

## SCEGLI TU L'IMPASTO!

Impastiamo quotidianamente nel nostro LAB milanese con farine di filiera italiana

### TRADIZIONALE

### INTEGRALE VEGAN

### LOW CARB

### GLUTEN FREE\*

Farina di Grano Tenero  
Strutto - Olio Evo  
Acqua - Sale

Farina Integrale  
Olio Evo - Acqua - Sale

Farina di Kamut Bio  
Semi di Papavero  
Olio Evo - Acqua - Sale

Farina di Riso Bio  
Amido di Patate  
Olio Evo - Acqua

## PIADINE

<b>FONTANAROSSA</b>	Fesa Di Tacchino Al Forno, Scamorza Affumicata, Pomodoro Ramato	– 6,00 EURO
<b>PIEDICASTELLO</b>	Speck Alto Adige, Formaggio Brie, Salsa Rosa	– 6,00 EURO
<b>SAN VITALE</b>	Mortadella Igp, Squacquerone Di Romagna, Pistacchi Di Bronte, Misticanza	– 7,00 EURO
<b>MADONNELLA</b>	Cotto Naturale, Mozzarella, Pomodoro Ramato	– 7,00 EURO
<b>TORTONA</b>	Prosciutto Crudo Di Parma Consorzio 18 Mesi, Squacquerone Di Romagna, Rucola	– 7,00 EURO
<b>BARCOLANA</b>	Coppa Di Parma, Fontina D'alpeggio, Battuta Di Carciofini	– 7,00 EURO
<b>VOLPAIA</b>	Fesa Di Tacchino Al Forno, Salsa Tonnata, Polvere Di Capperi, Pomodoro Ramato	– 7,00 EURO
<b>RIALTO</b> <sup>VEG</sup>	Hummus Di Ceci, Misticanza, Pomodoro Ramato, Mandorle Tostate	– 7,00 EURO
<b>IL POETTO</b>	Filetto Di Tonno All'olio Evo, Capperi Di Pantelleria, Misticanza, Pomodoro Ramato, Maionese Alle Erbe	– 7,00 EURO
<b>BOCCADASSE</b>	Cotto Naturale, Mozzarella, Filetto D'acciuga, Zucchine Marinate	– 7,00 EURO
<b>VOMERO</b>	Parma Consorzio 18 Mesi, Friarielli Campani, Mozzarella, Pomodoro Ramato	– 8,00 EURO
<b>CAMPO DI MARTE</b>	Bresaola Di Chianina, Scaglie Di Parmigiano Reggiano, Rucola	– 8,00 EURO
<b>TESTACCIO</b>	Pollo Marinato Alla Soia, Fontina D'alpeggio, Pomodoro Ramato, Salsa Piasù	– 8,00 EURO
<b>BOCCADIFALCO</b> <sup>VEG</sup>	Polpetta Di Melanzana, Mozzarella, Pomodoro Ramato	– 8,00 EURO
<b>CICERALE</b> <sup>VEG</sup>	Avocado, Stracchino Lombardo, Mandorle Tostate, Pomodoro Ramato	– 8,00 EURO
<b>MURAZZI</b>	Roast Beef Di Fassona, Misticanza, Pomodoro Ramato, Salsa Piasù	– 9,00 EURO
<b>ORTICA</b>	Salmone Norvegese Affumicato, Guacamole, Mandorle Tostate, Zest Di Limone	– 9,00 EURO
<b>DOLCE</b>	Nutella e Granella Di Nocciole	– 5,00 EURO

\* Non formulato per celiaci, possono essere presenti tracce di glutine da contaminazione con altre farine

## DIMMI DI PIÙ

## INSALATE

<b>CILENTO</b> <sup>VEG</sup>	Friarielli Campani, Polpetta Di Melanzana, Misticanza, Pomodoro Ramato	– 8,00 EURO
<b>GARGANO</b>	Filetti Di Tonno All'olio Evo, Zucchine Marinate, Pomodoro Ramato, Capperi Di Pantelleria, Misticanza, Maionese Alle Erbe	– 8,00 EURO
<b>MAREMMA</b>	Bresaola Di Chianina, Scaglie Di Parmigiano Reggiano, Pomodoro Ramato, Misticanza, Riduzione Di Aceto Balsamico, Mandorle Tostate	– 9,00 EURO
<b>GENNARGENTU</b>	Pollo Alla Soia, Scaglie Di Parmigiano Reggiano, Misticanza, Pomodoro Ramato, Salsa Piasù	– 9,00 EURO
<b>GRAN PARADISO</b>	Roast Beef Di Fassona, Misticanza, Battuta Di Carciofini, Pomodoro Ramato, Scaglie Di Parmigiano Reggiano	– 10,00 EURO
<b>STELVIO</b>	Salmone Norvegese Affumicato, Misticanza, Pomodoro Ramato, Guacamole, Mandorle Tostate, Zest Di Limone	– 10,00 EURO