



IL MENU

ULBES

Un ristorante per tutti i palati.

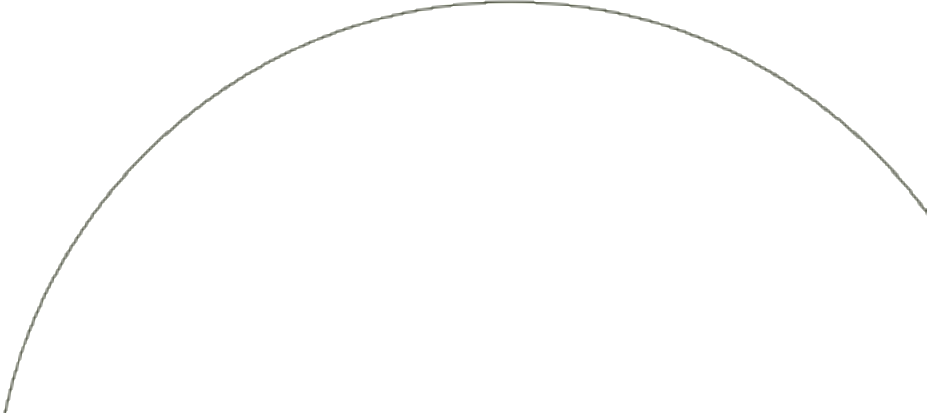
La tradizione viene reinterpretata con creatività e con l'utilizzo esclusivo di farine senza glutine, per un'esperienza inclusiva ed autentica.

La ricerca della particolarità, l'attenzione alla materia prima e la tradizione italiana della pasta fatta in casa.

"È una vita che vengo trattata come cliente di serie B, nel mio ristorante anche i celiaci avranno l'opportunità di scegliere cosa mangiare senza preoccupazioni."

Enrica Beretta

DAL TERRITORIO

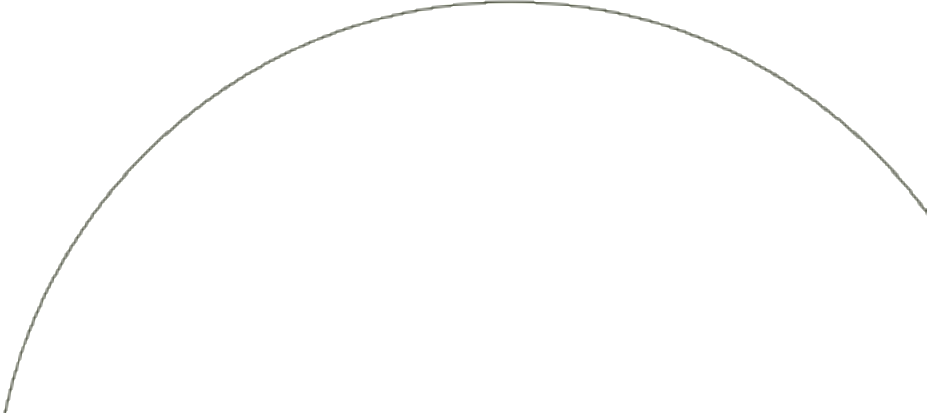


CAPOCOLLO LEGATO A CORDA Salumificio Marco D'Oggiono	8,00€
SALAME DI COSCIA Salumificio Marco D'Oggiono	8,00€
PROSCIUTTO COTTO AL FIENO Salumificio Brivio "Il Marcello"	8,00€
MORTADELLA DI FEGATO Salumificio Marco D'Oggiono	8,00€
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA Salumificio Marco D'Oggiono	10,00€
"TAGLIERE DI SALUMI" CON GIARDINIERA DI VERDURE Salumificio Marco D'Oggiono	12,00€

TUTTI I NOSTRI SALUMI SARANNO ACCOMPAGNATI DA GNOCCO FRITTO

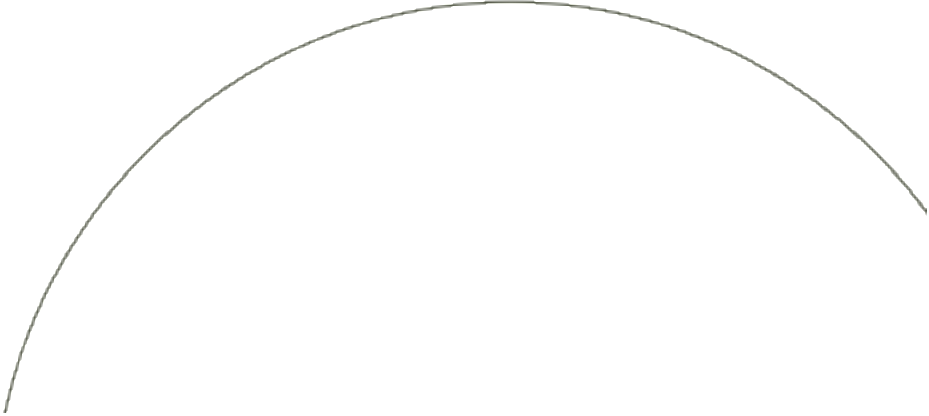
Allergeni presenti nei salumi: 6,9,12

ANTIPASTI



UOVO BIO A 65° 3,7* asparagi, cialda di pane nero e guanciaie croccante	12,00€
MONDEGHILI ALLA MILANESE 3, 6, 7, 12* salsa tartara	12,00€
FIORI DI ZUCCA 4,7* ripieni di stracciatella e alici, crema di zucchine, menta e maionese allo zenzero	14,00€
PATÈ 4, 7, 10, 12* di fegatini con mostarda di cipolle rosse	14,00€
SARDE DEL CANTABRICO AFFUMICATE 4, 6, 7* crema di piselli, taccole e lamponi	16,00€

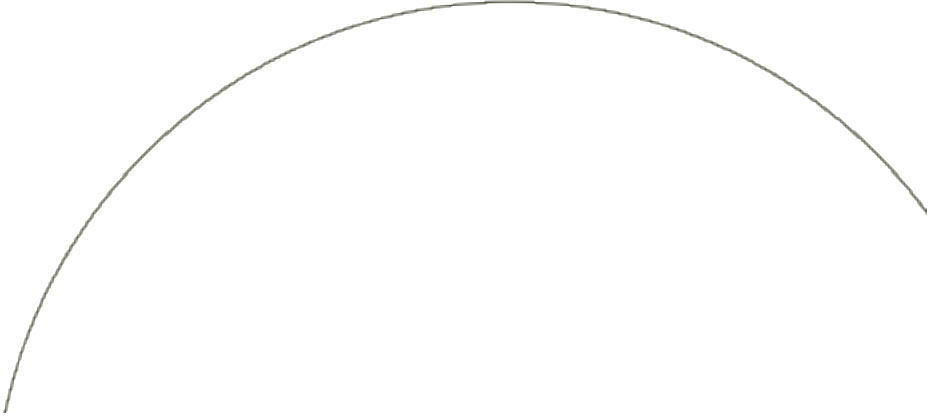
PRIMI PIATTI



ZUPPETTA DI PISELLI 4, 7*	16,00€
crostino nero al finocchietto selvatico, orata e polvere di lime	
TAGLIOLINI AI TRE POMODORI 3, 7*	16,00€
pesto di mentuccia	
TORTELLO 3, 12*	18,00€
di grano saraceno ripieno di patate alla vaniglia, asparagella, luganega monzese e fondo di vitello	
PAPPARDELLE 3, 7,8*	20,00€
al pesto di pistacchi e carciofi di Albenga croccanti	
RISOTTO AZ. AGRICOLA SALERA Inv.24 mesi 4,7*	20,00€
asparagi, crudo e cotto di calamaretti spillo e polvere di liquirizia	

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con ingredienti che potrebbero essere congelati o surgelati all'origine

SECONDI PIATTI



MILANESE VEGANA di batata rossa, crudo di carciofo di Albenga, menta, rucola e pomodorini	16,00€
BRANZINO 4* crema di patate al limone, agretti e crumble di olive taggiasche	20,00€
MAIALINO 7, 12* Porchettato, purea di mele al timo, baby verdure alla vaniglia	24,00€
TAGLIATA 12 di manzo con fondo di carne e contorno di patate alla salvia	24,00€
COTOLETTA ALLA MILANESE 3, 6, 7, 12 di vitello con patate, rucola e pomodorini	30,00€



LAURETANA NATURALE - FRIZZANTE 3,50€

BIBITE 4,00€

BIRRA ARTIGIANALE

AWANAGANA HOPPY GOLDEN ALE – SENZA GLUTINE 6,00€
Piccolo Birrificio Clandestino

BIBOCK WILD BOCK CHIARA 7,00€
Birrificio Italiano

TIPOPILS TIMELESS PILS SCURA 6,50€
Birrificio Italiano

CAFFE' 2,50€

COPERTO E SERVIZIO 3,00€

RIEPILOGO ALLERGENI – LIBRO ALLERGENI PRESENTE ALL'INTERNO DEL LOCALE E CONSULTABILE SU RICHIESTA

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI