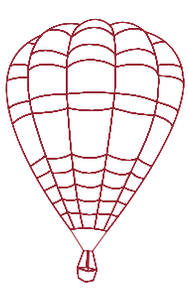
“La vita
è come una Mongolfiera,
se sei tu a dirigerla
ti porterà alla vetta
di ogni tuo desiderio”



ANTIPASTI

Insalata di Carciofi Sardi con Parmigiano Reggiano
(7)
15

Puntarelle con Battuta di Acciughe
(4)
15

Prosciutto Toscano Pratomagno Selezione ORO
(7)
15

Palloncino cotto al forno con Lardo di Colonnata
(1,7)
12

Pecorino Toscano con Mostarda di Pere Artigianale
(5,6,7,8,10)
12

Finocchiona IGP con Mostarda di Fichi Artigianale
(5,6,7,8,10)
12

Bresaola Punta d'Anca IGP con Rucola e Parmigiano Reggiano
(7)
12

Insalata di Polpo* e Sedano Bianco Aromatizzato con olio EVO all'Arancia
(4,8,9)
15

Insalata di Gamberi* alla Catalana
(2,4)
15

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)
16

Fettuccelle Cacio e Pepe con Guanciale di Cinta Senese
(1,7)
16

Rigatoni alla Mongolfiera
(1,7,8,9)
16

Zuppa di Fagioli con Maltagliati al Farro Artiginali
(1,5,9)
15

Conchiglioni a Boccaperta con Burattina Pugliese
(1,7)
16

Gnocchi artigianali di Patate con Gorgonzola e Noci
(1,7,8)
16

Penne con Salsa di Zafferano e Speck
(1,7)
15

Paccheri con Gamberi*, Pachino, Pistacchi e Zucchine Croccanti
(1,2,4,8,9,11)
18

Spaghetti alle Vongole Veraci
(1,14)
18

Zuppa di Ceci e Cozze con Cavatelli
(1,2,14)
16

"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)
16

Pappardelle con Funghi Porcini*
(1,2,7,8)
16

Orecchiette con Cima di Rapa, battuta di Acciughe e Pecorino
(1,4,7,8)
16

PIATTO UNICO

Gulash con Risotto alla Milanese
(1,7,8,9)
22

Trancio di Pesce Spada* alla Livornese con Risotto al Limone
(1,2,4,7)
22

Polpette in Umido con Risotto alla Milanese
(1,3,7,8,9)
22

SPECIALITÀ SU GRIGLIA DI PIETRA

Tomahawk per due persone con verdure miste
(Bistecca di Brontosauro)
70

Rib Eye
(Costata di Manzo disossata)
25

Tagliata di Manzo con Carciofi Sardi
24

Tagliata di Manzo con Rucola
22

Filetto di Manzo
26

Costata di Manzo
25

Fiorentina per due persone con Trevigiana
75

Scottadito di Agnello
22

Salsiccia Nostrana Toscana e Cannellini all'olio
20

Scamorza con Trevigiana
(7)
18

Nodino di Vitello
(7)
22

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.

SECONDI DI CARNE

Filetto di Manzo al Pepe Verde
(1,4,5,7,10)
28

PIATTI FREDDI

Tartare di Filetto di Manzo
(3,4,9,10)
26

Carpaccio di Filetto con Rucola e Parmigiano Reggiano
(7)
20

Carpaccio di Filetto con Sedano e Parmigiano Reggiano
(7,9)
20

SPECIALITÀ DI PESCE

Filetto di Branzino con Carciofi Sardi e Patate
(1,2,4,5,9)
22

Tagliata di Pesce Spada*
(4)
18

Frittura di Gamberi*, Calamari* e Zucchine
(1,2,4,5)
22

Filetto di Orata con Cipolla di Tropea, Zenzero, Pinoli e Patate
(12,4,5,8,9)
22

Filetto di Rombo alla Livornese con Patate
(1,2,4,5,9)
25

CONTORNI

Verdure di Stagione ripassate in Padella

8

Patate Sautèes
(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)
9

Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) (1,4,5,7)
10

Marinara (pomodoro, aglio, origano) (1,5,7)
8

Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi champignon) (1,5,7)
10

Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (1,5,7)
10

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, olive) (1,5,7)
10

Gorgonzola (mozzarella, gorgonzola) (1,5,7)
10

Cipolle (mozzarella, cipolle) (1,5,7)
10

Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (1,5,7)
10

Rucola (mozzarella, rucola) (1,5,7)
10

Radicchio (mozzarella, radicchio) (1,5,7)
10

Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) (1,5,7)
10

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) (1,5,7)
10

Pischella (mozzarella, speck) (1,5,7)
10

Mongolfiera (1/4 pomodoro, aglio, origano, 3/4 mozzarella, cipolle, gorgonzola, würstel) (1,5,7)
10

Toscana (mozzarella, carciofi freschi, salsiccia toscana) (1,5,7)
15

Sancho Panza (mozzarella, pancetta) (1,5,7)
10

Viennese (pomodoro, mozzarella, würstel) (1,5,7)
10

Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno) (1,4,5,7)
10

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
(1,3,5,7,8)
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

Cantucci e Vin Santo Toscano
(1,3,5,7,8)
8

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

Ananas
6

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

BEVANDE

Acqua minerale frizzante 0,45 - San Pellegrino
2,5

Acqua minerale naturale 0,45 - Panna
2,5

Coca-Cola
4
Coca-Cola Zero
4

Fanta
4
Sprite
4

BIRRE

0,2 Warsteiner - Spina
4
0,4 Warsteiner - Spina
6

COCKTAIL

Gin Hendrick's e Tonica Henry Thomas
Spritz Aperol / Campari

10

Coperto

3,5

CAFFETTERIA

Caffè Espresso
2
Caffè Decaffeinato
2
Caffè d'Orzo
3
Caffè Marocchino
3
Cappuccino
4
Tè - Tisana
4

LIQUORI e DISTILLATI

Grappa
Barrique 903 Bonaventura Maschio
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 — 5 — 18

Colore rosso rubino con riflessi purpurei
Profumo intenso e fruttato con note di ciliegia abbinate a sensazinoni floreali tipiche del Sangiovese
Al gusto mediamente strutturato morbido e armonioso

Vol 13%

Morellino di Scansano "Rosamante" - Val delle Rose — 7 — 30

Colore brillante con riflessi violacei. Il profumo è fruttato con intense note di Marasca tipiche del vitigno, che conferiscono ricchezza e gradevole finezza

Vol 14%

Bolgheri - Campo Al Signore — 10 — 60

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%

ABRUZZO

Montepulciano - Montali — 6 — 25

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

Vol 14%

CALABRIA

Muranera - Iuzzolini — 7 — 30

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%

PUGLIA

Negroamaro - Tenuta Monacelli — 8 — 35

Colore rosso intenso con riflessi porpora
Profumo speziato e fruttato con note di ribes nero, frutti di bosco, liquirizia e tabacco
Gusto pieno, vellutato; vitigno negroamaro - cabernet - syrah

Vol 13%




VENETO

Ripasso Valpolicella - Adalia 7 30

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%

PIEMONTE

Barbera d'Alba Superiore - Rapalino 8 35

Colore rosso rubino, frutti rossi pieni e maturi al naso, con note speziate, che si ripresentano al palato sostenuti da freschezza varietale, pienezza e potenza gustativa

Vol 16%

Dolcetto d'Alba Superiore - Rocche dei Manzoni 7 30

Colore rosso rubino, intenso con riflessi brillanti
All'olfatto risultano forti sentori vinosi, frutta rossa in predominanza, mandorli in fiore sul finale
Al palto risulta equilibrato e di buon carattere, colpisce la sua delicatezza e grande vinosità

Vol 13%

FRIULI

Schioppettino - Zorzettig 7 30

Colore rosso cupo
Aroma deciso e ampio di pepe e spezie, frutti di bosco e netta prugna con finale marasca
Gusto secco ed elegante, morbido con struttura ottima e persistente

Vol 13%

LOMBARDIA

Bonarda - Luciano Brega 6 20

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%

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

VINO BIANCO




TOSCANA

Trebbiano "La Mongolfiera" - Renzo Masi — 5 — 18

Colore giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo ampio ed intenso econ note fruttate di mela, pera e frutti tropicali
Gusto mediamente strutturato, fresco, morbido e armonioso

Vol 12,5%

CAMPANIA

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 leggero ritorno di mandorla

Vol 12,5%

FRIULI

Collio Superiore - Villa Russiz — 7 — 30

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde
Profumo caratterizzato da intense ed eleganti note vegetali e floreali quali la salvia peperone fresco, fiori d'acacia e pompelmo
Gusto strutturato ed equilibrato

Vol 13,5%

Sauvignon Superiore - Villa Russiz — 7 — 30

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde
Profumo caratterizzato da intense ed eleganti note vegetali e floreali quali la salvia peperone fresco, fiori d'acacia e pompelmo
Gusto strutturato con buon equilibrato tra freschezza e sapidità

Vol 13,5%

TRENTINO ALTO ADIGE

Müller Thurgau - St. Michael Eppan — 6 — 25

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

Vol 13,%

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,%




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

Rosè Chiaretto - Ca' Maiol **7** **25**

Elegante, suadente con note di mandorla bianca, fragola e fiori di primavera
Fresco con un buon corpo, ricco di sapidità

Vol 12,%

VENETO

Prosecco Valdobbiadene - Bartolotti *7* **25**

Spumante asciutto con tono aromatico
All'olfatto il vino si presenta pulito, sfumatamente floreale ed aromatico
Gusto persistente e caratteristico nel sentore di fruttato

Vol 11,5,%

Franciacorta Villa Crespia - Muratori **9** **35**

Un Franciacorta fresco dalla marcata acidità con note di frutta acerba, cedro maturo e fiori di tiglio
Vitigno Chardonnay

Vol 11,5,%

"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

Cuvée Brut - Bellavista
60

CHAMPAGNE

Reserve Imperiale - Moet&Chandon
75

Cuvée Brut - Veuve Cliquot
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 mollu**

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

