

Sapori

PIZZA E CUCINA



—
MENÙ
—

02 359 591 72



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio al momento dell'ordine.

**Il prodotto potrebbe essere surgelato ma di prima qualità*

Via Papa Giovanni XXIII
20016, Pero, Milano

*Aperti tutti i giorni
dalle 12:00 alle 15:00; dalle 19:00 alle 24:00.*

*A pranzo dal lunedì al venerdì coperto **1,5€***

*A cena, sabato e domenica coperto **2,5€***

www.saporipizzaecucina.it

CUCINA

Sapori
PIZZA E CUCINA



BRUSCHETTA CANTABRICA

Di pane fatto in casa con burro ,
acciughe Cantabriche e caviale di
lombo. 7,5€

1-3-4



BRUSCHETTA COLONNATA

Di pane fatto in casa con lardo di
collonata IGP, pepe nero e miele di
acacia. 7€

1-7



GAMBERONI MANDORLATI

Gamberoni argentini pastellati in
granella di mandorle, serviti su
misticanza e accompagnati con
salsa agrumata. 13€

1-2-4-8



BOCCONCINI DI BACCALA'

Bocconcini di Baccala' pastellati e
serviti su vellutata di Pomodoro San
Marzano all'acqua di baccala', olive
taggiasche e frutto del capperi. 12€

1-4



BUFALA CON CRUDO
Mozzarella di Bufala
Campana (230gr ca) con
prosciutto crudo e
focaccia calda. 18€

1-7-14



LA BUFALA CAMPANA DOP



BUFALA CON VERDURE
Mozzarella di Bufala Campana
(230gr ca) con verdure
grigliate e focaccia calda. 16€

1-7

TAGLIERE DI SALUMI

Misto di affettati scelti dallo chef
con sott'olii e crostone di pane. 15€

1-14

COMPOSIZIONE DI FORMAGGI

Stagionati con miele,
marmellatina e mostarda. 15€

1-7-8-14

AFFETTATI DI MARE

Selezione di carpacci affumicati:
salmone norvegese, tonno,
pesce spada accompagnati con
crostone di pane e salsa
salmoriglio. 16€

1-4-14



TARTARE DI MANZO

Tartare di Manzo con brandy,
uovo croccante, frutto del
cappero servita su robiola alle
erbe e peperoni croccanti in olio

Evo. 15,5€

3-7

TARTARE DI TONNO

Tartare di tonno marinato alla
soia con granella di pistacchi e
cipolla rossa servita su crumble
di pane profumato e crema di
burrata. 16,8€

1-4-6-7-8





INSALATA DI POLPO E PATATE

Polpo* prima cotto a bassa temperatura
e poi grigliato servito con patate in tre
consistenze. 15€

I SECONDI



BOCCONCINI TONNO SCOTTATO

Con semi di sesamo e papavero servito
con crema di piselli. 24€

4-11

BACCALÀ E COZZE

Baccalà* croccante e cozze servito
su vellutata di patate all'acqua di
cozze e caviale di lompo. 19€

1-4-13





SALMONE

Salmone scottato con salsa agrumata e
servito con giardinetto di verdure. 22€

4

TENTACOLI

Tentacoli di polpo* cotto a bassa
temperatura e poi ripassato in padella
servito su vellutata di verdura. 24€

4

COSTATA

Scottona Bavarese dry age 30 giorni, scottata alla griglia e poi ripassata in padella con il suo fondo ed aromi, contornata da patate al timo. 5,5€/etto

14

FILETTO

Filetto uruguay Black Angus Grain alla griglia e poi ripassata in padella con il suo fondo ed aromi, servito su schiacciata di patate. 25€

14

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di Roastbeef Irlandese alla griglia servita con verdure grigliate.. 25€

COTOLETTA DI MAIALINO

Costoletta di maialino iberico con patate al timo e salsa dello chef. 23,5€

1-3-7





FATTO IN CASA

Prepariamo tutti i giorni pane fresco cotto con il nostro forno a legna





PIZZE

**Sulle pizze a meno di intolleranze o allergie
non apportiamo modifiche**



**24 ore di
lievitazione**

REGINA CLASSICA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio "EVO Syrentum". 10€

1-7

PIU' POMODORI

Pizza dalla forma allungata dove i tre gusti vengono disposti in modo separato.

Tre tipi di pomodoro ..tre tipi di latticini!!

- Conserva di pomodorino giallo, Provola affumicata
- Pomodoro del Piennolo, mozzarella di bufala
- Pomodoro San Marzano, fior di latte. 15€

1-7

REGINA DEL VESUVIO

Conserva di pomodoro del Piennolo del Vesuvio, mozzarella di Bufala DOP, basilico e scaglie di grana. 12,5€

1-7



ZUCCOTTA

Provola affumicata, spianata
calabra, crema di zucca violina
e scaglie di grana. 14€

1-7-14

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fior di
latte fresco e basilico. 7€

1-7

MARGHERITA GIALLA

Fior di latte fresco, pomodoro
giallo e pesto di basilico. 8,5€

1-7-8

SAPORI'

Crema di zucchine, provola affumicata di
Agerola ed in uscita Burrata Pugliese,
chips di zucchine e pepe nero. 14€

1-7



CALABRESE

Pomodoro San Marzano, fior di latte,
spianata calabra, nduja e peperoncino
secco. 12€

1-7-14

TRENTINA

Provola affumicata, gorgonzola, speck,
crema di piselli e noci. 15€

1-7-8-14

COTTO ARROSTO

Provola affumicata, pomodorini gialli,
prosciutto cotto arrosto, pesto di
basilico e melanzane grigliate. 14,5€

1-7-8-14

PARMENSE

Fior di latte, rucola, crudo , pomodori
secchi e scaglie di grana. 13,5€

1-7-14



CRUDO E FICHI

Fior di latte, rucola, crudo, stracciata di bufala, marmellata di fichi e glassa di aceto balsamico. 15€

1-7-14

TONNETTA

BASE FOCACCIA e tutto all'uscita:
Rucola, Bufala DOP, tonno fresco marinato
alla soia, pomodori secchi, granella di
pistacchi e cipolla rossa. 16€

1-4-6-7-8

MARINA

Base focaccia, valeriana, carpaccio
di pesce spada e carpaccio di
tonno affumicati , stracciata di
bufala e uova di lompo. 16,5€

1-4-7-14

BACCALOTTA

Fior di latte, crema di patate,
baccalà*, olive taggiasche, pane
profumato e prezzemolo. 16€

1-4-7

CANTABRICA

Pomodoro del Piennolo, fior di latte,
olive nere e origano, all'uscita frutto
di capperi e acciughe del mar
cantabrico "angelo parodi". 15,5€

1-4-7





ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Si avvisa la gentile Clientela che in alcuni piatti e bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti allergeni.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni secondo l'allegato II della direttiva UE 1169/2011

 ¹ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati


 ² Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati

 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


 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 Lupini e prodotti a base di lupini

 ¹³ Molluschi e prodotti a base di molluschi

 ¹⁴ Anidride solforosa e solfiti

Sapori
PIZZA E CUCINA

