

ORGANIC

PIZZA AND FOOD

IL NOSTRO MENÙ

GLI INGREDIENTI VENGONO SELEZIONATI CON CURA RICERCANDO SEMPRE MATERIE PRIME DI ALTA QUALITA' (LOCALI, SOSTENIBILI , DI STAGIONE), SCEGLIENDO PRODUTTORI CHE SIANO ATTENTI ALL' AMBIENTE, AL PAESAGGIO ED AL BENESSERE ANIMALE .



WWW.ORGANICPIZZAANDFOOD.IT
VIA MORIGI 8, 20123 MILANO (MI)



organicpizzaandfood



organic_milano

GLI INGREDIENTI VENGONO SELEZIONATI CON CURA RICERCANDO SEMPRE MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ (LOCALI, SOSTENIBILI E DI STAGIONE), SCEGLIENDO PRODUTTORI CHE SIANO ATTENTI ALL' AMBIENTE, AL PAESAGGIO E AL BENESSERE ANIMALE.



PER LA RICERCA DEI MIGLIORI PRODOTTI COLLABORIAMO ANCHE CON PICCOLI PRODUTTORI DI ECCELLENZA CHE PUR ANDANDO NELLA DIREZIONE DEL BIOLOGICO, NON POSSONO PERMETTERSI LE CERTIFICAZIONI BIOLOGICHE.



Alleanza Slow Food
dei Cuochi

WWW.FONDAZIONESLOWFOOD.IT/ALLEANZA

L' Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell' Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.



WWW.FONDAZIONESLOWFOOD.IT/PRESIDI

I presidi sono progetti Slow Food che tutelano le piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

I NOSTRI PRODUTTORI

COOPERATIVA DEL GOLFO DI CATANIA

La cooperativa è entrata a far parte del presidio slow food con la "Masculina da magghia", improntata soprattutto sulla sostenibilita'.

AZIENDA AGRICOLA VIRGONA

Nasce a completamento di una lunga tradizione familiare, apportando il loro contributo e soprattutto alla valorizzazione dei prodotti tipici di Salina data l'importanza sociale e storica di quest'isola.

AZIENDA AGRICOLA LA MONTAGNOLA

La Montagnola nasce nel 1990, ed è un mosaico di esperienze e persone che hanno contribuito a costruire solide fondamenta per poter lavorare con passione e soprattutto con soli prodotti Biologici.

BONFATTI, ARTE SALUMERIA ITALIANA

Bonfatti salumi da oltre 60 anni è uno dei piu' grandi produttori di salumi artigianali. Prodotti per i quali Slow Food ha avviato il nuovo presidio per la tutela dei salumi rosa Bolognesi.

AZIENDA AGRICOLA SANT' ANTONIO IN VAL TALEGGIO

Piccolo caseificio nato negli anni 80, dopo anni di sacrifici e soprattutto lungimiranza da parte del loro protettore e custode dell'arte casearia sono riusciti ad avere la DOP per alcuni loro prodotti di maggiore importanza.

UTILIZZIAMO SOLO LE MIGLIORI FARINE ITALIANE BIOLOGICHE E SELZIONATE

FARINE BIOLOGICHE ● MACINATE A PIETRA, LA LUNGA
LIEVITAZIONE DI ALMENO 24 ORE CONSENTE UN OTTIMA
DIGERIBILITÀ E LEGGEREZZA.

IL NOSTRO FIOR DI LATTE FRESCO VIENE TAGLIATO A MANO
TUTTI I GIORNI, IL POMODORO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
VIENE UTILIZZATO PER PRODURRE TUTTI I NOSTRI PELATI.

PIZZE TRADIZIONALI

- ✓ MARINARA DI SALINA:** 7,00€
Salsa di pomodoro biologica 🌱, capperi di Salina 🌱, aglio nero e olio extravergine biologico "Tenuta Vaira" 🌱
Organic tomato sauce, 🌱 capers from Salina 🌱, black garlic and organic olive "Tenuta Vaira" oil 🌱
- ✓ MARGHERITA ORGANIC:** 7,00€
Salsa di pomodoro biologica, 🌱 Fior di latte dei monti lattari, olio extravergine biologico "Tenuta Vaira", 🌱 basilico fresco
Organic tomato sauce, 🌱 mozzarella dei monti lattari, organic olive oil "Tenuta Vaira", fresh basil
- ✓ REGINA MARGHERITA:** 10,00€
Margherita con cornicione ripieno di ricotta mantecata
Margherita with cornice stuffed with ricotta cheese
- ✓ NAPOLI:** 13,00€
Salsa di pomodoro biologica 🌱, fior di latte dei monti lattari, origano di Pantelleria e acciughe "Masculina da Magghia" 🌱
Organic tomato sauce, 🌱 mozzarella dei monti lattari, Pantelleria's origan, anchovies from Sicily 🌱
- SPIANATA CALABRA E NDUJA AFFUMICATA:** 12,00€
Salsa di pomodoro biologica, 🌱 fior di latte dei monti lattari, spianata calabra e nduja affumicata
Organic tomato sauce 🌱, mozzarella dei monti lattari, salami from Calabria and smoked nduja
- CARRETTIERA:** 13,00€
Fior di latte dei monti lattari, salsiccia a punta di coltello e friarielli
Mozzarella dei monti lattari, sausages and wild broccoli from Campania
- ✓ FOCACCIA ORGANIC :** 10,00€
Fior di latte dei monti lattari, verdure biologiche 🌱 e olio extravergine "Tenuta Vaira" biologico 🌱
Mozzarella dei monti lattari, organic vegetables 🌱 and organic olive oil "Tenuta Vaira" 🌱
- ✓ 4 FORMAGGI :** 12,00€
Ricotta mantecata, fior di latte dei monti lattari, gorgonzola e provola DOP
Ricotta cheese, mozzarella dei monti lattari, gorgonzola and smoked mozzarella DOP
- CALZONE AL PROSCIUTTO:** 11,00€
Salsa di pomodoro biologico 🌱, fior di latte dei monti lattari, prosciutto cotto
Organic tomato sauce 🌱, mozzarella dei monti lattari and backed ham
- ✓ LA PIENNOLO:** 13,00€
Pomodoro del piennolo, mozzarella di bufala DOP, parmigiano e olio extravergine biologico 'Tenuta Vaira' 🌱
"Piennolo" tomatoes, buffalo mozzarella DOP, parmesan cheese and extravergin organic olive oil 🌱 "Tenuta Vaira"

✓ VEGANO

✓ VEGETARIANO

IMPASTO INTEGRALE: +1

IMPASTO PER CELIACI SENZA GLUTINE: +2
(solo su prenotazione)

PORCINI E LARDO:

Provola DOP, funghi porcini, lardo di suino nero dei nebrodi 🍄 e gorgonzola

Smocked mozzarella DOP, "porcini" mushrooms, black pork lard from the nebrodi 🍄 and gorgonzola

13,00€

PISTACCHIO E MORTADELLA:

Fior di latte dei monti lattari, pesto di pistacchio di Bronte, mortadella "Bonfatti" 🍄

Mozzarella dei monti lattari, pistachio pesto from Bronte, mortadella "Bonfatti" 🍄

15,00€

PARMA:

Fior di latte dei monti lattari, prosciutto crudo di Parma, datterino giallo e Burrata d' Andria

Mozzarella dei monti lattari, raw ham from Parma, yellow tomatoes and burrata from Andria

15,00€

BINZI:

Provola DOP, salsiccia a punta di coltello, Taleggio DOP di latte crudo e crema di patata viola

Smocked mozzarella DOP, Sausages, Taleggio DOP and violet potatoes

15,00€


NDUJA E PISTACCHIO:


Provola DOP, nduja affumicata, cipolla di Tropea caramellata e granelle di pistacchio

Smocked mozzarella DOP, smoked Nduja calabrese, caramelized onion and crunchy pistachio

15,00€

ALASKA:

Salmon affumicato su legno di faggio, selvaggio da pesca sostenibile certificata MSC  crema di avocado, Stracciatella d' Andria e fior di latte dei monti lattari (composta e finita al tavolo)

Smocked Salmon on beech wood, wild from MSC certified sustainable fishing,  avocado, stracciatella d' Andria and mozzarella dei monti lattari (composed and served to the table)

24,00€

LE STAGIONALI

ZUCCA E LARDO SUINO NERO DI NEBRODI :

Provola DOP, crema di zucca delica, lardo di suino Nero dei nebrodi 🍄 e olio extravergine biologico "Tenuta Vaira" 🌿

Smocked Mozzarella pumpkin cream, black pork lard from the nebrodi 🍄 and organic olive oil "Tenuta Vaira" 🌿

12,00€

BURRATA E CARCIOFI:

Fior di latte dei monti lattari, burrata d' Andria, carciofi in olio extravergine biologico arrostiti

Mozzarella dei monti lattari, burrata from Andria, artichokes and organic olive oil

13,00€

ESCAPECE:

Crema di zucchine, zucchine fritte alla menta, fior di latte dei monti lattari e scaglie di cacioricotta stagionata di capra Garganica 🍄

Zucchini cream, fried zucchini with mint, mozzarella dei monti lattari and cacioricotta cheese 🍄

13,00€

VEGAN POWER

ZUCCA E PORCINI:

Crema di zucca, funghi porcini, spinacino, mandorle tostate

Pumpkin cream, porcini mushrooms, spinach, toasted almonds

12,00€

HUMUS E CIPOLLA CARAMELLATA

Hummus di ceci, pomodoro confit, cipolla caramellata alla birra biologica 🌿

Chickpea hummus, tomato confit, caramelized onion with organic beer 🌿

13,00€

PESTO DI BASILICO E RADICCHIO

Pesto di basilico fatto in casa, crema di radicchio e tofu, noci e olio extravergine 🌿 tenuta Vaira

Homemade basil pesto, radicchio and tofu cream, walnuts and Vaira extra virgin olive oil 🌿

13,00€

SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI Selection of Italian cured meat	12,00€
ABBINAMENTO CON FOCACCIA COTTA A LEGNA Paring with focaccia	1,50€
TARTARE DI MANZO: Beef Tartare:	
MEDITERRANEA: STRACCIATELLA, POLVERE DI CAPPERO E POMODORO CONFIT	15,00€
Mediterranean: Stracciatella cheese, capers powder and confit tomato	
HEALTY: AVOCADO, ZEST DI ARANCIA E OLIVE TAGGIASCHE	15,00€
Healty: Avocado, orange zest and "taggiasche olives"	
V CAPRESE...A MODO NOSTRO: "FRISELLA" FATTA IN CASA, PESTO DI BASILICO, OLIO BIO STRACCIATELLA E POMODORO	8,00€
Caprese salad...In our own way: "Frisella"home-made, basil pesto, BIO extra virgin olive oil, Stracciatella cheese and tomatoes	
CARPACCIO DI TONNO	15,00€
CIME DI RAPA AOP, FONDUTA DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP TUNA CARPACCIO, turnip and buffalo mozzarella fondue	

STUZZICANDO



PRIMI PIATTI

TAGLIATELLA FATTA IN CASA CON FUNGHI PORCINI E SPECK	12,00€
Homemade tagliatella with porcini mushrooms and speck	
GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI VITELLO E SCAGLIE DI PROVOLONE DEI NEBRODI	12,00€
Potatoes gnocchi with veal ragù and smoked cheese from Nebrodi	
CHITARRINA DI PASTA FRESCA CON FONDENTE DI POMODORO E STRACCIATELLA D'ANDRIA	11,00€
Chitarrina with tomatoes and stracciatella cheese	
RISOTTO ALLA RAPA ROSSA GAMBERO SCOTTATO, ZEST DI AGRUMI E SALSA ALLO SPINACINO	13,00€
Risotto with beetroot prawns, orange zest and spinach sauce	

*Possibilità su richiesta la variante con pasta integrale +1.50€

TAGLIATA DI MANZO 200GR CON MISTICANZA E POMODORINI	16,00€
Beef tagliata 200gr with seasonal salad and cherry tomatoes	
COSTINE DI MAIALINO ALLA SOYA 82° E PATATE AL FORNO	15,00€
Soys pork ribs 82° and backed potatoes	
SPIEDINI DI AGNELLO	
Lamb skewer	
5 PZ	7,00€
9PZ	11,00€
12PZ	14,00€
V GRAN GRIGLIATA DI VERDURE CON SCAMORZA FONDENTE	8,00€
Mix grill vegetables with scamorza cheese	
POLPO ARROSTITO CON CREMA DI PATATE E PORRI	15,00€
Roasted octopus with potatoes and leek cream	

SECONDI PIATTI



V VEGANO
V VEGETARIANO

BOWL SALAD



SCEGLI LA TUA BASE:

RISO BASMATI 

RISO VENERE

QUINOA

MISTICANZA 



COMPOSIZIONE:


PULLED PORK: CAVOLO CAPPUCCIO, PULLED PORK FATTO IN CASA E SALSA BBQ 12,00€
PULLED PORK: CABBAGE, HOME-MADE PULLED PORK AND BBQ SAUCE

SALMON: TRANCIO DI SALMONE SCOTTATO CON AVOCADO, MANDORLE TOSTATE E DRESSING ALLO YOGURT 12,00€
SALMON: ROASTED SALMON WITH AVOCADO, ALMONDS AND YOGURT DRESSING


TONNO: TATAKI DI TONNO CON FETA, EDAMAME, POMODORO GIALLO E GUACAMOLE 13,00€
TUNA FISH: TUNA FISH IN TATAKI WITH FETA CHEESE, EDAMAME, YELLOW TOMATO AND GUACAMOLE


POLLO: PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON BACON CROCCANTE, GRANA PADANO, PANE CASERECCIO E CAESAR DRESSING 12,00€
CHICKEN: CHICKEN BREAST COOKED LOW TEMPERATURE WITH CRISPY BACON, GRANA PADANO, HOME-MADE BREAD AND CAESAR DRESSING


GAMBERI: GAMBERI SCOTTATI, DATTERINO GIALLO, POMODORO CILIEGINO, SEDANO E CIPOLLA ROSSA 12,00€
PRAWNS: BAKED PRAWNS, YELLOW TOMATOES, CHERRY TOMATOES, CELERY AND RED ONION

 **VEGANA:** EDAMAME CON SPINACINO, CAVOLO ROSSO E AVOCADO 11,00€
VEGAN: EDAMAME WITH BABY SPINACH, RED CABBAGE AND AVOCADO

ZUPPE BIOLOGICHE ORGANIC

 **CREMA DI ZUCCA E ZENZERO** PUMPKIN SOUP AND GINGER 10,00€

 **ORGANIC SOUP: ZUPPA DI LEGUME E ORZO PERLATO** ORGANIC SOUP: SOUP OF LEGUMES AND BARLEY 12,00€

 **VELLUTATA DI PATATE E PORRI** POTATOES AND LEEK CREAM 8,00€

 "PIATTI DELLA SALUTE"

 VEGANO

 VEGETARIANO

**BUON APPETITO
ENJOY!**

ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato, creme



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina...



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve...



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che la contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo