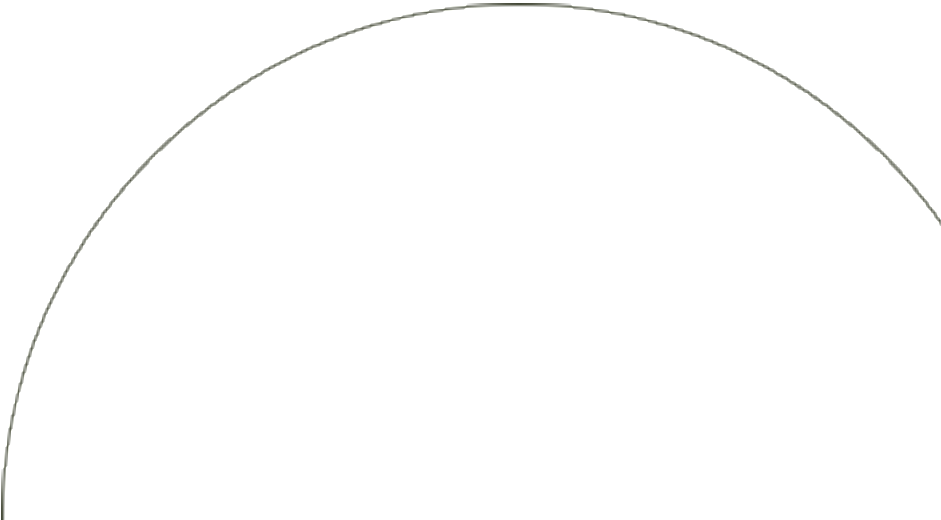




Il menu

UlbÈs

Un ristorante per tutti i palati.

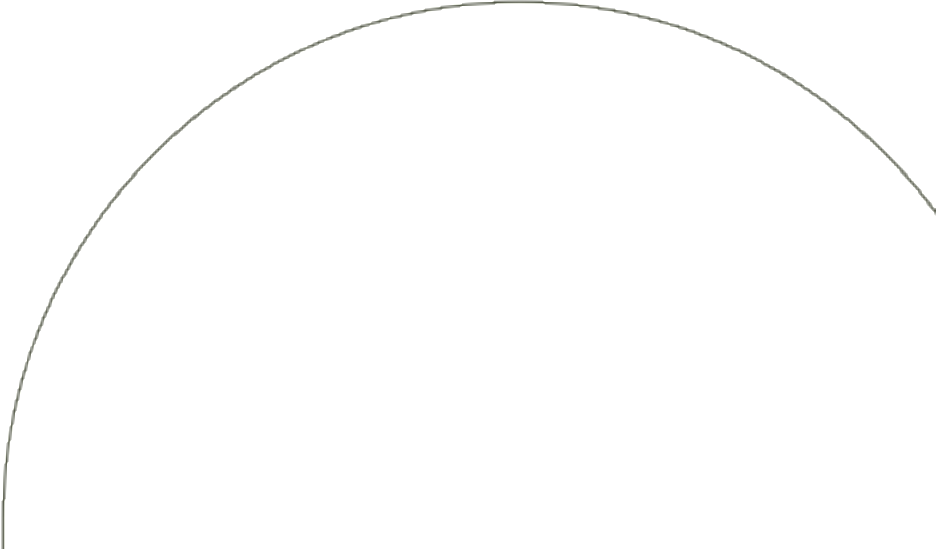
La tradizione viene reinterpretata con creatività e con l'utilizzo esclusivo di farine senza glutine, per un'esperienza inclusiva ed autentica.

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

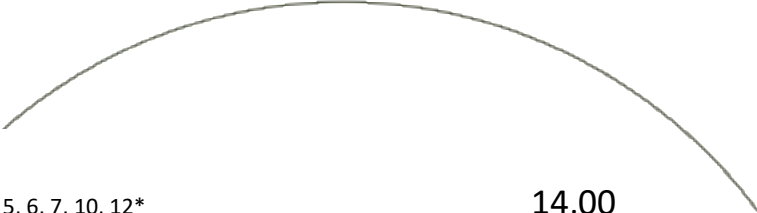


CAPOCOLLO LEGATO A CORDA Salumificio Marco D'Oggiono	12,00
SALAME DI COSCIA Salumificio Marco D'Oggiono	10,00
PROSCIUTTO COTTO AL FIENO Salumificio Brivio "Il Marcello"	10,00
MORTADELLA DI FEGATO Salumificio Marco D'Oggiono	10,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA Salumificio Marco D'Oggiono	16,00
"TAGLIERE DI 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, 5, 6, 7, 10, 12* 14,00
salsa tartara

ZUCCA CON PORCINI 3,6,7,8 18,00
Taleggio, maionese di mandorle amare e cialda di scorzonera

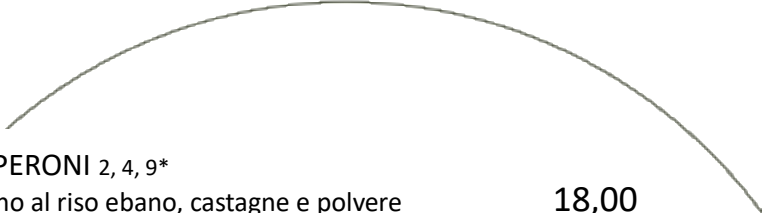
PATÈ 4, 6, 7, 10, 12* 16,00
di fegatini con mostarda di cipolle rosse

TARTARE DI MANZO 7,12 22,00
scottona piemontese, broccolo romanesco, gel al Di Saronno, guanciale
e spuma di pecorino

SARDE DEL CANTABRICO AFFUMICATE 4, 12 20,00
Cimette di rapa, finocchietto, mandarini e polvere di caffè

VARIAZIONI DI TARTARE 2,4* 25,00
scampi e fichi / ricciola e mandarino/ spigola e mela verde

Primi piatti

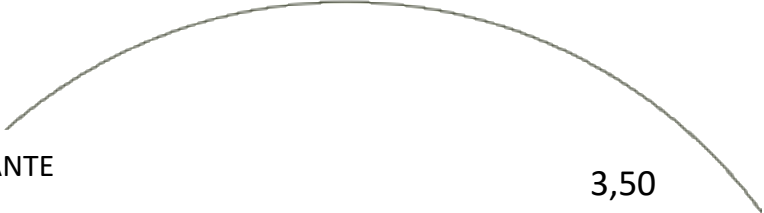


TIEPIDO DI GAZPACHO AI PEPERONI 2, 4, 9* crudo di gamberi di fiume, crostino al riso ebano, castagne e polvere di lemongrass	18,00
TAGLIOLINI AI TRE POMODORI 3, 5, 6, 7* pesto di mentuccia	18,00
CAPPELLACCI 3, 5, 6, 7, 12 di grano saraceno con radicchio al Cassis, luganega di Monza, zucca affumicata al sambuco e gel di Martini Rosso	22,00
RISOTTO AZ. AGRICOLA SALERA Inv.24 mesi 4,7*, 12 Zafferano, crudo e cotto di calamaretti spillo e polvere di liquirizia	24,00
PAPPARDELLE 3, 5, 6, 7, 8* al pesto di pistacchi, funghi porcini, porri bruciati e tartufo nero	22,00

Secondi piatti



MILANESE VEGANA 3,5, 6, 12 di topinambur, rucola, cetrioli, pomodorini appassiti e riduzione di vino rosso allo scalogno	20,00
OMBRINA 4* crema di patate viola, caviale di yuzu, fichi e aria di lime e menta	24,00
TAGLIATA DI MANZO 3, 7 Scottona Piemontese, parmigianina di zucca, fonduta di taleggio e porcino piastrato	28,00
MAIALINO 7, 12* porchettato, purea di mele al timo, baby verdure alla vaniglia e frutti di bosco	26,00
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
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