


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

16,00 €

MANTOVANA

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

15,00 €


LA MORTAZZA

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

16,00 €

VEGAN POWER

COME UNA MARGHERITA

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

10,00 €

VEGANA IN AUTUNNO

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

13,00 €

ILLUSIONE

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

16,00 €

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

PRIMI



PASTA MISTA fagioli borlotti, guanciale d'Amatrice e pecorino romano

13,00 €

RISOTTO BORDONA FARM crema di zucca, gorgonzola di bufala e nocciole tostate

14,00 €

CHITARRINA DI PASTA FRESCA salsa di pomodoro arrosto, gamberi e nduja di Spilinga

14,00 €

PACCHERI DI PASTA FRESCA crema di piselli, pancetta arrotolata e primosale della Valtellina

14,00 €

AVOCADO TOAST

I toast vengono accompagnati da un contorno di edamame



AVOCADO TOAST SALMON

Pane ai 4 cereali homemade, salmone fresco e marinato, semi di sesamo, carciofini arrosto e crema di avocado

13,00 €

AVOCADO TOAST "LIMOUSINE"

Pane ai 4 cereali homemade, tartare di manzo "Limousine", stracciatella D'Andria, pomodorini semi-dry e crema di avocado

13,00 €

SECONDI



TARTARE DI MANZO "LIMOUSINE" nocciole e stracciatella D'Andria

15,00 €

TATAKI DI SALMONE NORVEGESE MARINATO semi misti, maionese alla soia, spinacino saltato

18,00 €

GUANCIA DI MAIALINO NERO la sua salsa, cavolo nero, crema di patate

19,00 €

Chiedi al nostro staff la **ZUPPA DELLA SETTIMANA** 13,00 €

BOWL SALAD

SCEGLI LA TUA BASE

♥ RISO BASMATI ♥ MISTICANZA COUS COUS

SALMON

Pomodorini, olive, edamame, salmone marinato, avocado e germogli di soia

13,00 €

CAESAR

Pollo cotto a bassa temperatura, bacon croccante, raspadura di grana lodigiano, crostini e dressing Caesar

13,00 €

VEGETARIANA

Cetrioli, pomodorini, olive, origano di Pantelleria, yogurt, cipolla croccante e crema di avocado

12,00 €

GAMBERI

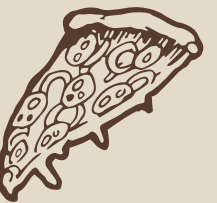
Gamberi cotti al vapore, cavolo bianco, soncino, semi di sesamo, teriyaki e crema di avocado

13,00 €



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

10,00 €

MARGHERITA AI 3 POMODORI

Fior di latte dei Monti Lattari, salsa di pomodoro BIO, pomodoro del Piennolo, datterino giallo e pomodoro dry

12,00 €

NAPOLI

Salsa di pomodoro BIO, fior di latte dei Monti Lattari, origano di Pantelleria e acciughe "Masculina di Magghia"

13,00 €

SPIANATA CALABRA E 'NDUJA AFFUMICATA

Salsa di pomodoro BIO, fior di latte dei Monti Lattari, spianata calabra e 'nduja affumicata

12,00 €

NAGIOLANTE

Provola DOP, salsiccia a punta di coltello e friarielli

13,00 €

FOCACCIA ORGANIC

Fior di latte dei monti Lattari, verdure BIO e olio extravergine BIO "TENUTA VAIRA"

10,00 €

4 FORMAGGI

Raspadura di grana lodigiano, fior di latte dei Monti Lattari, gorgonzola e provola DOP, noci e miele millefiori

12,00 €

CAPRICCIOSA ORGANIC

Salsa di pomodoro BIO, fior di latte dei Monti Lattari, champignon cremini, carciofini del Vesuvio, prosciutto cotto "Julius" Bonfatti e olive taggiasche

13,00 €

LA PIENNOLO

Pomodorini del Piennolo, mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano e olio extravergine BIO "TENUTA VAIRA"

13,00 €

LA LEGGERA

Base focaccia, primosale della Valtellina, crudo di Parma, rucola e pomodorino arrosto

15,00 €

PIZZE D'AUTORE

BURRATA E CARCIOFI

Fior di latte dei Monti Lattari, burrata d'Andria, carciofini arrostiti del Vesuvio e 'nduja affumicata

13,00 €

SAPORITA

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

15,00 €

PARMA

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

15,00 €

PUTTANESCA

Salsa di pomodoro giallo, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, alici del golfo di Catania, bocconcini di mozzarella e olio al basilico

15,00 €

WOWAMMAMI!!

Crema di parmigiano, provola DOP, prosciutto cotto scelto "Julius", crocche di patate, raspadura di grana lodigiano e basilico fresco

17,00 €