

Pizzeria Trattoria

da *Nicolas*

Melegnano

## *Specialità di mare, crudité e Pizza al Trancio TOP!*

*Una lunga storia di  
Sapori e Tradizione*

*Benvenuti nel nostro locale,  
luogo che fu nel lontano 1706 la prima Osteria di Melegnano  
e oggi, con nostro grande orgoglio,  
il Ristorante 'Pizzeria Trattoria da Nicolas'*

*La storia di Melegnano narra che, nel secolo scorso, Via San Martino era detta  
Contrada di San Giorgio perché qui si trovava l'omonima Osteria di San Giorgio,  
luogo di ritrovo e raduno tra cittadini illustri e militari di rango,  
usata anche per incontri di rilevanza politica.*

*Per mantenere la tradizione abbiamo rinnovato l'antica Osteria che da più  
di trecento anni vive nella bella e accogliente cittadina di Melegnano.*

*Oggi in questa location ci si può far coccolare dal nostro staff in un ambiente  
elegante ma familiare con piatti a base di pesce, crudité di mare  
e con la nostra famosa ed inimitabile Pizza Trancio TOP!*

*Per accontentare proprio tutti, nel menù troverete anche delle proposte per chi non  
ama il pesce. Inoltre nel fine settimana le serate si accendono, allietate da musica live  
di vario genere per momenti di piacevole convivialità e frizzante divertimento.*

*Siamo a disposizione per organizzare i vostri eventi: compleanni, comunioni,  
ricorrenze e cene aziendali con menù dedicati ed intrattenimento musicale.*

*Siete i benvenuti, tutto lo staff vi augura buon appetito e buona serata!*

**Servizio € 3,00**

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità  
di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.  
Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.  
Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze  
allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11

Pizzeria Trattoria

da *Nicolas*

Melegnano

## *Crudité*

*PLATEAU* 36,00€

*Scampi 4 | 7, 3 ostriche Francia, 3 gamberi rossi Mazara del Vallo,  
2 quenelle di tartare di salmone e tonno*

*Ostriche Francia Fine de Claire* 3,50€ cad.

*Ostriche Francia Gillardeau* 8,00€ cad.

*Gamberi Rossi di Mazara del Vallo* 4,50€ cad.

*Scampi 4 | 7* 9,00€ cad.

*Ricci Freschi Galizia* 4,50€ cad.  
*(se disponibili)*

*Tartare di tonno o di salmone* 19,00€

*Tris di tartare salmone, tonno, branzino* 26,00€

**Servizio € 3,00**

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11

Pizzeria Trattoria

da *Nicolas*

Melegnano

## *Antipasti Mare*

<i>Tempura di gamberi con verdure in pastella e salsa tartara</i>	<i>18,00€</i>
<i>Cozze alla marinara olio, aglio, pomodorini, timo</i>	<i>15,00€</i>
<i>Composizione di piovra e patate, battuta di olive taggiasche, petali di cipolla rossa, pate di olive e fiore di zucca pastellato</i>	<i>19,00€</i>
<i>Gamberi saltati alla paprika con pomodorini e stracciatella di burrata</i>	<i>18,00€</i>

## *Antipasti Terra*

<i>Burratina con pomodorini arrostiti e crostini di pane</i>	<i>15,00€</i>
<i>Tartare di Scottona Piemontese condita con capperi, cetrioli sott'olio, senape, pepe, sale</i>	<i>19,00€</i>
<i>Tagliere di affettati misti della casa e formaggi, ( Taleggio, Grana, Caciotta) x2ps</i>	<i>30,00€</i>

**Servizio € 3,00**

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11

Pizzeria Trattoria

da *Nicolas*

Melegnano

## Primi Mare

<i>Spaghetti dello chef</i>	19,00€
<i>spaghetti alla chitarra con gamberi, scampi, pesto di pistacchio e stracciatella di burrata a freddo</i>	
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	20,00€
<i>Tagliolini all'astice x fresco x2 ps</i>	50,00€

## Primi Terra

<i>Paccheri ai due pomodori</i>	14,00€
<i>stracciatella di burrata, timo e olio alla maggiorana</i>	
<i>Risotto allo zola</i>	15,00€
<i>noci tostate e miele di castagno</i>	

**Servizio € 3,00**

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11

Pizzeria Trattoria

da *Nicolas*

Melegnano

## Secondi Mare

<i>Tonno Tataky in salsa Teriyaki</i> <i>servito con insalatina selvatica mista</i>	20,00€
<i>Fritto misto della casa</i> <i>con calamari, gamberetti e verdure croccanti</i>	20,00€
<i>Grigliata mista di mare</i> <i>con scampo, gamberi, calamari, branzino e salmone</i>	27,00€

## Secondi Terra

<i>Tagliata di Black Angus</i> <i>con scaglie di grana e rucola</i>	22,00€
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i> <i>accompagnato da verdure saltate agli aromi</i>	30,00€
<i>Fiorentina di scottona prussiana</i> <i>(frollatura 25/30 gg)</i> <i>con patate al forno</i>	65,00€ al kg

### Servizio € 3,00

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11

*Pizzeria Trattoria*

*da* **Nicolas**

*Melegnano*

# *Pizzeria*

## *Pizza al trancio Top*

*La nostra pizza viene impastata giornalmente con le migliori farine, semola rimacinata con la biga (pre impasto lievitato 48 ore).*

*Utilizziamo solo olio extravergine di oliva 100% italiano, pelati italiani, mozzarella fior di latte e materie prime attentamente selezionate.*

*Pizza al trancio Top! è dal 1997 un prodotto di qualità riconosciuto e affermato, che Alessandro Minelli prepara personalmente insieme ai suoi collaboratori, per il piacere e la gioia del palato dei nostri clienti. Un prodotto dalla base croccante ma da un cuore soffice e gustoso. Il nostro formato unico ed abbondante.*

*Per i bambini o per chi ha meno appetito c'è il trancio Baby.*

**Per ogni ingrediente aggiunto 1,00€.  
Per l'aggiunta di mozzarella di bufala campana,  
crudo di parma 24 mesi, gamberetti, porcini 2,00€.**

Pizzeria Trattoria

da *Nicolas*

Melegnano

## *Pizza al trancio Top!*

<i>Marinara</i>	6,00€
<i>Pomodoro, origano, aglio</i>	
<i>Margherita</i>	7,00€
<i>Pomodoro, mozzarella</i>	
<i>Olive taggiasche</i>	9,00€
<i>Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche di riviera</i>	
<i>Cipolla</i>	8,00€
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla al forno</i>	
<i>Pata Fritta</i>	8,50€
<i>Pomodoro, mozzarella, patate fritte</i>	
<i>Prosciutto cotto</i>	9,00€
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
<i>Tedesca</i>	8,50€
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel di puro suino</i>	
<i>Diavola</i>	9,00€
<i>Pomodoro, mozzarella, spianata piccante</i>	
<i>Napoli</i>	9,00€
<i>Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, origano</i>	
<i>Siciliana</i>	9,50€
<i>Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, origano</i>	

*Pizzeria Trattoria*

*da Nicolas*

*Melegnano*

<i>Formaggi</i>	<i>9,50€</i>
<i>Pomodoro, mozzarella, zola, crescenza, scamorza affumicata</i>	
<i>Wurstel &amp; Scamorza</i>	<i>9,50€</i>
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel di puro suino, scamorza</i>	
<i>Tonno &amp; Cipolle</i>	<i>10,00€</i>
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla passata al forno</i>	
<i>Speck &amp; Scamorza</i>	<i>10,00€</i>
<i>Pomodoro, mozzarella, speck Alto Adige, scamorza affumicata</i>	
<i>Prosciutto &amp; funghi</i>	<i>10,00€</i>
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon freschi trifolati</i>	
<i>Friarielli &amp; Acciughe</i>	<i>10,00€</i>
<i>Pomodoro, mozzarella, friarielli, acciughe</i>	
<i>Salsiccia &amp; Zola</i>	<i>10,00€</i>
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, zola, parmigiano</i>	
<i>Salsiccia &amp; Peperoni</i>	<i>10,00€</i>
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni</i>	
<i>Salsiccia &amp; Friarielli</i>	<i>10,00€</i>
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli saltati</i>	
<i>Salsiccia &amp; Patate</i>	<i>10,00€</i>
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate al forno, parmigiano</i>	

*Pizzeria Trattoria*

*da* **Nicolas**

*Melegnano*

<b>Rucola</b> <i>Pomodoro, rucola, mozzarella, pomodorini straccetti di bufala</i>	<b>10,00€</b>
<b>Bufala</b> <i>Pomodoro, bufala campana, basilico, pomodorini freschi</i>	<b>11,00€</b>
<b>4 Stagioni</b> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi trifolati</i>	<b>11,00€</b>
<b>Ortolana</b> <i>Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate fresche, peperoni al forno</i>	<b>11,00€</b>
<b>Pesto</b> <i>Pomodoro, pesto, mozzarella, crescenza, funghi porcini trifolati</i>	<b>11,00€</b>
<b>Capricciosa</b> <i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi, olive, wurstel, spianata piccante</i>	<b>12,00€</b>
<b>Crudo &amp; Rucola</b> <i>Pomodoro, mozzarella, rucola selvatica, crudo di Parma di 18 mesi</i>	<b>12,00€</b>
<b>Gamberetti</b> <i>Pomodoro, mozzarella, rucola selvatica, pomodoro ciliegino, gamberi scottati</i>	<b>13,00€</b>

Pizzeria Trattoria

da *Nicolas*

Melegnano

## *Pizze Gourmet*

*Lo Scoglio (il mare sulla pizza) Gourmet* 16,00€

*Pomodoro, spadellata di cozze, vongole veraci, gamberi, scampo e seppie preparati in padella e riposti sulla pizza a fine cottura*

*Alex Pizza* 15,00€

*Base bianca, fiordilatte, stracciatella di burrata, crudo di parma, pomodorini ed emulsione al basilico*

*Mortazza Gourmet* 15,00€

*Base bianca, pesto di pistacchio, mortadella IGP, bufala e granella di pistacchio*

## *Le Baby*

*Margherita* 3,50€

*Pomodoro, mozzarella*

*Patatine fritte* 5,00€

*Pomodoro, mozzarella, patate fritte*

*Wurstel* 5,00€

*Pomodoro, mozzarella, wurstel*

*Prosciutto* 5,00€

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*

*Americana* 5,00€

*Wurstel e patatine fritte*



## BEVANDE

Acqua	3,00€
Coca Cola	3,50€
Coca Cola zero	3,50€
Fanta	3,50€
The Limone/Pesca	3,50€
Sprite	3,50€

## BIRRE

Poretti 4 luppoli alla spina piccola	4,00€
Poretti 4 luppoli alla spina media	5,50€
Ichnusa non filtrata cl 0,50	6,50€
Poretti 9 luppoli IPA piccola	5,00€
Poretti 9 luppoli IPA media	7,00€
Grimbergen rossa belga piccola	5,00€
Grimbergen rossa belga media	7,00€



## Caffetteria e Liquori

### CAFFETTERIA

Caffe'	2,00€
Caffe' decaffeinato	2,00€
Caffe' d'orzo e Ginseng	2,50€
Caffe' corretto - sara' applicata una maggiorazione rispetto alla correzione richiesta	

### LIQUORI

Amari e digestivi	5,00€
-------------------	-------

### GRAPPE

Chiara	6,00€
Barrique	6,00€
Barrique speciali o riserva	8,00€



## WHISKY

Jack Daniel's	8,00€
Talisker (10 anni)	10,00€
Lagavulin (16 anni)	12,00€
Oban	10,00€
Nikka Days	10,00€

## RUM

Zacapa	12,00€
Matusalem	12,00€
Diplomatico	10,00€

## APERITIVI

Crodino	4,00€
Campari	4,00€
Aperol Spritz	8,00€



## Lista degli allergeni

Da Nicolas esorta i clienti a segnalare tempestivamente, ai responsabili di sala, qualsiasi allergia o intolleranza a loro nota. La direzione verificherà che gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei piatti scelti non contengano le sostanze o i prodotti segnalati come causa di allergia o intolleranza.

### ALLEGATO I

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non sia suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.