



IL BISTROT MENÙ





Malia 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 Malia 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: Malia 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 Malia 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



ANTIPASTI

A BUFAL

Mozzarella di Bufala Campana
Con contorni a Scelta
1,2,3,6,9,14

11€

O'MAIALIN

Filetto di Maialino Cotto a Bassa temperatura
con salsa tonnata , capperi e pomodorini
1,2,3,6,7,9,10,12,13,14

12€

A' TARTARE

Tartare di Manzo con
maionese alle nocciole e misticanza
1,3,5,6,7,8,11,12,113

12€

A' PANZANELL

Cubotti di tonno rosso fresco
crostini di pane,olive taggiasche
,capperi,cipolla rossa su letto
di latte di bufala
1,2,3,4,5,6,7,8.

13€

PRIMI

A' PARMIGGIAN

Fette di melanzana fritte alternate
a fette di fiordilatte , basilico e parmigiano
2,3,7,9

12€

GATTO'

sformato di patate con salumi
e provola affumicata
6,7.

10€

POSITANO

Zuppa di scarola e fagioli cannellini
con farro pomodorino e
tarallo napoletano sbriciolato
1,8,9.

12€

INSALATE

CARACCILO

insalata ,pollo, pancetta grana,
crostini e salsa Ceasar croccante,
1,2,3,6,7,9,11,12,13,14

12€

NISIDA

Songino,Salmone affumicato,
mandorle tostate e avocado
1,2,4,5,8,10,13

12€

MALÌA

Tonno in olio,pomodoro di Sorrento,
fiordilatte di Agevola,patata bollita,
cipolla rossa di Tropea e basilico
1,2,3,6,7,9,11,12,13,14

12€

SECONDI E CONTORNI

O' PURP

Polpo cotto a bassa temperatura e scottato,
servito su crema di patate arrosto
e friarielli
2,4,5,6,7,9,12

15€

A ' PURPETT

Polpette al Ragu' napoletano con
ricotta crostone di pane e melanzane a
funghetto
1,2,3,9,12,13

13€

MELANZANE A FUNGHETTO

Melanzane fritte,pomodorino fresco e basilico
1,2,6,7,9,13

6€

SCAPECE

Zucchine fritte condite con aceto, aglio e
menta
1,2,6,7,9,13

6€

FRIARIELLI

Friarielli saltati in padella con aglio olio e
peperoncino
1,2,6,7,9,10

6€

SCAROLA

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

6€



Elenco dei 14 allergeni alimentari.

Per tutelare la tua salute e per ulteriori informazioni su sostanze e allergeni, il nostro personale di servizio è sempre a tua disposizione.

1 – GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

2 – CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

3 – UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

4 – PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

5 – ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6 – SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

7 – LATTE E DERIVATI

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

8 – FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

9 – SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10 – SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11 – SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

12 – ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

13 – LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

14 – MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)