



Il Brunch

MENÙ





Malìa è, in senso figurato, la capacità di attrazione e di seduzione che le nostre specialità sono in grado di esercitare e da cui è difficile liberarsi.

Per Cristina e Francesco Malìa è stata la realizzazione di un sogno.

Due amici di infanzia con la passione per la cucina che, dopo anni trascorsi a fare esperienza, decidono di dare finalmente forma alla loro visione: aprire una pasticceria con cucina con un'anima napoletana.

Protagonista della ricca offerta di pasticceria e cucina è infatti la tradizione partenopea: Malìa si spinge però oltre Napoli, in un gioco creativo che coinvolge ingredienti di qualità e tanta passione.

Dal dolce al salato, la pasticceria e i piatti della tradizione napoletana sono rivisitati con l'obiettivo di esaltare al massimo la materia prima e farti assaporare Napoli ad ogni boccone.

Da Malìa trovi prodotti freschi, artigianali, preparati ogni giorno nel nostro Laboratorio. Dalla colazione al pranzo, all'aperitivo con la nostra rosticceria, ogni giorno da noi puoi trovare un pezzetto di Napoli a Milano.

La domenica serviamo il nostro brunch napoletano: un mix gustoso di dolce e salato.

Seguici sui social per rimanere sempre aggiornato:

 @maliamilano

 @malia



CENTROTAVOLA

Cornetto Vuoto
Baba' salato
Pane Cafone Tostato
Pancake con miele
Selezione di confetture
Yogurt Bianco con muesli
Succo d' arancia
Caffè o Cappuccino
Acqua microfiltrata

COMPONI IL TUO PIATTO

UOVA

Strapazzato
Camicia con salsa olandese

PROTEINA


Salmone affumicato
Polpette al ragu'
Parmigiana di melanzane

CONTORNO


Melanzane a funghetto
Zucchine alla scapece
Friarielli saltati in padella
Scarola ripassata

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

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


GLUTINE

-  **9** Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati


LUPINI

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

SENAPE

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


SEDANO

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

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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

UOVA E DERIVATI

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