



IL MENU

ULBES

Un ristorante per tutti i palati.

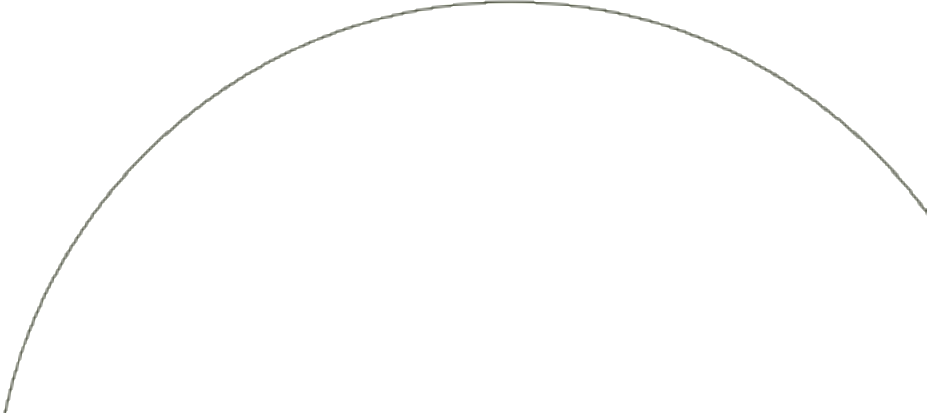
La tradizione viene reinterpretata con creatività e con l'utilizzo esclusivo di farine senza glutine, per un'esperienza inclusiva ed autentica.

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

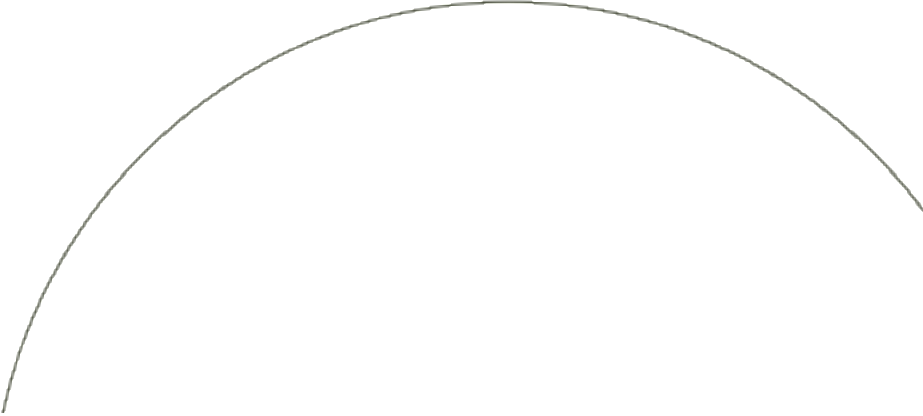


CAPOCOLLO LEGATO A CORDA Salumificio Marco D'Oggiono	10,00
SALAME DI COSCIA Salumificio Marco D'Oggiono	8,00
PROSCIUTTO COTTO AL FIENO Salumificio Brivio "Il Marcello"	8,00
MORTADELLA DI FEGATO Salumificio Marco D'Oggiono	8,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA Salumificio Marco D'Oggiono	12,00
"TAGLIERE DI SALUMI" CON GIARDINIERA DI VERDURE Salumificio Marco D'Oggiono	16,00

TUTTI I NOSTRI SALUMI SARANNO ACCOMPAGNATI DA GNOCCO FRITTO

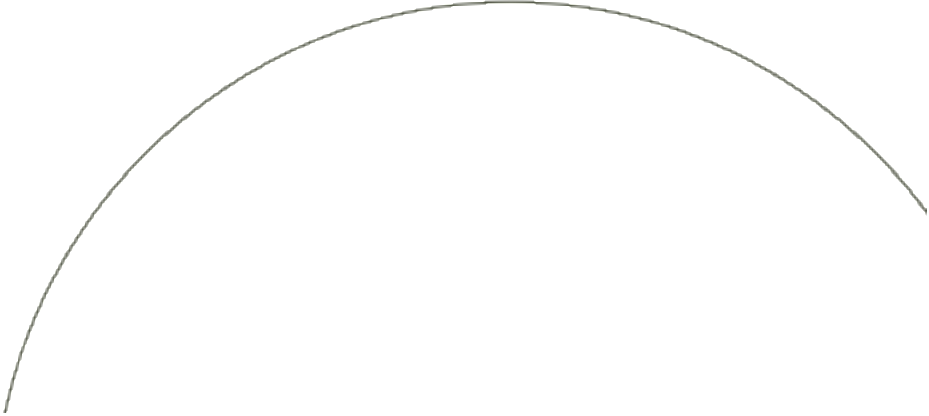
Allergeni presenti nei salumi: 6,9,12

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	16,00
PATÈ 4, 7, 10, 12* di fegatini con mostarda di cipolle rosse	16,00
SARDE DEL CANTABRICO AFFUMICATE 4, 6, 7* crema di piselli, taccole e lamponi	18,00

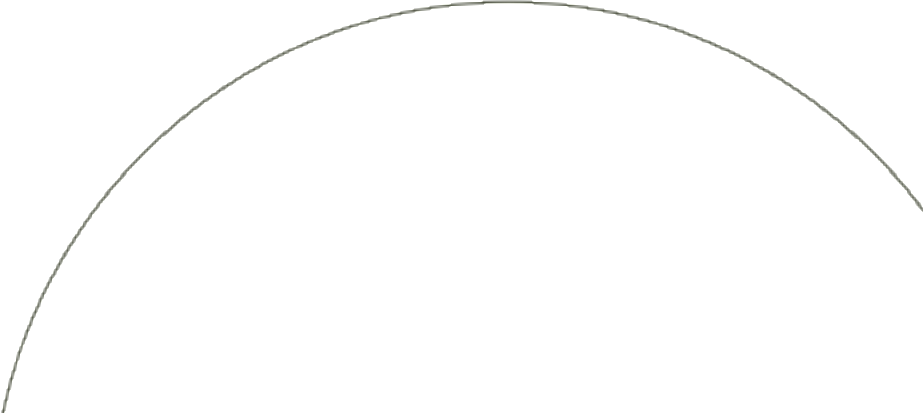
PRIMI PIATTI



ZUPPETTA DI PISELLI 4, 7* crostino nero al finocchietto selvatico, orata e polvere di lime	16,00
TAGLIOLINI AI TRE POMODORI 3, 7* pesto di mentuccia	16,00
TORTELLO 3, 12* di grano saraceno ripieno di patate alla vaniglia, asparagella, luganega monzese e fondo di vitello	20,00
RISOTTO AZ. AGRICOLA SALERA Inv.24 mesi 4,7* asparagi, crudo e cotto di calamaretti spillo e polvere di liquirizia	20,00
PAPPARDELLE 3,7,8* al pesto di pistacchi, tartufo nero estivo e porri bruciati	22,00

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

SECONDI PIATTI



MILANESE VEGANA 3,5* di batata rossa, rucola, menta e pomodorini	16,00
BRANZINO 4* crema di patate al limone, agretti e crumble di olive taggiasche	20,00
TAGLIATA DI MANZO 9* Fondo di carne e patate alla salvia	24,00
MAIALINO 7, 12* Porchettato, purea di mele al timo, baby verdure alla vaniglia	26,00
COTOLETTA ALLA MILANESE 3, 6, 7, 12 di vitello con patate, rucola e pomodorini	30,00

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



LAURETANA NATURALE - FRIZZANTE	3,50
--------------------------------	------

BIBITE	4,00
--------	------

BIRRA ARTIGIANALE	
-------------------	--

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

BIBOCK WILD BOCK CHIARA Birrificio Italiano	7,00
--	------

TIPOPILS TIMELESS PILS SCURA Birrificio Italiano	6,50
---	------

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