

La Padella
Ela Bracc

“La cucina è di per sé scienza,
sta al cuoco farla diventare arte.”

Gualtiero Marchesi

gli Antipasti

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI | 15

Accompagnati dalla nostra giardiniera e confettura stagionale

(7)

CULACCIA NOSTRANA | 13

Culaccia con verdure in agrodolce e raspadura lodigiana

(7)

SPALLA COTTA e STROLGHINO | 14

Spalla cotta di San Secondo e strolghino di Langhirano con il nostro gnocco fritto

(1,2,4,11,13,14)

CARPACCIO DI MANZO | 16

Carpaccio di manzo, carota marinata, mandorle e maionese alla paprika affumicata

(8)

INSALATA DI MARE AL VAPORE | 16

Insalata di calamari, polpo, totani, mazzancolle, cozze, vongole e olio extravergine d'oliva

(2,4,12,14)

i Primi

BIGOLI ALLA LEPRE | 14

Bigoli con ragù bianco di lepore, crumble salato, ribes e pinoli

(1,9,12)

CHICCE DI PATATE | 16

Gnocchi, polpo brasato e fave

(1,4,9,14)

IL RISOTTO | 15 (min. per 2 persone)

Riso Carnaroli alla milanese, lumache e tartufo nero estivo

(7,9)

LINGUINE DI GRAGNANO | 15

Linguine di Gragnano, pesto di zucchine, gamberi, lime e burrata

(1,2,4,7,14)

i Secondi

PANCIA DI MAIALINO | 17

Pancia di maialino croccante, prugne marinate alla senape, patate sfogliate e il suo fondo
(7,10)

TAGLIATA DI MANZO | 18

Tagliata di manzo cotta su pietra lavica
(7)

COSTATA DI MANZO | 4,50 (all'etto)

Costata di manzo irlandese *Drumlin Gold* cotta su pietra lavica

FILETTO DI FASSONA | 24

Filetto di Fassona piemontese cotto su pietra lavica

COTOLETTA | 12

Cotoletta di tacchino con patatine fritte (*per bambini*)
(1,2,3,4,11,12,14)

PESCE SPADA | 17

Trancio di pesce spada cotto alla piastra
(4)

FRITTURA DI PARANZA | 17

Fritto misto di paranza con gamberoni, calamari, alici, verdure croccanti
(1,2,4,11,14)

FRITTURA DI CALAMARI | 15

Fritto di calamari
(1,2,4,11,14)

i Contorni

PATATINE FRITTE (1,2,4,11,13,14) | **4**

VERDURE SALTATE | **5,50**

GNOCCO FRITTO (1,2,4,11,13,14) | **4,50**

INSALATA MISTA | **4,50**

La Padella
ElaBrate

le Pizze

I nostri impasti sono tutti realizzati con farine integrali e semintegrali con almeno 30 ore di lievitazione naturale

A seconda dell'idratazione e della lavorazione, assumono consistenze e croccantezze differenti

gli Impasti

Classico

Impasto della tradizione della famiglia Menotti

Un mix, attentamente studiato, di grano tenero, semola di grano duro e farina di frumento

L'impasto di sempre, tramandato di generazione in generazione

Rustico

Supplemento | 1

Il nostro impasto integrale

Un mix, fragrante e sorprendente, di grano tenero e germe di frumento, semola di grano duro e cereali selezionati

Un impasto più rustico, con carattere e gusto

Grani Antichi

Supplemento | 2

L'impasto più alveolato e fragrante

Una selezione accurata di varietà di grano cosiddetto "autentico e originale", i quali non hanno subito alcuna variazione durante il periodo industriale

Una lievitazione prolungata, seguita da una doppia cottura, rendono l'impasto più alveolato, leggero e digeribile

Un impasto unico, più alveolato e genuino

il Tocco in più

SALUMI | + 2,50

FORMAGGI | + 2,50

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO | + 2

IMPASTO SENZA GLUTINE | + 3,50

le Margherite

*Le pizze Margherita non sono modificabili

CLASSICA | 7,50

Salsa di pomodoro, mozzarella
(1,7,11)

CROCCANTE | 9

Salsa di pomodoro, pomodorini confit, burrata
(1,7,11)

SOFFICE | 11

Impasto Grani Antichi, salsa di pomodoro, mozzarella di bufala
(1,7,11)

VILLERECCIA | 9

Impasto Rustico, salsa di pomodoro, origano, filetti di acciughe, burrata
(1,4,7,11)

le Classiche al pomodoro

MARINARA | 7,50

Salsa di pomodoro, origano, aglio, pomodorini confit
(1,11)

ROMANA | 9,50

Salsa di pomodoro, origano, olive taggiasche, filetti di acciughe, capperi
(1,4,11)

COSACCA | 8,50

Salsa di pomodoro, pomodorini confit, pecorino
(1,11)

i Calzoni

LISCIO | 9

Mozzarella, prosciutto cotto
(1,7,11)

FARCITO | 10,50

Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi
(1,7,11)

NAPOLI - CREMA | 11,50

Mozzarella, ricotta, salame cremasco, pepe
(1,11)

**Nelle parentesi codici degli allergeni, chiedere la tabella al personale di sala*

le Tradizionali

CAPRICCIOSA | 10,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi, olive taggiasche, origano
(1,7,11)

PARMA | 10,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma
(1,7,11)

PROSCIUTTO COTTO | 9

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
(1,7,11)

PROSCIUTTO E FUNGHI | 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
(1,7,11)

FORMAGGI | 11,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, parmigiano
(1,7,11)

QUATTRO STAGIONI | 10,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi
(1,7,11)

WURSTEL | 8,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel
(1,7,11)

VEGETARIANA | 11

Salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni
(1,7,11)

PORCINELLA | 12

Salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, raspadura lodigiana
(1,7,11)

LERICI | 12,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno sott'olio, pomodorini, capperi, origano
(1,4,7,11)

PORTOFINO | 13

Salsa di pomodoro, mozzarella, mazzancolle, zucchine
(1,2,7,11)

FRUTTI DI MARE | 15

Salsa di pomodoro, mozzarella, totani, calamari, polpo, cozze, mazzancolle
(1,2,4,7,11,14)

**Nelle parentesi codici degli allergeni, chiedere la tabella al personale di sala*

le Decise

DIAVOLA | 10,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive taggiasche
(1,7,11)

RUSTICA | 11,50

Salsa di pomodoro, scamorza affumicata, pancetta nostrana
(1,7,11)

CREMASCA | 11

Salsa di pomodoro, mozzarella, salva di Trescore, tighe in agrodolce
(1,7,11)

GUSTOSA | 11

Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi
(1,7,11)

CALABRA | 11,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, salame piccante, cipolle
(1,7,11)

CONTADINA | 12

Salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia nostrana, raspadura lodigiana
(1,7,11)

PARMIGIANA | 11

Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, raspadura lodigiana
(1,7,11)

CULATELLO | 12

Salsa di pomodoro, mozzarella, culatello
(1,7,11)

TRENTINA | 12

Salsa di pomodoro, mozzarella, speck, brie
(1,7,11)

VALTELLINESE | 13

Salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola di Chiavenna
(1,7,11)

TREVISANA | 12

Salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, radicchio trevisano, raspadura lodigiana
(1,7,11)

VESUVIO | 11

Mozzarella, salsiccia nostrana, friarielli
(1,7,11)

le Speciali

*Le pizze speciali non sono modificabili

SAN SECONDO | 13

Salsa di pomodoro, mozzarella, spalla cotta di San Secondo, ricotta, olio al basilico
(1,7,11)

PADELLA E LA BRACE | 13

Base "calzone aperto" con mozzarella e pomodorini
All'uscita bresaola, rucola, raspadura lodigiana
(1,7,11)

MORTADELLA | 15

Base con mozzarella
All'uscita mortadella con pistacchi, burrata, pesto di rucola
(1,7,11)

PIACENTINA | 15

Base con mozzarella
All'uscita coppa piacentina, pomodorini confit, tarallo sbriciolato, pesto di rucola
(1,7,11)

SPADA AFFUMICATO | 15

Base con mozzarella
All'uscita pesce spada affumicato, caprino, olive taggiasche, zest di limone
(1,4,7,11)

CARBONARA DI MAZZANCOLLE | 15

Base con mozzarella e mazzancolle
All'uscita guancialetto croccante, crema di carbonara, cialda di pecorino
(1,2,3,7,11)

le Focacce

FOCACCIA AL CULATELLO | 12

Culatello di Fontanellato, burrata
(1,7,11)

FOCACCIA AL CRUDO | 12

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala
(1,7,11)

FOCACCIA ALLA BRESAOLA | 12

Bresaola di Chiavenna, taleggio, rucola
(1,7,11)

*Nelle parentesi codici degli allergeni, chiedere la tabella al personale di sala

le Bevande

ACQUA		3		
BIBITA IN VETRO 33 Cl.		4		
BIBITA IN LATTINA		3		
BIBITA ALLA SPINA		Piccola 4,50		Media 6,50

le Birre

KUHBACHER EXPORT - ABV 5,5% | **Piccola 4** | **Media 5,50**
Birificio Kùhbacher (Germania)
Birra Meistertrunk, chiara, dal gusto pieno e corposo, leggermente maltato, schiuma persistente

KUHBACHER JOSEFI - ABV 5,5% | **Piccola 4,50** | **Media 6,50**
Birificio Kùhbacher (Germania)
Birra ambrata, prodotta con malto tostato a bassa fermentazione
Molto beverina grazie alle su note dolci e al suo elegante perlage

FRANZISKANER - ABV 5% | **Bottiglia 50 Cl. 7**
Birificio Franziskaner (Germania)
Icona dello stile Weiss, i sentori al naso ed al palato sono caratterizzati da note di malto, lievito, grano, ben in equilibrio con le tipiche note fruttate

TABACHERA - ABV 9% | **Bottiglia 50 Cl. 8**
Birificio Amarcord (Italia)
Birra dal colore ambrato carico con riflessi color bronzo.
Gradevole la sua finezza, ricca di note di malto d'orzo caramellato accompagnato dall'eleganza della frutta secca e candita, leggermente speziata.
L'amaro non è particolarmente presente, in compenso ha una lunga e delicata persistenza.

VOLPINA - ABV 6,5% | **Bottiglia 50 Cl. 8**
Birificio Amarcord (Italia)
Birra dal colore ambrato medio con riflessi rubino.
Discreta l'intensità che evidenzia persistenti note di caramello, tostato e toffee e amaretto, prontamente seguito da un lieve ma fresco amaro balsamico.

NAZIONALE GLUTEN FREE - ABV 6,5% | **Bottiglia 33 Cl. 6,5**
Birificio Baladin (Italia)
Birra dal colore dorato e senza glutine
Il profilo aromatico si basa sull'aroma originale della Nazionale: profumi di cereale e sentori erbacei di luppolo vengono armonizzati data dagli aromi di agrumi e dalle spezie.

Lista Allergeni

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

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è disponibile per ulteriori informazioni.

Coperto | 2,50