
<i>Zuppa Cavatelli e Cozze</i>	10 €
<i>Paccheri con Gamberi, Zucchine e Pistacchi</i>	12€

LE NOSTRE PASTE FRESCHE

<i>Tortelli di Zucca</i>	12€
<i>Pappardelle con Funghi Porcini *</i>	12€
<i>Orecchiette con Cima di Rapa e Pecorino Toscano</i>	12 €

PIATTO UNICO

<i>Goulash con Risotto alla Milanese</i>	18 €
<i>Trancio di Pesce Spada* alla Livornese con Risotto al Limone</i>	18 €
<i>Polpette in Umido con Risotto alla Milanese</i>	18 €

* Questo prodotto potrebbe essere surgelato

“La vita è una combinazione di pasta e magia” (F.Fellini)

SPECIALITÀ SU GRIGLIA DI PIETRA

<i>Tomahawk per due persone (“Bistecca di Brontosauro”)</i>	60 €
<i>Gran Misto di Carne</i>	18€
<i>Tagliata di Manzo con Rucola</i>	16€
<i>Tagliata di Manzo con Carciofi</i>	18 €
<i>Filetto di Manzo</i>	20€
<i>Costata di Manzo</i>	18€
<i>Fiorentina per due persone con Trevisana</i>	65€
<i>Nodino di Vitello</i>	16 €
<i>Costolette di Agnello</i>	18€
<i>Verdure Miste</i>	10€
<i>Scamorza con Trevisana</i>	12 €
<i>Filetto al Pepe Verde</i>	24 €

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.

PIATTI FREDDI

<i>Tartare di Filetto di Manzo</i>	22 €
<i>Carpaccio di Filetto con Rucola e Parmigiano</i>	16 €
<i>Carpaccio di Filetto con Sedano e Parmigiano</i>	16 €

SPECIALITÀ DI PESCE

<i>Filetto di Branzino con Carciofi e Patate</i>	22 €
<i>Tagliata di Pesce Spada*</i>	16 €
<i>Frittura di Gamberi Calamari e Zucchine</i>	18 €
<i>Filetto di Orata con Cipolla di Tropea, Zenzero, Pinoli e Patate</i>	22 €
<i>Filetto di Rombo alla Livornese con Patate</i>	25 €

CONTORNI

<i>Patate Sautées</i>	6 €
<i>Insalata Mista</i>	6 €
<i>Verdure di Stagione</i>	8 €
<i>Verdure miste alla Griglia</i>	8 €
<i>Toscanelli</i>	6 €

* Questo prodotto potrebbe essere surgelato

“Nessun amore è più sincero dell’amore per il cibo” (Gorge Bernard Show)

PIZZE

<i>Margherita (pomodoro, mozzarella)</i>	8 €
<i>Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)</i>	9 €
<i>Marinara (pomodoro, aglio, origano)</i>	8 €
<i>Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi champignon)</i>	9 €
<i>Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	9 €
<i>Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive)</i>	9 €
<i>Gorgonzola (mozzarella, gorgonzola)</i>	9 €
<i>Cipolle (mozzarella, cipolle)</i>	9 €
<i>Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	9 €
<i>Rucola (mozzarella, rucola)</i>	9 €
<i>Radicchio (mozzarella, radicchio)</i>	9 €
<i>Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)</i>	9 €
<i>Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	9 €
<i>Pischella (mozzarella, speck)</i>	9 €
<i>Mongolfiera (1/4 pomodoro, aglio, origano, 3/4 mozzarella, cipolle, gorgonzola, wurstel)</i>	9 €
<i>Sancho Panza (mozzarella, pancetta)</i>	9 €
<i>Viennese (pomodoro, mozzarella, wurstel)</i>	9 €
<i>Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno)</i>	9 €
<i>Focaccia Con Speck</i>	9 €
<i>Focaccia Con Prosciutto Crudo Di Parma</i>	9 €
<i>Qualsiasi Pizza con aggiunta di Prosciutto Crudo di Parma</i>	+5 €

“Nessun amore è più sincero dell’amore per la pizza”

DESSERTS

<i>Crostata di Pere e Cioccolato</i>	6 €
<i>Torta della Nonna</i>	6 €
<i>Zuppa Inglese</i>	6 €
<i>Carenza d'Affetto</i> (reinterpretazione di Tiramisù)	6 €
<i>Meneghina con Gelato e Grand Marnier</i>	6 €
<i>Crèm Caramel</i>	6 €
<i>Strudel di Mele</i>	6 €
<i>Sorbetto Crema e Braulio</i>	6 €
<i>Sorbetto al Limone e Vodka</i>	6 €
<i>Sorbetto alla Mela verde e Calvados</i>	6 €
<i>Macedonia di Frutta Fresca</i>	6 €
<i>Semifreddo al Torroncino Affogato al Caffè o al Liquore</i>	6 €
<i>Gelato vari gusti</i>	6 €
<i>Fragole</i>	6 €

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

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

VINO ROSSO

		
<i>Chianti - La Mongolfiera</i>	5 €	18 €
<i>Chianti Classico - Nozzole</i>	6 €	25 €
<i>Dolcetto d'Alba - Rocche de Manzoni</i>	6 €	25 €
<i>Bonarda - Luciano Brega</i>	6 €	20 €
<i>Barbera d'Asti - Braida</i>	7 €	28 €
<i>Campo al Signore-Bolgheri</i>		35 €

VINO ROSATO

<i>Rosè Chiaretto - Cà Maiol</i>	6 €	20 €
----------------------------------	-----	------

VINO BIANCO

<i>Trebbiano - La Mongolfiera</i>	5 €	18 €
<i>Müller Thurgau - St. Michael Eppan</i>	6 €	25 €
<i>Sauvignon - Russiz Superiore</i>	6 €	25 €
<i>Collio - Russiz Superiore</i>	6 €	25 €
<i>Prosecco Valdobbiadene - Bortolotti</i>	6 €	20 €
<i>Falanghina - Villa Matilde</i>	6 €	25 €

SPUMANTE

<i>Gran Montù - Luciano Brega</i>		40 €
<i>Moscato - Luciano Brega</i>		40 €
<i>Brut Storica - Berlucchi</i>		50 €
<i>Cuvè Brut - Bellavista</i>		60 €

CHAMPAGNE

<i>Reserve Imperiale - Moët&Chandon</i>		75 €
<i>Cuvè Brut - Veuve Clicquot</i>		80 €

BIRRE

<i>0,2 Warsteiner - Spina</i>	3.00 €
<i>0,4 Warsteiner - Spina</i>	5.00 €

BIBITE

<i>Coca-Cola</i>	3.00 €
<i>Coca-Cola Zero</i>	3.00 €
<i>Fanta</i>	3.00 €
<i>Sprite</i>	3.00 €

<i>Acqua minerale frizzante 0,45 - San Pellegrino</i>	2.00 €
<i>Acqua minerale naturale 0,45 - Panna</i>	2.00 €

<i>Caffè espresso</i>	2.00 €
<i>Caffè decaffeinato</i>	2.00 €
<i>Caffè d'orzo</i>	3.00 €
<i>Caffè Marocchino</i>	3.00 €
<i>Cappuccino</i>	4.00 €
<i>Tè - Tisana</i>	3.00 €

<i>Grappa</i>	6.00 €
<i>Whisky</i>	6.00 €
<i>Rum</i>	6.00 €
<i>Amaro</i>	4.00 €

<i>Coperto</i>	3.00 €
----------------	--------

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

Nino, Ada, Giancarlo e Marscia Evangelio

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

*Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (come previsto dal regolamento U.E. n°1169/2011)
presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio, si prega di contattare, prima di ordinare il pasto
o la bevanda, l'esperto in sala.*