

# ORGANIC

PIZZA AND FOOD

## IL NOSTRO MENÙ

---

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



recycled paper

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](http://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](http://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.

### BORDONA FARM

É un azienda agricola a conduzione familiare, impegnata da piu di 40 anni in una coltivazione cerealicola e di allevamento di bovini di razza limousine. l'azienda è certifica da BIOAGRICERT ed ha ottenuto la certificazione di allevamento etico.

---

## 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.

# ORGANIC

PIZZA AND FOOD

## MENÙ CENA

### STUZZICANDO APPETIZERS

- POLPO CBT CON GUANCIALE CROCCANTE, RICOTTA AGRUMATA, POMODORO CANDITO E SALSA AL PREZZEMOLO** 15,00€  
CBT OCTOPUS IN GUANCIALE CRUST, RICOTTA FLAKES, CANDIED TOMATO AND PARSLEY DRESSING
- VELLUTATA DI CAVOLFIORE, CROSTONE DI PANE ALLE ERBE, PAPRIKA FUME' PREZZEMOLO E PROVOLA DI BUFALA DOP** 12,00€  
CAULIFLOWER VELOUTÉ, HERB BREAD CROSTONE, SMOKED PAPRIKA, PARSLEY AND PROVOLA CHEESE DOP
- BURRATA D'ANDRIA CON INSALATA DI POMODORINI E CREMA DI AVOCADO** 12,00€  
ANDRIA BURRATA CHEESE WITH CHERRY TOMATO SALAD AND AVOCADO CREAM
- TARTAR DI MANZO "LIMOUSINE", STRACCIATELLA D'ANDRIA, POMODOR CONFIT E OLIO AL BASILICO** 15,00€  
BEEF "LIMOUSINE" TARTAR, ANDRIA STRACCIATELLA, TOMATO CONFIT AND BASIL OIL

### PRIMI STARTERS

- TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA CON FAVE, DATTERINI, GUANCIALE E GERMOGLI DI SOIA** 13,00€  
FRESH PASTA NOODLE WITH BROAD BEANS, DATES, GUANCIALE AND SOYBEAN SPROUTS
- RISOTTO VERDE CON BROCCOLI, OLIO ALLE ACCIUGHE, STRACCIATELLA E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE** 14,00€  
GREEN RISOTTO WITH BROCCOLI, ANCHOVY OIL, STRACCIATELLA AND TAGGIASCA OLIVE POWDER
- CHITARRINA DI PASTA FRESCA AI TRE POMODORI, GAMBERO SCOTTATO AL LIMONE E CHIPS DI BASILICO** 14,00€  
THREE TOMATOES CHITARRINA FRESH PASTA, SEARED LEMON SHRIMP AND BASIL CHIPS
- V TROFIE DI PASTA FRESCA AL PESTO DI RUCOLA, POMODORO SECCO E BARBABIETOLA CROCCANTE** 12,00€  
FRESH PASTA TROFIE WITH ARUGULA PESTO, SUN-DRIED TOMATO AND CRISPY BEET

### SECONDI SECONDS

- CONTROFILETTO DI MANZO "LIMOUSINE" CON PATATE NOVELLE** 20,00€  
SIRLOIN OF "LIMOUSINE" BEEF WITH NOVELLE POTATOES
- TATAKI DI TONNO, SALSA DI SPINACI, CIPOLLOTTO CONFIT E ARANCIA FRESCA** 17,00€  
TUNA TATAKI, SPINACH SAUCE, CONFIT SPRING ONION AND FRESH ORANGE
- HUMMUS DI CECI, EDAMAME, POMODOR CANDITO, PANE CROCCANTE E BASILICO FRITTO** 13,00€  
CHICKPEA HUMMUS, EDAMAME, CANDIED TOMATOES, CRUNCHY BREAD AND FRIED BASIL
- ZUPPETTA DI MOSCARDINI IN UMIDO ALLA MEDITERRANEA** 16,00€  
MEDITERRANEAN-STYLE STEWED OCTOPUS SOUP
- X V HAMBURGER DI LENTICCHIE, SALSA DI SPINACIO, MOZZARELLA VEGANA, POMODORO CANDITO E CIPOLLA CAMELLATA, ACCOMPAGNATO DA PATATE NOVELLE AL ROSMARINO** 16,00€  
HAMBURGER OF LENTILS, SPINACIO SAUCE, VEGAN MOZZARELLA, CANDY TOMATO AND CAMELEED ONION, ACCOMPANIED BY NOVELLE POTATOES WITH ROSEMARY

## BOWL SALAD

### SCEGLI LA TUA BASE CHOOSE YOUR BASE

- ♥ **RISO BASMATI** BASMATI RICE
- ♥ **RISO VENERE** VENUS RICE
- ♥ **MISTICANZA**
- ♥ **COUS COUS**

### COMPOSIZIONE COMPOSITION

- SALMON: SALMONE MARINATO, POMODORINI, EDAMAME, CIPOLLA CAMELLATA E SALSA ALL'AVOCADO** 12,00€  
SALMON: MARINATED SALMON, CHERRY TOMATOES, EDAMAME, CAMELIZED ONION AND AVOCADO SAUCE
- GAMBERI: GAMBERI COTTI AL VAPORE, POMODORINI, AVOCADO, FETA E SALSA TERIAKI** 12,00€  
PRAWNS: STEAMED SHRIMPS, CHERRY TOMATOES, AVOCADO, FETA AND TERIAKI SAUCE
- V VEGANA: SPIANCINO, CAVOLO CAPPUCIO, CAROTA E AVOCADO** 12,00€  
VEGAN: "SPIANCINO", CABBAGE, CARROT AND AVOCADO
- TONNO: TARTAR DI TONNO, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, UOVO SODO, EDAMAME E SALSA AVOCADO** 13,00€  
TUNA: TUNA TARTAR, CHERRY TOMATOES, OLIVES, HARD-BOILED EGG, EDAMAME AND AVOCADO SAUCE
- POLLO: PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, BACON CROCCANTE, GRANA PADANO, PANE CASERECCIO E CAESAR DRESSING** 13,00€  
CHICKEN BREAST LOW-TEMPERATURE COOKED WITH CRISPY BACON, GRANA PADANO CHEESE, BREAD AND CAESAR DRESSING

## AVOCADO TOAST

- AVOCADO TOAST CLASSICO** CLASSIC AVOCADO TOAST 10,00€  
**PANE AI 4 CEREALI "HOMEMADE", CREMA DI AVOCADO E OLIO BIOLOGICO**  
4-GRAIN "HOMEMADE" BREAD, AVOCADO CREAM AND ORGANIC OIL
- AVOCADO TOAST SALMONE** SALMON AVOCADO TOAST 12,00€  
**PANE AI 4 CEREALI "HOMEMADE", SALMONE MARINATO, CREMA DI AVOCADO, POMORODO CANDITO, MANDORLE E YOGURT**  
4-GRAIN "HOMEMADE" BREAD, MARINATED SALMON, AVOCADO CREAM, TOMATO, ALMONDS AND YOGURT
- AVOCADO TOAST GAMBERI** SHRIMP AVOCADO TOAST 13,00€  
**PANE AI 4 CEREALI "HOMEMADE", CREMA DI PISTACCHIO, GAMBERO, POMODORO CANDITO E PORRO FRITTO**  
4-GRAIN "HOMEMADE" BREAD, PISTACHO CREAM, SHRIMP, CANDITO TOMATO AND FRIED PORRO

### TUTTI I NOSTRI TOAST VENGONO ACCOMPAGNATI DA UN CONTORNO DI EDAMAME

ALL OF OUR TOASTS COME WITH A EDAMAME SIDE

- ♥ **PIATTI DELLA SALUTE** HEALTH DISHES
- V VEGANO** VEGAN
- V VEGETARIANO** VEGETARIAN
- SENZA GLUTINE** GLUTEN FREE

## PIZZE TRADIZIONALI

- v 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 🌱
- v 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
- v REGINA MARGHERITA:** 10,00€  
Margherita di bufala con cornicione ripeno di ricotta mantecata  
Margherita with buffalo mozzarella and cornice stuffed with ricotta cheese
- v 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
- NAGIOLANTE:** 13,00€  
Fior di latte dei monti lattari, salsiccia a punta di coltello e friarielli, provola DOP  
Mozzarella dei monti lattari, sausages and wild broccoli from Campania
- v 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" 🌱
- v 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
- v LA PIENNOLO:** 13,00€  
Pomodorino 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"

**v** VEGANO

**v** VEGETARIANO

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

 VEGANO

 VEGETARIANO

## PIZZE D'AUTORE

### PORCINI E LARDO:

Provola DOP, funghi porcini, lardo di suino nero dei nebrodi 🍄 e gorgonzola  
Smoked mozzarella DOP, "porcini" mushrooms, black pork lard from the nebrodi 🍄 and gorgonzola

13,00€

### LA PORCHETTA

Provola DOP, porchetta d'Ariccìa, cipolle caramellate, olive taggiasche e rosmarino  
DOP provola cheese, Ariccìa porchetta, caramelized onions, taggiasche olives and rosemary

17,00€

### 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€

### GUANCIALE E GAMBERI:

Fior di latte dei monti lattari, guanciale croccante , gamberi al vapore, pesto di pistacchio e zest di limone  
Mozzarella dei monti lattari, backed shrimps, pistachio pesto, pig ceek and lemon zest

16,00€

### NDUJA E PISTACCHIO:

Provola DOP , nduja affumicata, cipolla di Tropea caramellata e granelle di pistacchio  
Smoked mozzarella DOP, smoked Nduja calabrese, caramelized onion and crunchy pistachio

15,00€

### PUTTANESCA

Salsa di pomodoro biologico, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, alici di Cetara e stracciatella d'Andria  
Organic tomato sauce, taggiasche olives, Pantelleria capers, Cetara anchovies and stracciatella cheese

17,00€

### MARGHERITA AI 3 POMODORI

Fior di latte dei monti lattari, salsa di pomodoro biologico, pomodoro del piennolo, datterino giallo e pomodoro dry  
Mozzarella dei monti lattari, organic tomato sauce, yellow tomato, dry tomato and cherry tomato

12,00€

## LE STAGIONALI

### BROCCOLONA

Provola dop, fior di latte dei monti lattari, broccoli al vapore e pancetta arrotolata  
Provola dop, fior di latte Monti Lattari, steamed broccoli and rolled bacon

15,00€

### IN FORNO AL MAR

Salsa di pomodoro biologico, moscardini alla mediterranea, stracciatella d'Andria e origano biologico  
Organic tomato sauce, Mediterranean-style moscardini, stracciatella d'Andria and organic oregano

21,00€

### 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€


## VEGAN POWER

### BROCCOLI E PORCINI

Mozzarella vegana, porcini trifolati, spiancino, crema di broccoli e mandorle tostate  
Vegan mozzarella, porcini mushrooms, spinach, broccoli cream and toasted almond



13,00€

### HUMUS E CIPOLLA CAMELLATA

Hummus di ceci, pomodoro confit, cipolla caramellata alla birra biologica   
Chickpea hummus, tomato confit, caramelized onion with organic beer

12,00€

### MARINARA 2.0:

Salsa di pomodoro biologica , olio all'aglio nero, origano di pantelleria, funghi champignon, cavolo cappuccio e porro croccante  
Organic tomato,  black garlic, organ, "champignons" mushrooms, red cabbage and crunchy leek

12,00€

# 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