


LE STAGIONALI

LA GAGLIO

Fior di latte dei Monti Lattari, pacchetelle rosse, capocollo di Martina Franca  topping di peperoni, rucola fritta e primosale della Valtellina

17,00 €

MANTOVANA

Crema di zucca, lardo di suino nero, funghi cremi, miele millefiori e provola affumicata

16,00 €


LA MORTAZZA

Crema di carciofi, provola DOP, mortadella "Bonfatti", pomodorini CONFIT, burrata d'Andria e zest di limone

17,00 €

VEGAN POWER

COME UNA MARGHERITA

Salsa di pomodoro BIO , datterino giallo e rosso, mozzarella vegana e olio al basilico

12,00 €

VEGANA IN AUTUNNO

crema di zucca Mantovana, funghi cremi, cavolo nero, noci e mozzarella vegana

14,00 €

ILLUSIONE

Crema di peperoni, rucola fritta, prosciutto crudo vegetale e tofu affumicato

17,00 €

LO SAPEVI?

UTILIZZIAMO SOLO LE MIGLIORI FARINE ITALIANE BIOLOGICHE E SELEZIONATE



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.

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



SCANSIONA IL QR CODE
per vedere la lista degli allergeni

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 sostenibilità.

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 produttori biologici.

BONFATTI, ARTE SALUMERIA ITALIANA

Bonfatti salumi da oltre 60 anni è uno dei più 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



È un'azienda agricola a conduzione familiare, impegnata da più di 40 anni in una coltivazione cerealicola e di allevamento di bovini di razza limousine. L'azienda è certificata da BIOAGRICERT e ha ottenuto la certificazione di allevamento etico.

- MENÙ -

ORGANIC
PIZZA AND FOOD

 VEGANO  VEGETARIANO  SENZA GLUTINE  PIATTI DELLA SALUTE  BIO  PRESIDIO SLOW FOOD

SEGUICI SUI SOCIAL

 organic_milano
 organicpizzaandfood

www.organicpizzaandfood.it
VIA MORIGI 8, 20123 MILANO (MI)



SCAN THE QR CODE
for the English menu

STUZZICANDO



CESAR SALAD: misticanza, pollo cotto a bassa temperatura, bacon croccante, raspadura di grana lodigiano, crostini e dressing Caesar **13,00 €**

MISTO DEI NOSTRI FRITTI "ARTIGIANALI"
frittatine cheddar e bacon, mozzarelle in carrozza, pepite di baccalà mantecato, crochè di patate con porchetta d'Ariccìa
8 pezzi **11,00 €**
12 pezzi **14,00 €**

MENEGHINO FUSION: Tris di panini al vapore, puntine sfilacciate, maionese al mango **13,00 €**

AVOCADO TOAST "LIMOUSINE": pane ai 4 cereali home made ,tartare di manzo "Limousine" , stracciatella D'Andria, pomodorini semi-dry e crema di avocado **13,00 €**

AVOCADO TOAST SALMON: pane ai 4 cereali homemade, salmone fresco e marinato, semi di sesamo, carciofini arrosto e crema di avocado **13,00 €**

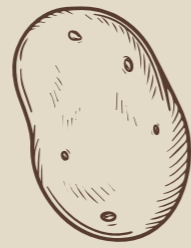
PRIMI



RISOTTO BORDONA FARM crema di zucca, gorgonzola di bufala e nocchie tostate **16,00 €**

CHITARRINA DI PASTA FRESCA salsa di pomodoro arrosto, gamberi e nduja di Spilinga **16,00 €**

PACCHERI DI PASTA FRESCA crema di piselli, pancetta arrotolata e primosale della Valtellina **16,00 €**



SECONDI



TATAKI DI SALMONE NORVEGESE MARINATO semi misti, maionese alla soia, spinacino saltato **19,00 €**

GUANCIA DI MAIALINO NERO la sua salsa, cavolo nero, crema di patate **20,00 €**

TARTARE DI MANZO "LIMOUSINE" nocchie e stracciatella D'Andria **15,00 €**

PIZZE TRADIZIONALI

SOLO SU PRENOTAZIONE
IMPASTO SENZA GLUTINE PER CELIACI : +2€



MARINARA DI SALINA Salsa di pomodoro BIO , capperi di Salina , aglio nero e olio extravergine BIO "TENUTA VAIRA" **8,00 €**

MARGHERITA ORGANIC Salsa di pomodoro BIO , fior di latte dei Monti Lattari, olio extravergine BIO "TENUTA VAIRA" , Parmigiano e basilico fresco **8,00 €**

BUFALINA Salsa di pomodoro bio, mozzarella di bufala dop , olio extravergine , basilico fresco **11,00 €**

MARGHERITA AI 3 POMODORI Fior di latte dei Monti Lattari, salsa di pomodoro BIO , pomodoro del Piennolo, datterino giallo e pomodoro dry **13,00 €**

NAPOLI Salsa di pomodoro BIO , fior di latte dei Monti Lattari, origano di Pantelleria e acciughe "Masculina di Magghia" **14,00 €**

SPIANATA CALABRA E 'NDUJA AFFUMICATA Salsa di pomodoro BIO , fior di latte dei Monti Lattari, spianata calabra e 'nduja affumicata **13,00 €**

NAGIOLANTE Provola DOP, salsiccia a punta di coltello e friarielli **14,00 €**

FOCACCIA ORGANIC Fior di latte dei monti Lattari, verdure BIO e olio extravergine BIO "TENUTA VAIRA" **11,00 €**

4 FORMAGGI Raspadura di grana lodigiano, fior di latte dei Monti Lattari, gorgonzola e provola DOP, noci e miele millefiori **13,00 €**

CAPRICCIOSA ORGANIC Salsa di pomodoro BIO , fior di latte dei Monti Lattari, champignon cremini, carciofini del Vesuvio, prosciutto cotto "Julius" Bonfatti e olive taggiasche **14,00 €**

LA PIENNOLO Pomodorini del Piennolo, mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano e olio extravergine BIO "TENUTA VAIRA" **14,00 €**

LA LEGGERA Base focaccia, primosale della Valtellina, crudo di Parma, rucola e pomodorino arrosto **16,00 €**

PIZZE D'AUTORE

BURRATA E CARCIOFI Fior di latte dei Monti Lattari, burrata d'Andria, carciofini arrostiti del Vesuvio e 'nduja affumicata **14,00 €**

SAPORITA Salsa di pomodoro giallo, datterini gialli cotti al vapore, friarielli del Vesuvio, primosale della Valtellina, capocollo di Martina Franca e fili di peperoncino **17,00 €**

PARMA Fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto crudo di Parma, datterino giallo, burrata d'Andria e olio al basilico **16,00 €**

PUTTANESCA Salsa di pomodoro giallo, olive taggiasche, capperi di Pantelleria , alici del golfo di Catania , bocconcini di mozzarella e olio al basilico **16,00 €**

WOWAMMAMI!! Crema di parmigiano, provola DOP, prosciutto cotto scelto "Julius", crocche di patate, raspadura di grana lodigiano e basilico fresco **18,00 €**