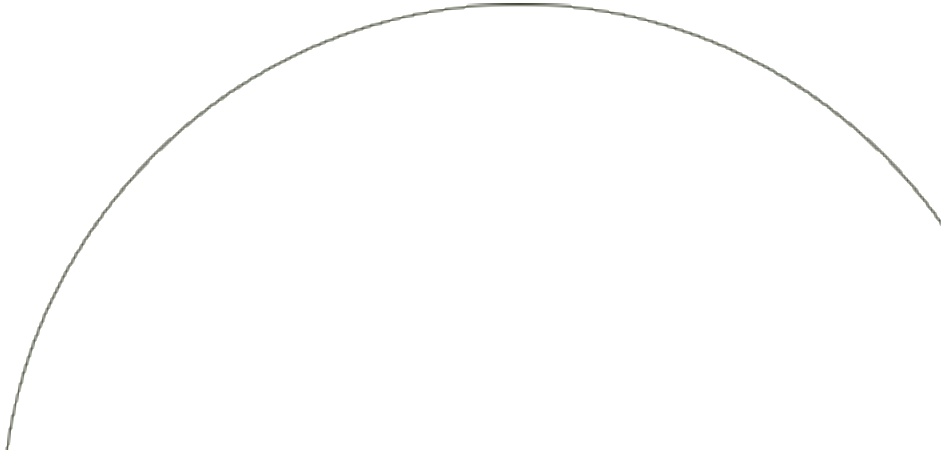




IL MENU

ULBES

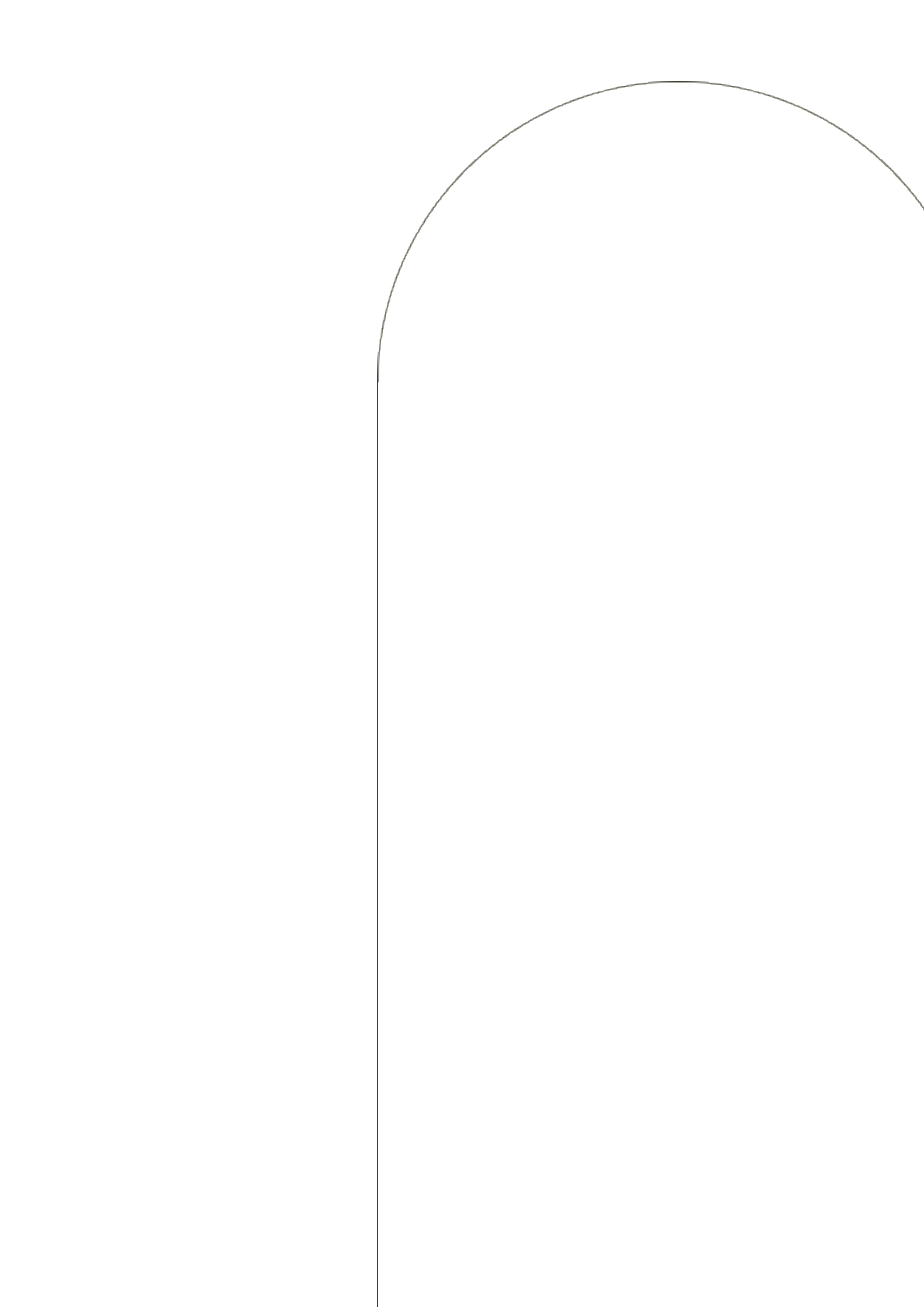
Un ristorante per tutti i palati.

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

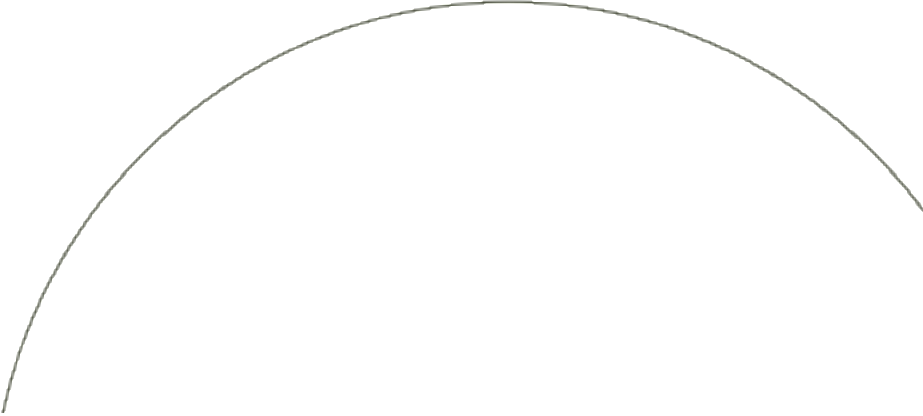
La ricerca della particolarità, l'attenzione alla materia prima e la tradizione italiana della pasta fatta in casa.

"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	12,00
SALAME DI COSCIA Salumificio Marco D'Oggiono	10,00
PROSCIUTTO COTTO AL FIENO Salumificio Brivio "Il Marcello"	10,00
MORTADELLA DI FEGATO Salumificio Marco D'Oggiono	10,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA Salumificio Marco D'Oggiono	16,00
"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



MONDEGHILI ALLA MILANESE 3, 6, 7, 12*
salsa tartara

14,00

FIORI DI ZUCCA 4,7*
ripieni di stracciatella e alici, crema di zucchine, menta e maionese allo
zenzero

18,00

PATÈ 4, 7, 10, 12*
di fegatini con mostarda di cipolle rosse

16,00

TARTARE DI MANZO 8*
scottona piemontese, gel di sambuco, ravanelli, nocciole e polvere di
camomilla

22,00

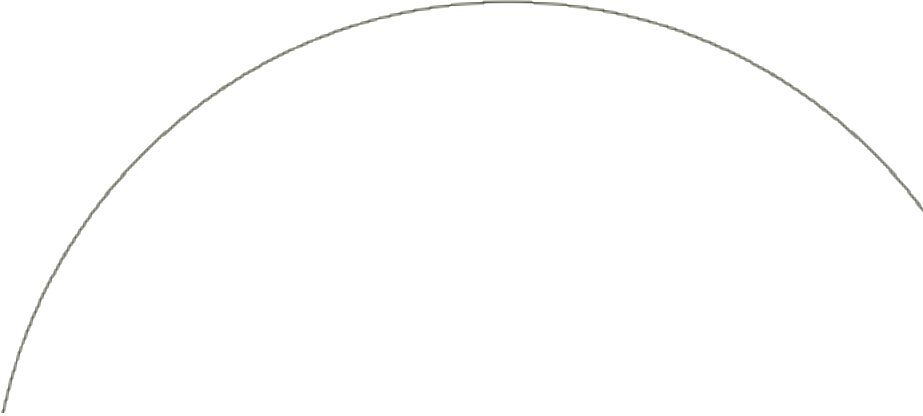
SARDE DEL CANTABRICO AFFUMICATE 4, 6, 7*
crema di piselli, taccole e anguria

20,00

VARIAZIONI DI TARTARE 2,4*
scampi e pesca tabacchiera / ricciola e mirtilli / spigola e mela verde

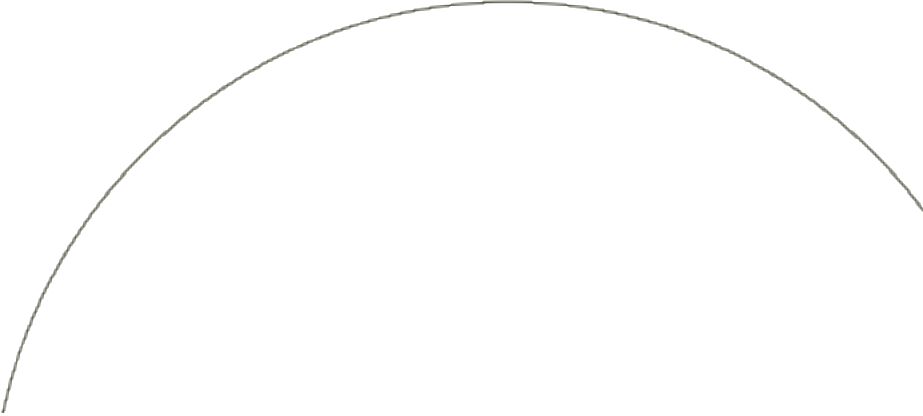
25,00

PRIMI PIATTI



GAZPACHO DI PEPERONI 2, 4, 9* crudo di gamberi di fiume, crostino al riso ebano e polvere di lemongrass	18,00
TAGLIOLINI AI TRE POMODORI 3, 7* pesto di mentuccia	18,00
TORTELLLO 3, 12* di grano saraceno ripieno di cipollotto, finferli affumicati, 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

SECONDI PIATTI



MILANESE VEGANA 3,5*

di batata rossa, rucola, cetrioli, pomodorini appassiti e riduzione di aceto balsamico

18,00

OMBRINA 4*

crema di rucola, cedro candito, ciliegie e spuma di cetriolo

22,00

TAGLIATA DI MANZO 9*

fondo di carne e patate alla salvia

25,00

MAIALINO 7, 12*

porchettato, purea di mele al timo, baby verdure alla vaniglia e scalogno glassato al vino rosso

26,00

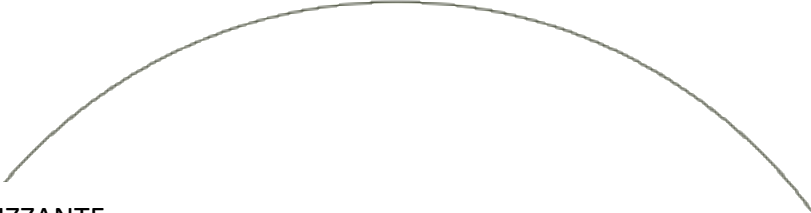
COTOLETTA ALLA MILANESE 3, 6, 7, 12

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

8,00

BIBOCK WILD BOCK CHIARA
Birrificio Italiano

9,00

TIPOPILS TIMELESS PILS SCURA
Birrificio Italiano

7,50

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