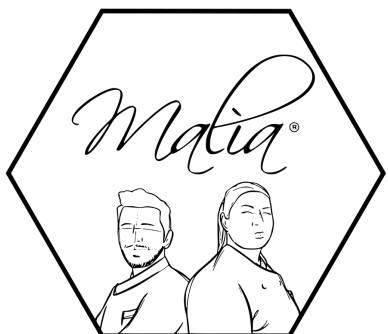




Il Bistrot





Il Pane

*Prodotto artigianalmente con
farine macinate a pietra e solo
lievito madre*

Antipasti

A' Parmiggian'

12,00

Fette di melanzana fritte alternata a fette di fiordilatte basilico e parmigiano

2,3,7,9,

A' Bufal

11,00

Mozzarella di bufala campano da 125 gr con contorni a scelta

1,2,3,6,9,14

O' Maialin

13,00

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con salsa tonnata , capperi e pomodorino confit

1,2,3,6,7,9,10,12,13,14

A' Frsell'

12,00

Frissa con dadolata di pomodori Sorrento, olive taggiasche tonno in olio,Fiordilatte di agerola,basilico

1,2,3,6,7,9,10,12,13,14



Primi

O' Rau'

14,00

Rigatone con ragu' napoletano con
la sua carne , ricotta,mozzarella

Basilico

2,3,9,10,12,13

Positano

12,00

Farro con Scarola , fagioli cannellini e
pomodorino1,2,3,6,9,10,12,13,14

Insalate

Caracciolo

12,00

Insalata, pollo, pancetta croccante ,
grana crostini e salsa ceasar

1,2,3,6,7,9,11,12,13,14

Nisida

12,00

Songino, salmone affumicato,
mandorle tostate e avocado

1,2,4,5,8,10,13,

Malia

12,00

Tonno,Pomodoro di Sorrento
,Patate ,fior di latte d' Agerola cipolla
rossa di Tropea ,Fagiolini e Basilico

1,2,3,6,7,9,11,12,13,14



Secon di

O' Purptiell' 15,00

Polipetti con Pomodorino, olive
capperi prezzemolo e Crostini
1,2,3,9,10,12,13

A' Purpett 13,00

Polpette al Ragu' napoletano con
crostone di Pane Cafone
1,2,3,9,12,13

A' Sasicc' 14,00

Salsiccia punta coltello CBT con
contorno a scelta
1,2,3,9,12,13

Contorni

Melanzane a funghetto 6,00

Melanzane condite con salsa al
pomodorino fresco e basilico
1,2,6,7,9,10,

Scapece 6,00

Zucchine fritte e condite con
Aceto, Aglio e menta
1,2,6,7,9,13

Scarola 6,00

Scarola ripassata in padella con
aglio olive Capperi
1,2,6,7,9,13

coperto 1,50





Acqua microfiltrata 50cl

€ 2,50

LA CARTA DEI VINI



ROSSI

Aglianico Benevento

La Fortezza

€ 4,00

€ 15,00

Aglianico Irpinia DOP

Historia antica

€ 5,50

€ 19,00

Piedirosso Campi Flegrei

Farro

€ 5,00

€ 18,00

Taurasi DOCG

Historia Antiqua

€ 30,00

BIANCHI

Falanghina Benevento

La Fortezza

€ 4,00

€ 15,00

Fiano di Avellino DOP

Historia antica

€ 5,50

€ 19,00

Greco di Tufo DOCG

Historia Antiqua

€ 5,50

€ 19,00

Falanghina Le cigliate

Farro

€ 6,00

€ 28,00

BOLLICINE

Spumante Blank extra dry

€ 4,50

€ 18,00

Prosecco Treviso DOC

Vigna Dogarina

€ 5,50

€ 20,00

Franciacorta Saten

La Quadra

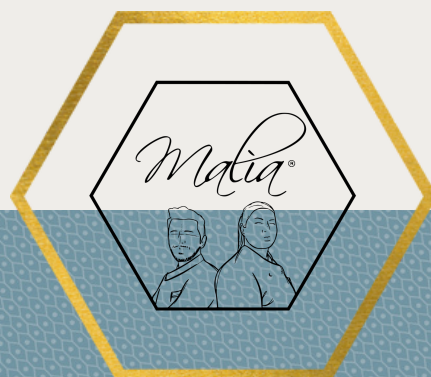
€ 45,00





Brunch

OGNI DOMENICA | 12:00-14:00



MALIAMILANO.COM

COSTO 30,00 EURO

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

1

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

2

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

3

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

4

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

5

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

6

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

7

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

8

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

9

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

10

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

13

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

14