

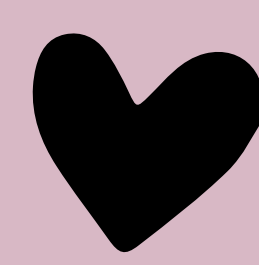
Menù

OTTOBRE 26

PIASÙ

Ci vediamo da
Piasù,

dall'alba al
tramonto.



October Special

Le nostre idee del mese, scelte seguendo i sapori della stagione.



PIATTI

CARBONARA D'AUTUNNO

Paccheri di pasta fresca con crema di zucca Delica,
mantecatura di pecorino romano, guanciale croccante e pepe nero.



VINO

LANGHE ROSATO

Piemonte - 100 % Nebbiolo
Rosa cipria, note speziate e floreali | Fresco e persistente.

PIADINA

LUNETTA

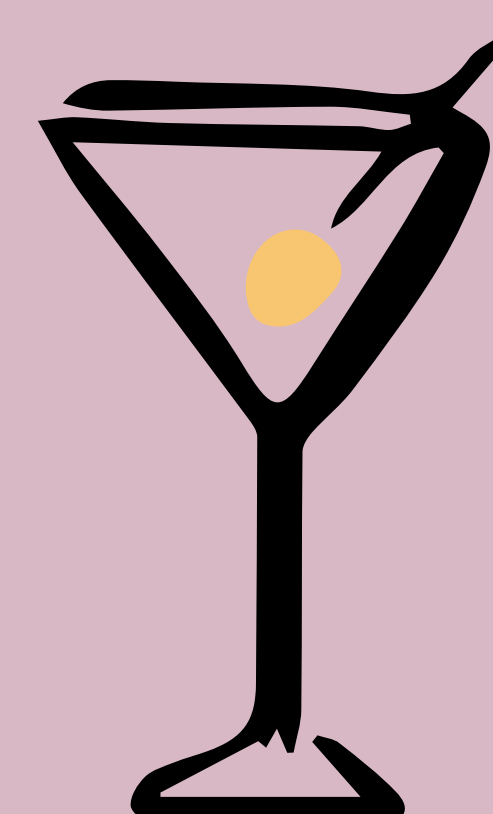
Zucca mantovana arrostita, gorgonzola dolce, semi di zucca tostati
e spinacino fresco.

COCKTAIL

VETZ AMERICANO

Sweet Bitter Vetz, Campari, soda e scorza di limone.

PIASÙ



Caffetteria

Espresso	1,30 €
Espresso decaffeinato	1,60 €
Orzo e Ginseng (9,3)	1,70 €
Cappuccino (3)	2,00 €
Cappuccino Deca (3)	2,30 €
Macchiato (3)	1,80 €
Caffè Americano	1,50 €
Latte Macchiato (3)	2,30 €
Flat white (3)	3,60 €
Latte Bianco (3)	2,00 €
Matcha Cappuccino (2,3)	3,60 €
Ice Matcha Latte (2,3)	3,60 €
Matcha Latte Shakerato (2,3)	5,00 €
Te e Tisane	4,50 €
Caffè Leccese (2)	3,50 €
Caffè doppio in ghiaccio	2,70 €
Caffè Shakerato	4,50 €
Marocchino (3)	1,70 €
Marocchino deca (3)	1,90 €
Ice latte macchiato (3)	2,30 €
Espresso corretto (3,13)	2,00 €

Bevande

Acqua Asporto	2,00 €
Bicchiera acqua (200 ml)	1,00 €
Acqua Panna / Sanpellegrino	3,00 €
Bibite	3,50
Bibite aperitivo	6,00 €
Crodino	4,00 €
Analcolico Piasu’ del Mese	8,00 €
Mela Brulè	4,50 €

Colazione e Brunch

DALLA CUCINA

Uova strapazzate , avocado, spinacino fresco, semi di zucca tostati piadina croccante (2,3,9,14)	<u>8,00 €</u>
Pancakes ai mirtilli freschi, crema chantilly, sciroppo d'acero (3,9,14)	<u>10,00 €</u>
Piadina con uovo poche, salmone norvegese affumicato, formaggio fresco, avocado e cuore di bue (3,5,9,14)	<u>12,00 €</u>
★ Granola Bowl , yogurt naturale, fiocchi di avena, nocciole tostate, frutta fresca di stagione e sciroppo d'acero (2,3)	<u>8,00 €</u>

DAL BANCO

Maxi cookie al cioccolato fondente (1,2,3,9,14)	<u>3,00 €</u>
Cookie (2,9)	<u>0,80 €</u>
Torta del giorno (1,2,3,9,14)	<u>5,00 €</u>
Croissant farcito al momento con le nostre creme e confetture (1,2,3,9,14)	<u>2,50 € VUOTO</u> <u>2,80 € FARCITO</u>
Mini Croissant farcito al momento con le nostre creme e confetture (1,2,3,9,14)	<u>1,20 € VUOTO</u> <u>1,50 € FARCITO</u>
Le Speciali (1,2,3,9,14)	<u>3,50 €</u>

Piatti, piattini...

I nostri piatti perfetti dal pranzo alla cena,
da condividere con chi vuoi.

BATTUTA AL COLTELLLO: di Fassona piemontese “Presidio Slow Food”, 15,00 €
in purezza con olio evo, fiocchi di sale Maldon e cucuncio delle Eolie

 Calice consigliato: LANGHE NEBBIOLO (13)



ZUCCA DELICA: al forno, con timo, fiocchi di sale Maldon e semi di 9,00 €
zucca tostati

 Calice consigliato: LANGHE ROSATO (13)

TARTARE DI SALMONE: marinato al Gin, avocado siciliano e spicy 17,00 €
mayo (5,14)

 Calice consigliato: VERMENTINO (13)



CARBONARA D’AUTUNNO paccheri di pasta fresca con crema di zucca 15,00 €
Delica, mantecatura di pecorino romano e guancialetto croccante (9)

 Calice consigliato: ROERO ARNEIS (13)

TAGLIATELLE di pasta fresca con ragù di Fassona Piemontese 15,00 €
“Presidio Slow Food” (3,9,12,14)

 Calice consigliato: OVADA SUPERIORE (13)



MONDEGHILI DI ZUCCHINE: scorza di limone biologico, 12,00 €
fiocchi di sale Maldon e maionese alla curcuma (3,9,14)

 Calice consigliato: GAVI (13)



SPINACINO SALTATO: con olio evo, aglio, peperoncino, sale Maldon
e semi di sesamo (6) 8,00 €

 Calice consigliato: ROERO ARNEIS (13)



PATATE NOVELLE ARROSTO: servite con la loro buccia, parmigiano,
erbe aromatiche e salsa Piasù (3,11,14) 8,00 €

 Calice consigliato: ROERO ARNEIS (13)



FARRO CONDITO ALLA GRECA: feta, olive Taggiasche, datterini,
cetrioli, pistacchi tostati e basilico baby (2,3,9) 13,00 €

 Calice consigliato: ORANGE (13)

INSALATA DI POLLO: Iceberg, scaglie di grana 24 mesi, avocado
siciliano, salsa Piasù (3,9,11,14) 14,00 €

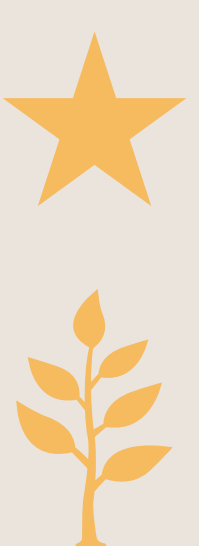
 Calice consigliato: FRANCIACORTA (13)

VITELLO TONNATO: Fassona Piemontese “Presidio Slow Food”,
cotta a bassa temperatura, salsa tonnata e capperi giganti (5,11,14) 14,00 €

 Calice consigliato: GAVI (13)

CRUDO DI PARMA O COPPA PIACENTINA serviti con piadina calda (9) 10,00 €

 Calice consigliato: FRANCIACORTA (13)



CREMA DI ZUCCA al timo, emulsione di yogurt, semi di sesamo
e di zucca tostati (3,6) 10,00 €

 Calice consigliato: VERMENTINO NERO (13)

Le piadine

Impastiamo quotidianamente nel nostro LAB milanese con farine BIO di filiera italiana

SCEGLI IL TUO IMPASTO:

TRADIZIONALE

Farina di Grano Tenero
Strutto - Olio Evo

INTEGRALE VEGAN

Farina Integrale
Olio Evo

LOW CARB +0,50 €

Farina di Kamut
Semi di Sesamo nero(6,9)



LUNETTA Zucca mantovana arrostita, gorgonzola dolce, semi di zucca tostati e spinacino fresco (3,9) 11,00 €

Calice consigliato: LANGHE ROSATO (13)

VOLPAIA Fassona piemontese, salsa tonnata, cuore di bue e iceberg (2,3,4,9) 12,00 €

Calice consigliato: GAVI (13)

TORTONA Crudo di Parma, squaquerone di Romagna e rucola (3,9) 9,00 €

Calice consigliato: VALDOBBIADENE (13)

MADONNELLA Cotto naturale, mozzarella e cuore di bue (3,9) 9,00 €

Calice consigliato: LANGHE ROSATO (13)

BARCOLANA Coppa semi stagionata, mozzarella e crema di zucchine (3,9) 10,00 €

Calice consigliato: OVADA SUPERIORE (13)

ORTICA Salmone norvegese affumicato, avocado, cuore di bue e mandorle tostate (2,5,9) 11,00 €

Calice consigliato: ROERO ARNEIS (13)



RIALTO Hummus di ceci, avocado, pomodori secchi e rucola (6,9) 10,00 €

Calice consigliato: VERMENTINO (13)

Tiramisù e Dolci

CLASSICO

6,00 €

Savoiardi, caffè decaffeinato Cartapani, crema al mascarpone e cacao (3,7,9,14)

CREMA DI NOCCIOLA

7,00 €

Savoiardi, caffè decaffeinato Cartapani, crema mascarpone, crema di nocciole e granella di nocciole (3,7,9,14)

PISTACCHIO

7,00 €

Savoiardi, caffè decaffeinato Cartapani, crema al Mascarpone, salsa al pistacchio (3,7,9,14)

🍷 Calice consigliato: PASSITO DI NEBBIOLO - avvolgente e vellutato (13)

PIADINA DOLCE:

7,00 €

- crema di nocciole e granella di nocciole (3,7,9,14)
- Crema di Pistacchio
- Ricotta e gocce di cioccolato

PANETTONE ALLA MENECHINA:

7,00 €

Il nostro panettone artigianale dorato alla piastra con crema al mascarpone al profumo di Grand Marnier

Cocktail

SPRITZ

Aperol, Campari, Select, Hugo 8,00 €

GIN CON "GIN GARBY"

Gin Tonic, Gin Tonic zero zucchero 11,00 €

NEGRONI CON "VERMOUTH COCCHI"

Negroni, Sbagliato, Americano 11,00 €

PICCOLA SELEZIONE DI CLASSICI

Vodka Tonic, Moscow Mule, Margarita 11,00 €

PINK MEZCAL PALOMA

Mezcal Artigianale Picaflor, sciroppo d'agave, tonica al pompelmo rosa, lime e sale rosa dell'Himalaya 11,00 €

SPICY MARGARITA

Tequila, lime, agave e soluzione home made al peperoncino 11,00 €

alcol free

IL FRA

Crodino, zenzero, spremuta di arancia e limone filtrata 10,00 €



VETZ AMERICANO

Sweet Bitter Vetz, Campari,soda e scorza di limone 11,00 €

Birre Artigianali

LAGER ALLA SPINA 5%

Chiara generosamente luppolata e ben equilibrata 6,00 €

alcol free

IPA ANALCOLICA

Note di frutta a pasta gialla, Fresca e dissetante 6,00 €

Bolle

<u>VALDOBBIADENE DOCG BRUT Bianca Vigna</u>		<u>8,00 €</u>
Veneto - 100 % Glera		<u>30,00 €</u>
Raffinato, perlage persistente		
<u>FRANCIACORTA BRUT Giuseppe Vezzoli</u>		<u>10,00 €</u>
Lombardia - 100% Chardonnay		<u>45,00 €</u>
24 mesi sui lieviti Agrumi, mela verde e fiori bianchi		

Rosati , Orange e Pet Nat

<u>ORANGE Masseria la cattiva</u>		<u>7,00 €</u>
Puglia - Malvasia, Sauvignon Blanc, Trebbiano		<u>28,00 €</u>
Fermentazione in anfora di terracotta Macerazione 6 mesi		
<u>SERASUOLO LIGURE DI LEVANTE Il Monticello</u>		<u>7,00 €</u>
Liguria - 100 % ciliegiolo		<u>28,00 €</u>
Breve contatto con bucce bacca rossa Fragole di bosco, lamponi e melograno Piacevolmente sapido		
<u>LANGHE ROSATO Marco Porello</u>		<u>7,00 €</u>
Piemonte - 100 % Nebbiolo		<u>28,00 €</u>
Rosa cipria tenue, note speziate e floreali Fresco e persistente.		
<u>METODO ANCESTRALE ROSATO Agricola Ayunta</u>		
Sicilia - 100% Nerello Mascalese		<u>25,00 €</u>
Bollicina sottile e gentile Fruttato, floreale, note di lievito		

Bianchi

<u>ROERO ARNEIS DOCG Marco Porello</u>		<u>8,00 €</u>
Piemonte - 100% Arneis		<u>30,00 €</u>
Vinificato in acciaio Floreale, frutta a polpa bianca		
<u>GAVI DOCG MINAIA Nicola Bergaglio</u>		<u>8,00 €</u>
3 Bicchieri Ganbero Rosso_Piemonte - 100% Cortese		<u>30,00 €</u>
Raccolto a mano, affinamento in acciaio Agrumi, gelsomino Elegante e decisamente Minerale		
<u>VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC GROPPOLO Il Monticello</u>		<u>7,00 €</u>
2 Bicchieri Ganbero Rosso_Liguria - 100% Vermentino		<u>28,00 €</u>
Fermentato a bassa temperatura e affinato in vasche di acciaio Timo, basilico sapido e marino		

Rossi

<u>LANGHE NEBBIOLO DOC Marco Porello</u>		<u>8,00 €</u>
Piemonte - 100% Nebbiolo		<u>30,00 €</u>
Un anno in botti di rovere fragolina di bosco, violetta, rabarbaro e liquirizia Tannico e speziato		
<u>CAVELLI Ovada Riserva Bricco le Zerbe DOCG</u>		<u>8,00 €</u>
3 Bicchieri Ganbero Rosso_		<u>30,00 €</u>
Piemonte - 100% Dolcetto da vigne a bassa resa		
Un anno in botti di rovere intenso con sfumature di grano, profumo di frutta matura e un finale mandorlato intenso e morbido		
<u>IL MONTICELLO Vuenne Liguria di Levante rosso</u>		<u>7,00 €</u>
Liguria - 100% Vermentino Nero		<u>28,00 €</u>
Frutti rossi e fiori primaverili Giovane, sapido e fruttato		

Ognuno ha i propri gusti e le proprie esigenze.

Se hai allergie o intolleranze alimentari, parlane con noi prima dell'ordine: troveremo insieme la soluzione migliore.

Allergeni

- 1 arachidi
- 2 frutta a guscio
- 3 latte
- 4 molluschi
- 5 pesce
- 6 sesamo
- 7 soia
- 8 crostacei
- 9 glutine
- 10 lupini
- 11 senape
- 12 sedano
- 13 anidride solforosa
- 14 uova



proposte vegetariane



novità!

Coperto 2,00 €

Enjoy

PIASŪ

Seguici su IG

@piasu.milano