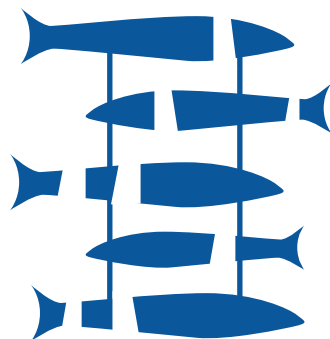




MENU



ANTIPASTI APPETIZER



FIORI DI ZUCCA ripieni di mozzarella e acciughe  	2,50 cad
ZUCCHINI FLOWERS filled with mozzarella and anchovies	
COZZE ALLA TARANTINA 	13,00
TARANTINA MUSSELS Tomato sauce, olive oil, black pepper, garlic, chili pepper	
IMPEPATA DI COZZE 	12,00
PEPPERED MUSSELS	
GAMBERI ALLA CATALANA*  	12,00
CATALAN SHRIMPS Celery, cherry tomato, red onion* and carrot	
POLPO ALLA CATALANA*  	15,00
CATALAN-STYLE OCTOPUS Celery, cherry tomato, red onion* and carrot	
MISTO DI MARE CALDO saltato in padella*   	15,00
Calamari, polipo, gamberetti, cozze, vongole*	
MIXED SEAFOOD SAUTÉED Calamari, octopus, shrimps, mussels and clams*	
SALMONE MARINATO con finocchi e arancia 	13,00
MARINATED SALMON with fennel and orange	
SALMONE MARINATO CON BURRATA  	14,00
MARINATED SALMON with burrata cheese	
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO 	14,00
SALMON AND AVOCADO TARTARE	
TARTARE DI TONNO con sesamo misto e cipolla rossa  	15,00
TUNA TARTARE with mixed sesame and red onion	
ALICI MARINATE 	7,00
Marinated anchovies	
CAPELANTE GRATINATE (min 3 pezzi) 	5,00cad
Scallops au gratin	
POLPO E PATATE 	15,00
Octopus and potatoes	

*Prodotti congelati a bordo all'origine.

Gentile ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e le nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Please ask the assistant if you have any allergies.

We are prepared to advise you in the best way.



TRIS DI CARPACCI Tonno, salmone, spada  TRIS OF CARPACCIO Tuna, salmon, swordfish	17,00
PLATO DI CRUDITE (in base alla disponibilità del giorno)*   RAW PLATE OF SEAFOOD (based on availability of the day)*	30,00 x2 pax 55,00
COCKTAIL DI GAMBERI  Shrimp Cocktail mixed with salsa (ketchup and mayonnaise)	12,00

*Prodotti congelati a bordo all'origine.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE



AL DI SOPRA DELLE 3 PERSONE LA SCELTA DEI PRIMI È DI MASSIMO 3 PER GRUPPO

GNOCCHI FATTI IN CASA AL PICCOLO MOLO CON CALAMARI, GAMBERI SPADA E POMODORINI*    15,00

AL PICCOLO MOLO HOMEMADE GNOCCHI WHIT CALAMARI, SHRIMPS, SWORDFISH AND CHERRY TOMATO*

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*    18,00
RISOTTO WITH SEAFOOD* x2 pax **34,00**

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA*   17,00
RISOTTO WITH CUTTLEFISH INK* x2 pax **32,00**

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA   20,00
SPAGHETTI WITH CLAMS AND FISH EGGS

LINGUINE ALLA CARBONARA DI PESCE     16,00
LINGUINE CARBONARA WITH SEAFOOD

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'ASTICE     26,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH LOBSTER x2 pax **50,00**

PACCHERI CON GAMBERI, SCAMPI, POMODORINI E GRANELLA DI PISTACCHIO      20,00
PACCHERI WITH PRAWNS, SCAMPI, TOMATOES AND PISTACHIO GRAINS

LINGUINE AI RICCI   20,00
LINGUINE WITH SEA URCHINS

CALAMARATA AL RAGU' DI MARE    16,00
CALAMARATA PASTA WITH SEAFOOD RAGU'

RAVIOLI DI BUFALA CON GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO*    17,00
RAVIOLI STUFFED WITH BUFALA CHEESE, SHRIMPS, ZUCCHINI AND SAFFRON*

LINGUINE TONNO, POMODORINI E PESTO DI PISTACCHIO    17,00
LINGUINE WHIT TUNA, CHERRY TOMATOES AND PISTACHIO PESTO

TONNARELLI FRESCHI CON PESCE SPADA, PORCINI, PESTO ALLA TRAPANESE    18,00
FRESH TONNARELLI WITH SWORDFISH, PORCINI, PESTO TRAPANESE

TAGLIATELLE ALL UOVO CON SALMONE, POMODORINI E CREMA DI GAMBERETTI     16,00
EGG TAGLIATELLE WITH SALMON, TOMATOES AND CREAM OF SHRIMP

*Prodotti congelati a bordo all'origine.

RISOTTO ALLA MILANESE

RISOTTO MILANESE WITH SAFFRON

11,00

TROFIE AL PESTO

TROFIE WITH PESTO

11,00

GNOCCHI CON PORCINI, ZOLA E SALSA DI NOCI

GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOM, GORGONZOLA CHEESE
AND WALNUTS SAUCE

12,00

*Prodotti congelati a bordo all'origine.

SECONDI PIATTI DI MARE SECOND COURSE SEAFOOD



SCAMPI E GAMBERI ALLA GRIGLIA* 	25,00
MIXED GRILL OF SCAMPI AND PRAWNS*	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE*  	26,00
MIXED GRILL OF FISH*	x2 pax 50,00
TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO con sesamo misto  	20,00
CUTS OF HOT TUNA with mixed sesame	
PESCE SPADA ALLA SICILIANA* 	20,00
SWORDFISH SICILIAN STYLE Tomato sauce, olive, onion, capers, origano, black pepper*	
POLPO CON CREMA DI PATATE zafferano, olive, pomodorini*   	18,00
OCTOPUS WITH MASHED POTATOES Saffron, olive, cherry tomato*	
SALMONE AL FORNO CON PISTACCHIO  	18,00
BAKED SALMON WITH PISTACHIO	
FILETTO DI ORATA ALL'ARANCIA 	18,00
CIPOLLA ROSSA, PEPE, VINO BIANCO, OLIO DI OLIVA E SCORZA D'ARANCIA	
FILLET OF SEA BREAM WITH ORANGE	
RED ONION, BLACK PEPPER, OLIVE OIL WHITE WINE AND ORANGE CRACK	
BRANZINO/ORATA ALLA GRIGLIA 	20,00
SEA BASS/SEA BREAM GRILLED	
BRANZINO/ORATA SOTTO SALE 	26,00
BAKED SEA BASS OR SEA BREAM	
GAMBERONI CON COGNAC E ARANCIA 	22,00
SHRIMPS WITH COGNAC AND ORANGE	
GRAN FRITTO MISTO  	20,00
CALAMARI, ALICI, GAMBERETTI, ZUCCHINE E PATATINE CHIPS	
MIX FRIED SEAFOOD	
CALAMARI, ANCHOVIES, SHRIMPS, ZUCCHINI AND POTETO CHIPS	
FILETTO DI ROMBO CON PATATE E PORCINI 	20,00
FILLET OF TURBOT FISH WITH PORCINI MUSHROOM AND POTATOES	
ASTICE ALLA CATALANA 	26,00
CATALAN-STYLE LOBSTER	x2 pax 50,00
BRANZINO ALL' ACQUA PAZZA 	22,00
SEABASS IN "ACQUA PAZZA"	
MIX GRATINATO (cozze, cannolicchi, gamberetti, capesante)   	23,00
GRATIN MIX (mussels, razor clams, prawns, scallops)	

*Prodotti congelati a bordo all'origine.

SECONDI PIATTI DI CARNE

SECOND COURSE OF MEAT



COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 
MILANESE SCHNITZEL

18,00

CONTORNI

ON THE SIDE



PATATE FRITTE (CHIPS)
FRIED SLICES OF POTATO

6,00

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA
MIX GRILLED VEGETABLES

6,00

INSALATA MISTA DI STAGIONE
MIXED SALAD

5,00

SPINACI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO *
SPINACH WITH GARLIC, OIL AND CHILLY *

6,00

PATATE LESSE SALTATE
SAUTÉED BOILED POTATOES

6,00

PATATE LESSE
BOILED POTATOES

5,00

VERDURE COTTE
COOKED VEGETABLES

5,00

*Prodotti congelati a bordo all'origine.

DOLCI DESSERT



TORTA SACHER con marmellata di albicocca   	6,50
SACHER CAKE with apricot jam	
CHEESE CAKE al pistacchio    	6,50
CHEESE CAKE with pistachio	
CHEESE CAKE ai frutti di bosco   	6,50
CHEESE CAKE with berries	
CHEESE CAKE al cioccolato   	6,50
CHEESE CAKE with chocolate	
CHEESE CAKE al caramello   	6,50
CHEESE CAKE with caramel	
MILLEFOGLIE   	6,00
CREMA CATALANA  	5,00
PANNA COTTA 	5,00
TIRAMISÙ   	5,50
SORBETTO LIMONE O MELA VERDE 	4,50
SORBET LIMON OR GREEN APPLE	
GELATO  	5,00
GELATO + CAFFÈ  	7,00
CANTUCCI + VIN SANTO 	7,00

*Prodotti congelati a bordo all'origine.

BEVANDE BEVERAGES



ACQUA MINERALE Mineral water	0,75 l	3,00
BIBITE IN BOTTIGLIA Drinks in bottle		4,00
CAFFÈ		2,50
CAFFÈ DECAFFEINATO		3,00
CAFFÈ ORZO O GINSENG	piccolo grande	2,50 3,50
CAFFÈ CORRETTO		3,00

DIGESTIVI DIGESTIVES



MIRTO - LIQUIRIZIA	5,00
AMARO: AMARO DEL CAPO, MONTENEGRO, BRANCA MENTA, FORNET BRANCA, CYNAR, AVERNA	5,00
GRAPPA	5,00
GRAPPA BARRICATA	6,00
GRAPPA DISTILLATA	8,00
ZACCAPA 23	10,00
ZACCAPA XO	20,00
WHISKEY	8,00

COPERTO 3,50
SERVICE

EVENTI E CERIMONIE

EVENTS AND CEREMONIES

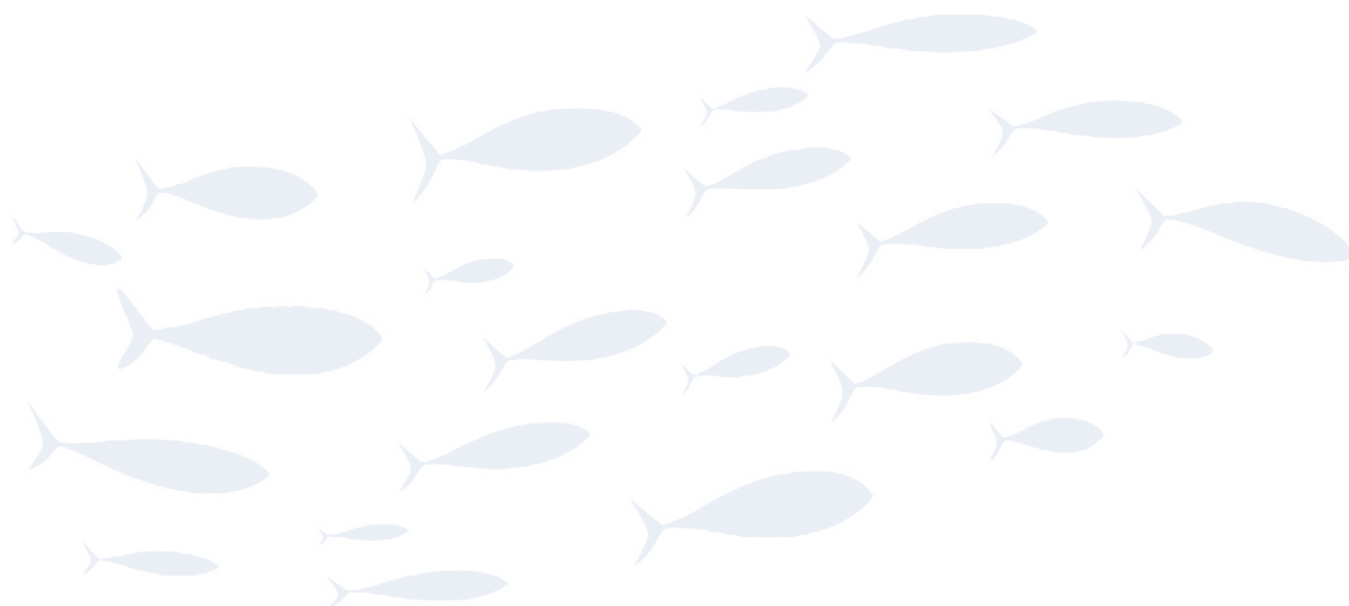


**STAI ORGANIZZANDO UN EVENTO IMPORTANTE?
oppure si avvicina una ricorrenza che vuoi festeggiare alla grande?**

**OGNI OCCASIONE PUÒ DIVENTARE UNICA SE VIENE AFFIDATA
A MANI ESPERTE ED È PER QUESTO CHE L'OSTERIA AL PICCOLO MOLO
FORNISCE GRATUITAMENTE LA PROPRIA CONSULENZA PER:
ANNIVERSARI, BATTESIMI, EVENTI, COMUNIONI,
COMPLEANNI, CRESIME, LAUREE, MATRIMONI, ONOMASTICI ECC.**

**SARÀ NOSTRO PIACERE PROPORVI UN EVENTO CHE PIÙ SI ADATTA
ALLE VOSTRE RICHIESTE E NECESSITÀ. POTRETE PERSONALIZZARE CIASCUN
EVENTO CON UN MENU CONCORDATO.**

**È SUDDIVISO IN VARIE ZONE ED HA UNA COPERTURA MOBILE
CHE VIENE APERTA O CHIUSA IN BASE AL CLIMA O ALLE VOSTRE ESIGENZE.**



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

14 FOOD ALLERGENS



GLUTINE

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



CROSTACEI E DERIVATI

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



UOVA

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



PESCE E DERIVATI

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



ARACHIDI E DERIVATI

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



SOIA E DERIVATI

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



LATTE E DERIVATI

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



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

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



SEDANO E DERIVATI

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



SENAPE E DERIVATI

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



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

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



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2^- 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)



LUPINO E DERIVATI

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



MOLLUSCHI E DERIVATI

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



Via Antonio Grossich, 2
Tel. 02 36686452

Milano

