

## MENÙ BAMBINI

BABY MENU

### BABY PIZZA TOPOLINO

Pomodoro, mozzarella, basilico, grana, olio Evo  
*Tomato, mozzarella cheese, basil, grana cheese, Evo oil*



9.00

### PASTA AL POMODORO

Pasta corta al sugo di pomodoro e basilico, olio Evo  
*Short pasta with tomato sauce, basil, Evo oil*

13.00

### COTOLETTA DI POLLO CON PATATE AL FORNO

*Chicken cutlet with oven baked potatoes*

16.00

## DOLCI

DESSERT

### BABÀ

*Typical neapolitan sponge cake with rum*

7.00

### RICOTTINA DI BUFALA ALLE AMERENE

7.00

### DELIZIA AL LIMONE

*Glaced lemon sponge cake*

7.00

### CANNOLI

7.00

### TIRAMISÙ

7.00

### DOLCE GLUTEN FREE

7.00

### CHEESECAKE

7.00

### COPERTO, PANE E SERVIZIO 3.50

*Cover, bread and service charge.*

Prodotti indicati con \* potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

*Products indicated with a \* can be frozen or deep frozen at the origin.*

I prezzi sono da intendersi in Euro. *Prices are in euros.*



PASSWORD WI-FI: frescoecimminoduomo

### ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi o prodotti derivati.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio.
- 8 Frutta a Guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
- 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 concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 ml/lt in termini di anidride solforosa totale.
- 13 Lupini o prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie e intolleranze alimentari.

*If you have a food allergy, intolerance or sensitivity please inform the dining room staff. Food products may contain allergens.*

*Ask the allergen tables to our staff.*

# MENÙ

# FRESCO & CIMMINO

TRATTORIA • PIZZERIA • BABÀ



WWW.FRESCOECIMMINO.IT

MILANO

## LE PIZZE TRADIZIONALI

TRADITIONAL PIZZAS

### MARINARA 1 7 6.50

Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio Evo  
*Tomato, garlic, origan, basil, Evo oil*

### MARGHERITA 1 7 9.50

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio Evo, grana  
*Tomato, mozzarella, basil, grana cheese, Evo oil*

### QUATTRO FORMAGGI 1 7 12.00

Emmenthal, mozzarella, gorgonzola, provolone, grana, basilico, olio Evo  
*Emmenthal, mozzarella, gorgonzola, provolone, grana cheese, basil, Evo oil*

### PASQUALONA 1 7 12.00

Salsiccia, provola, friarielli, grana, basilico, olio Evo  
*Sausage smoked mozzarella, neapolitan turnip greens, grana cheese, Evo oil*

### CONTADINA 1 7 12.00

Mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, basilico, grana, olio Evo  
*Mozzarella, zucchini, eggplant, bell pepper, basil, grana cheese, Evo oil*

+ 4.00

Mozzarella senza lattosio o mozzarella di riso

*Extra lactose-free mozzarella, or rice milk mozzarella*

## LE PIZZE REGIONALI

ITALIAN PIZZA TOUR

### LIGURE 1 7 12.00

Crema al basilico, provola, pomodorini, olio Evo  
*Basil cream, provola cheese, cherry tomatoes, Evo oil*

### EMILIANA 1 7 8 12.00

Mortadella, crema di pistacchio, granella di pistacchio, grana, mozzarella, basilico, olio Evo  
*mortadella, pistachio cream, chopped pistachios, grana cheese, mozzarella and basil, Evo oil*

### TROPEA 1 4 7 12.00

Tonno, cipolla rossa, mozzarella, basilico, grana, olio Evo. *Tuna fish, red onions, mozzarella, basilico, grana cheese, Evo oil*

## PIZZE VEGANE - GLUTEN FREE

VEGAN & GLUTEN FREE PIZZA

### VEGAN MARGHERITA 1 16.00

Pomodoro, mozzarella di riso, basilico, olio Evo  
*Tomato, rice mozzarella, basil, Evo oil*

### VEGAN NERANO 1 16.00

Crema di zucchine, patate, mozzarella di riso, chips di zucchine, basilico, olio Evo. *Zucchini cream, potatoes, rice mozzarella, zucchini chips, Evo oil*

### GLUTEN-FREE MARGHERITA 16.00

Pomodoro, mozzarella, basilico, grana, olio Evo  
*Tomato, mozzarella, basil, grana cheese, Evo oil*

## LE PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS

### TARTUFONA 1 7 14.00

Ricotta, mozzarella, olio al tartufo, basilico, grana, olio Evo  
*Ricotta cheese, mozzarella, truffle oil, basil, grana cheese, Evo oil*

### PORCINA 14.00

Funghi porcini\*, salsiccia, provola, grana  
*Porcini mushrooms\*, sausage, provola cheese, grana cheese*

### CROCCHÈ 14.00

Prosciutto cotto, crocche' di patate, fior di latte, pane grattugiato, grana  
*Baked ham, potato croquette, "Fior di Latte" cheese, crumble bread, grana cheese*

## INSALATE

SALADS

### RICCONA 14.00

Insalata mista con pomodorini, zucchine, melanzane e carciofi. *Mixed salad with cherry tomatoes, zucchini, eggplant and grilled artichokes*

### SAN BABILA 14.00

Fresella con insalata mista, pomodorini, polpo\*, tonno, gamberetti\*, olive verdi  
*Neapolitan cutter with mixed salad, cherry tomatoes, octopus\*, tuna, prawns\* and green olives*

### CAESAR SALAD 1 7 16.00

Insalata mista, pollo grigliato, scaglie di grana, olive verdi, crostini, salsa Caesar  
*Mixed salad, grilled chicken, grana cheese, olives, toasted sliced bread, Caesar sauce*

## ANTIPASTI

APPETIZERS

### TRIS DI MONTANARE 1 7 8 12.00

Montanara pomodoro, grana e basilico + ricotta e pistacchio + stracciatella e mortadella  
*Fried Montanara tomato, grana cheese and basil + ricotta and pistachio + stracciatella and mortadella*

### FRITTO CAFONE 1 3 5 7 8 12.00

Arancini, crocchè, frittatina di pasta, mozzarella  
*Fried mix: arancino, croquettes mozzarella cheese, pasta omelette*

### PARMIGIANA 1 3 5 7 8 12.00

Mozzarella, pomodoro, melanzane  
*Mozzarella cheese, tomato, eggplant*

### TOMATITOS E BURRATINA 13.00

Pomodorini, jalapeno, senape, burrata, nocciole, capperi, zucchero

### BUFALINA 1 7 14.00

Pomodoro, mozzarella bufala, basilico, grana, olio Evo  
*Tomato sauce, buffle mozzarella, basil, grana, Evo oil*

### AMERICANA 14.00

Wurstel, patatine, fior di latte, grana  
*Wurstel, french fries, "fior di latte" cheese, grana cheese*

### ROMANA 15.00

Fior di latte, pomodoro, alici del Cantabrico, olive nere e capperi, grana  
*"Fior di latte" cheese, tomatoes, cantabrico anchovies, black olive, cappers, grana cheese*

### PARMIGIANA 18.00

Melanzane, fior di latte, pomodoro, grana  
*Eggplant, fior di latte cheese, tomato, grana cheese*

### GREEK SALAD 15.00

Feta greca, pomodori, capperi, pomodori secchi, olive nere, origano, emulsione di pomodoro  
*Feta cheese, tomatoes, capers, dried tomatoes, black olives, origan, tomato emulsion*

### POKE DI SALMONE\* 4 6 11 16.00

Salmone\* crudo, riso basmati, alga wakame, edamame\*  
*Raw salmon\*, basmati rice, wakame, edamame\**

### HUMMUS DI CECI 5 8 9 11 12.00

Ceci, pasta di sesamo, paprika dolce, curry  
*Chickpeas, tajini sesam paste, paprika, curry*

### INSALATA DI MARE 2 4 14 15.00

Calamari\*, gamberetti\*, polpo\*, cozze, vongole  
*Squid\*, shrimps\*, octopus\*, mussels and clams salad*

### LA CAPRESE 7 16.00

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, origano  
*Buffalo mozzarella with tomatoes, basil, origan*

### VITELLO TONNATO CON CARPACCIO DI UOVO SODO 3 4 7 9 16.00

Vitello, maionese, uova, tonno, capperi, olive  
*Veal, mayonaise, egg, tuna, capers, olives*

### TARTARE DI SALMONE 22.00

*Raw salmon tartare*

## PRIMI

FIRST COURSES

### SPAGHETTI CHITARRA 1 15.00

CON POMODORO FRESCO  
Spaghetto quadrato trafilato a bronzo con pomodoro fresco. *Spaghetti with fresh tomatoes*

### PENNETTE 1 7 15.00

ALLO SCARPARELLO  
Pomodorini, pecorino, basilico  
*Pecorino cheese, tomatoes, basil*

### ZITI AL RAGÙ 1 7 16.00

NAPOLETANO CON RICOTTA  
Salsa ragù manzo, ricotta  
*Ziti pasta, beef ragù sauce, ricotta*

### ZITI ALLA GENOVESE 16.00

Cipolla, muscolo di manzo  
*Ziti pasta, onions, beef muscle*

### GNOCCHI DI RICOTTA DI BUFALA 16.00

ALLA SORRENTINA 1 3 7  
Ricotta di bufala, mozzarella, pomodorini, basilico  
*Buffalo ricotta, mozzarella, cherry tomatoes, basil*

### SPAGHETTI 1 9 16.00

AL RAGÙ BOLOGNESE  
Spaghetto quadrato trafilato a bronzo, carne di manzo, pomodoro. *Spaghetti with veal ragout in tomato sauce*

## CARNE

MEAT

### POLPETTE REALI 1 2 3 7 8 15.00

Polpette al sugo, friarielli  
*Meatballs, tomato sauce, better broccoli*

### SCALOPPINA DI POLLO 1 7 8 18.00

AL LIMONE DELLA COSTIERA CON PATATE AL FORNO  
*Chicken scalop in lemon sauce with baked potatoes*

### COTOLETTA 1 3 7 19.00

ALLA MILANESE  
con rucola pomodorini e scaglie di grana  
*Breaded cutlet with rocket salad cherry tomatoes and grana cheese*

## PESCE

FISH

### FRITTURA DORATA 1 2 18.00

GAMBERI\*, CALAMARI\*, ALICI  
*Fried prawns\*, squids\* and anchovies*

### TRANCIO DI SALMONE\* 22.00

Al forno con salsa guacamole (avocado, olio evo, limone)

### SPAGHETTI ALLA NERANO 1 7 16.00

ANTICA RICETTA  
Spaghetto quadrato trafilato a bronzo con zucchine fritte e provolone  
*Spaghetti with fried zucchini and provolone cheese*

### PASTA PATATE PROVOLA E TARTUFO NERO 18.00

*Mix pasta, provola cheese, potatoes, black truffle*

### PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI\* 19.00

*Pappardelle pasta, porcini mushrooms\**

### TONNARELLI CACIO PEPE 1 3 7 19.00

E TARTUFO NERO  
Tonnarelli pasta, pecorino, pepe, tartufo  
*Tonnarelli pasta, pecorino cheese, pepper, truffle*

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1 8 14 20.00

CON TARALLO SBRICIOLATO  
Spaghetto quadrato trafilato a bronzo con tarallo di mandorle sbriciolato, vongole e pomodorini  
*Spaghetti, clams, cherry tomatoes with crumbled almond tarallo*

### SPAGHETTONE AL GRANCHIO BLU 24.00

*Spaghetti pasta, blue crab, cherry tomatoes*

### CUBEROLL DI MANZO CON PATATE NOVELLE AL FORNO 23.00

*Beefsteak cuberoll, baked potatoes*

### GALLETTO AL FORNO 23.00

*Roasted Chicken*

### CLASSIC CHEESE BURGER 13.00

Hamburger, insalata, pomodoro, cheddar, bacon  
*Hamburger, salad, tomato, cheddar, bacon*

## PIATTI VEGANI

PLANTED DISHES

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 16.00

Pomodoro, trita\* vegana  
*Spaghetti, planted minced meat in tomato sauce*

### SMOKED BURGER 16.00

Hamburger vegano\*, tortino di riso, julienne di verdure  
*Planted\* burger, rice, julienne cutted vegetables*

### CAESAR SALAD VEGANA 24.00

Insalata mista, pollo\* vegano grigliato, olive verdi, crostini, salsa Caesar vegana  
*Mixed salad, planted chicken\*, olives, toasted bread, vegan Caesar sauce*