

*“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**

<sup>(7)</sup>

**14**

**Nodino di Vitello**

<sup>(7)</sup>

**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 Shaw)*

# PIZZE

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

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%

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



5

18

## 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*

## CAMPANIA

Vol 12.5%

### **Falanghina - Villa Matilde**

6

25

*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*

## FRIULI

Vol 12.5%

### **Collio Russiz Superiore - Marco Felluga**

7

30

*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*

Vol 13.5%

### **Sauvignon Russiz Superiore - Marco Felluga**

7

30

*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*

## TRENTINO ALTO ADIGE

Vol 13.5%

### **Müller Thurgau - St. Michael Eppan**

6

25

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

## VENETO

Vol 13%

### **Prosecco Valdobbiadene - Bortolotti**

6

25

*Spumante asciutto con tono aromatico*

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

*Gusto persistente e caratteristico nel sentore di fruttato*

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 Marscia***

