



La farina che usiamo nel nostro impasto è il risultato di un Blend studiato con Petra® e Molino Vigevano®: croccantezza romana e fragranza dei grani italiani.



Il sale aggiunto all'impasto per le nostre pizze proviene dalle saline di Trapani e Paceco, presidio Slow Food®



I Pomodori Pelati Biologici di Casa Marrazzo® rappresentano una vera eccellenza della tradizione italiana.



Cosa bevono i Brianzoli

SPRITZ · 7

Classico con Aperol o Bitter Campari,
Prosecco, Soda, arancia

SANGRIA · 7

Fresca e profumata, con vino rosso,
frutta fresca di stagione

GIN TONIC · da 8

Gin, Tonica, limone
Gin a scelta tra le nostre proposte

AMERICANO · 8

Bitter Campari, Vermouth Rosso,
Soda, arancia

NEGRONI · 8

Bitter Campari, Vermouth Rosso,
Gin, arancia

SBAGLIATO · 8

Bitter Campari, Vermouth Rosso,
Spumante, arancia

Consigliato

PATANEGRA IN PUREZZA · 13

Prosciutto Iberico Pata Negra
Jamón "Joselito", servito al naturale

Allergeni: I2

Consigliato

VITELLO TONNATO · 12

Classico piemontese con salsa tonnata
cremosa e salsa demi glace

Allergeni: I; 3; 7; 12

ROAST BEEF · 13

Roast beef all'inglese, rucola e
scaglie di Grana Padano

Allergeni: 7; 12

TARTARE DI MANZO · 11

Battuta fine, condita con olio evo,
fiocchi di sale Maldon

Consigliato

MONDEGHILI ALLO ZAFFERANO · 7

Polpette milanesi morbide dentro e
croccanti fuori, con salsa allo zafferano

Allergeni: I; 3; 7; 9

I nostri Fritti da condividere

PATATINE FRITTE* · 5

Dorate e croccanti,
semplici e irresistibili

Coperto e Servizio · 2,5

MOZZARELLA IN CARROZZA · 7

Morbida, filante e golosa, con
salsa maionese e acciuga

Allergeni: I; 3; 4; 7

*Possono essere presenti prodotti surgelati o congelati. Tutti i prezzi esposti sono da intendere in €/Euro.

Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala se desidera consultare l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE 1169/2011)

**Per coloro che hanno intolleranza, o allergie verso il glutine offriamo la possibilità di avere quasi tutte le nostre pizze con impasto senza glutine, garantite da un laboratorio esterno certificato.

Non si garantisce la non contaminazione.

Allergeni: I. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi

Ristorante del gruppo: Whim-Group / www.whim-group.com

Birre alla spina

Allergeni: 1

Krombacher GAMBERO ROSSO

KROMBACHER · 6

Chiara-Pils / 40 cl

Krombacher GAMBERO ROSSO

RHENANIA · 7

Rossa-Ambrata / 40 cl

PANACHÉ · 6

Birra e Gassosa / 40 cl

Artigianali in bottiglia

Allergeni: 1

“BIRRA DEL CONTE”

BIRRIFICIO LEGNONE · 7

Blanche / 33 cl

“AMORE CHE WEISS”

BIRRIFICIO LEGNONE · 7

Weissbier / 33 cl

“TESTA DI MALTO”

BIRRIFICIO LEGNONE · 7

Pils No Glutine / 33 cl



I Birrificio Legnone ha vinto diversi premi importanti nel 2025, tra cui medaglie d'argento e d'oro a concorsi internazionali come il Frankfurt International Trophy e il European Beer Star, oltre a riconoscimenti nazionali come la medaglia d'argento a Birra dell'Anno 2025.

Mozzarella senza lattosio + 1,50

Impasto senza glutine** + 2,50

Non si garantisce la non contaminazione

Le classiche tradizionali

BUFALINA · 10

Passata di pomodoro, bufala, *a fine cottura* basilico

Consigliata

Allergeni: 1; 7

ORTO MIO · 12

Passata di pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni

Allergeni: 1; 7

CRUDO · 12

Passata di pomodoro, fiordilatte, *a fine cottura* prosciutto crudo 24 mesi, basilico

Allergeni: 1; 7

COTTO · 11

Passata di pomodoro, fiordilatte, *a fine cottura* prosciutto cotto, basilico

Consigliata

Allergeni: 1; 7

CAPRICCIOSA · 12

Passata di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche

Allergeni: 1; 7

DIAVOLA · 11

Passata di pomodoro, fiordilatte, salame piccante

Allergeni: 1; 7

TONNO E CIPOLLA · 12

Passata di pomodoro, fiordilatte, cipolla rossa, tonno sott'olio

Allergeni: 1; 4; 7

VEGAN · 13

Passata di pomodorino giallo, zucchine, olive taggiasche, fiori di zucca, pomodorini datterini, *a fine cottura* basilico

Allergeni: 1

Le Margherite e Marinare

MARINARA DOP · 9

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio,
pecorino romano, origano, aglio

Allergeni: I; 7

Consigliata

MARGHE TRE POMODORI · 11

Sugo ai tre pomodori

a fine cottura
basilico

Allergeni: I; 7

MARGHE DEL VESUVIO · 11

Passata Antico Pomodoro di Napoli,
pomodorini del Piennolo del Vesuvio,
scaglie di Grana Padano,
a fine cottura
basilico

Allergeni: I; 7

MARGHE FINE · 11

Passata di pomodoro, fiordilatte,
pomodorini datterini,
a fine cottura
scaglie di Grana Padano,
basilico

Allergeni: I; 7

Consigliata

BELLA ITALIA · 16

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
a fine cottura
Burrata, prosciutto crudo 24 mesi,
pomodorini datterini,
basilico

Allergeni: I; 7

Le Speciali

FIORE · 15

Passata di pomodoro,
fiordilatte, bufala,
zucchine, fiori di zucca,
a fine cottura
scaglie di Grana Padano,
basilico

Allergeni: I; 7

SABROSA · 17

Passata di pomodoro,
lardo di Pata Negra "Joselito",
pecorino romano,
a fine cottura
datterino semi dry confit,
basilico

Allergeni: I; 7

Consigliata

AGRUMATA · 15

Passata di pomodorino giallo,
pomodorini del Piennolo, capperi,
a fine cottura
alici di Cetara "Armatore",
zest di limone

Allergeni: I; 4; 7

CAPITALE · 14

Passata di pomodoro,
fiordilatte, cipolla rossa,
guanciale, pecorino romano,
a fine cottura
basilico

Allergeni: I; 7

Consigliata

PATA NEGRA · 19

Passata di pomodoro,
fiordilatte,
a fine cottura
prosciutto Iberico Pata Negra
Jamón "Joselito"

Allergeni: I; 7

MILANESE · 16

Crema di Parmigiano e zafferano,
fiordilatte, salsiccia,
a fine cottura
scaglie di Grana Padano,
basilico

Allergeni: I; 7

Consigliata

SOTTOBOSCO · 16

Passata di pomodoro, fiordilatte,
provola affumicata,
salsiccia, funghi,
a fine cottura
porro fritto,
salsa demi glace

Allergeni: I; 7; 12

TREviso · 15

Fiordilatte, gorgonzola,
radicchio rosso,
a fine cottura
mandorle,
glassa all'aceto balsamico

Allergeni: I; 7; 8; 12

ROSA · 15

Fiordilatte,
a fine cottura
mortadella con pistacchio,
Burrata,
granella di pistacchi

Allergeni: I; 7; 8; 12

RIVIERA · 15

Passata di pomodoro, fiordilatte,
tonno sott'olio, cipolla rossa,
porro brasato,
pomodorini datterini,
olive taggiasche

Allergeni: I; 4; 7

I nostri Dolci

TIRAMISÙ · 6

Crema al mascarpone con savoiardi, caffè e cacao

Allergeni: 1; 3; 7; 12

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE · 6

Panna cotta servita con macedonia di fragole fresche

Allergeni: 7



CREMA CATALANA · 6

Crema cotta con croccante di zucchero caramellato

Allergeni: 6; 7



AFFOGATO AL CAFFÈ · 5

Cremoso gelato fiordilatte servito con una colata di caffè espresso caldo

Allergeni: 3; 7; 12

Vini in bottiglia e al calice

Allergeni: 12

“I nostri vini sono selezionati per accompagnare la struttura e l'acidità delle nostre pizze.”

Bianchi

VERMENTINO · 22

Argiolas / Sardegna / Calice · 5



GEWÜRZTRAMINER · 25

Endrizzi / Trentino / Calice · 7



RIBOLLA GIALLA · 24

Bastianich / Friuli Venezia Giulia

PECORINO · 19

La Valentina / Abruzzo

Rossi

CHIANTI CLASSICO · 23

Sant'Ilario / Toscana / Calice · 6



PRIMITIVO DI MANDURIA · 19

San Marzano / Puglia / Calice · 5



DOLCETTO D'ALBA · 24

Marchesi di Gresy / Piemonte

ROSSO DI MONTALCINO · 24

Campogiovanni / Toscana

Bollicine

Allergeni: 12



MAS DE FER PROSECCO · 22

Andreaola / Veneto / Calice · 6

BERLUCCHI '61 SATÈN · 38

Berlucchi / Lombardia

BRUT CUVÉE PRESTIGE · 40

Ca' Del Bosco / Lombardia

DOSAGE ZÉRO · 49

Ca' Del Bosco / Lombardia

Menù bimbi

PASTA AL POMODORO · 10

Pasta al sugo di pomodoro

Allergeni: 1

TUTTE LE PIZZE · 10

Le classiche tradizionali

Acqua o bibita sono inclusi

*Termini e Condizioni Offerta riservata ai bambini fino a 10 anni di età

Non hai finito la bottiglia? Portala a casa! *Diritto di tappo*: porta la tua bottiglia da casa, serviremo il tuo vino al tavolo **18 a bottiglia**