Drogheria Milanese
con servizio di cucina

la drogheria

Le mezze porzioni della drogheria...

Spadellata di seppie nere 8.50
Capasanta,guanciale e patata americana 7.50
Alici ripiene al pane verde e erbe aromatiche 7.00
Acciughe cantabriche *con peperone del piquillo* 8.00
Zuppetta di moscardini 8.50
Calamari «spillo» croccanti 9.50
Polpo in ghisa con patate e piquillo 8.80
Calamari alla plancia con pesto di peperoni 8.50
Gamberi rossi siciliani nella ghisa 9.00
Baccalà mantecato e peperone del piquillo 8.00
Crocchette di baccalà con pesto di peperoni 6.50
Medaglioni di salmone Lock fyne 8.50

Arancino scomposto della drogheria 6.50
Crocchette di patanegra 2.00 cad.
Alette di pollo fritte con salsa bbq 6.00
Guancia di manzo (cotta a bassa temperatura) 8.00
Salsiccia cruda di Norcia con olio buono 7.00
Reale di manzo Kobu (cotta a bassa temperatura) 9.00
Mini tartara di fassona piemontese 7.80
Raviolo croccante alla n'duja (piccante) 6.00
Carpaccino di scottona con acciughe e capperi 7.50
Mini cotoletta «Joselito» con erbe aromatiche 9.00
Formaggio d'alpeggio alla griglia con miele 6.80
Tortino croccante di patate,speck e formaggio 8.00

Crocchette di melanzane su guazzetto e bufala 6.50
Friggitelli fritti 4.50
Insalata di carciofi e parmigiano 5.50
Chili di verdure e tofu con riso nero 6.00
Insalata di puntarelle 5.50
Patate croccanti con la salsa della Drogheria 4.80
Patate fritte (fatte a mano) 4.80

Uova di Paolo Parisi sulla ghisa
Con verdure croccanti e formaggio al whisky7.00
Con carciofi e parmigiano 7.80
Con paleta iberica joselito 8.80
Con guanciale e pecorino al peperoncino 7.80
Con patate e fontina d'alpeggio 7.80

La piccola pizza della drogheria
Con lievito madre, farina biologica Sobrino macinata a pietra, pomodoro S.Marzano DOP, acciughe Cantabriche capperi di Pantelleria e stracchino.
Tradizionale 6.50

Le selezioni di salumi e formaggi
Prosciutto di vacca «Cecina de leon» 7.00
Paleta iberica joselito 8.00
Guanciale affumicato di Cormons 5.80
Culaccia di maiale pesante stag. 24 mesi 6.80
Degustazione di salumi 8.00

Zola dolce cremoso «Arioli» allo champagne 6.50
Zola Naturale «Arioli» con mostarda «Barbieri» 6.00
Provolone piccante 36 mesi Enzo Recco 6.00
Pecora e vacca Beppino Occelli
- stagionato al whisky e malto d'orzo 6.50
- con frutta e grappa di moscato 6.50
- Tuma de la paja 6.50

Degustazione di formaggi 8.80

Il ristorante

Tonnarelli alla carbonara 12.80
con guanciale e uova di Paolo Parisi
Risotto all'alga marina e gamberi rossi 13.50
Lasagna ai carciofi e taleggio 12.80
Gnocchi di ricotta con N'duja
pecorino e crema di piselli 12.00

Controfiletto al pepe di Sarawak con patate fritte 19.80
Galletto grigliato al limone 16.00
Costoletta di patanegra alla milanese 18.80
Tagliata di ricciola con carciofi e patate 16.80

Hamburger di vacca galiziana 14.50
con carne galiziana, pomodori, insalata, formaggio,salsa e pancetta
Spanish burger con coppa patanegra 14.50
con maiale spagnolo, formaggio e uovo all'occhio di bue
Chicken burger con salsa tartara 13.50
con pollo croccante leggermente «hot», salsa tartara, pomodoro e insalata
Hamburger vegetariano con erbe e avocado 12.50
con seitan, tofu, avocado, insalata e soia
Hamburger di granchio «king crab» croccante 15.00
con king crab,alga wakame,insalata e salsa al sesamo

Tartare di Fassona piemontese 13.80
con rosso d'uovo,capperi,acciughe,senape
Tartare di Fassona piemontese 15.00
con puntarelle e stracciatella di bufala
Tartare di avocado,pomodoro,cipollotto e lime 11.80
Tartara di gamberi,avocado 16.00

i dessert:
Tortino al cioccolato e thè Matcha 5.50
Chiacchiere con crema e fragole 5.50
Crumble di mele 5.50
Cestino croccante con gelato al pistacchio 6.00
Cheese cake con coulis di frutti di bosco 6.00
Brownie al cioccolato con gelato al burro di arachidi 6.00
Tiramisu in vetro 5.50
Frittelle di carnevale con crema di nocciole 5.50
Cannoncini della drogheria 4.80
Gelato alla crema con croccante e cioccolato 5.50
Crostata alla crema con frutti di bosco 6.00
Sorbetto al mango e rhum 4.00
Cassatina siciliana 5.00

Tisane
Boemienne con zenzero e menta fresca 4.00
Verbena -Tiglio - Finocchio 4.00

Birre alla spina artigianali «Ex Fabrica»
Ciara - chiara 3.50 (0,20 cl) - 6.00 (0,40 cl.)
Rozza - ambrata 3.50 (0,20 cl.) - 6.00 (0,40 cl.)

Birre in bottiglia artigianali «Ex Fabrica»
Ciara - chiara 6.00 (0,33 cl) - 13.80 (0,75 cl.)
Rozza - ambrata 6.00 (0,33 cl.) - 13.80 (0,75 cl.)
Amaricana - pale ale 6.00 (0,33 cl.) - 13.80 (0,75 cl.)

Acqua gasata / naturale (0.75 cl.) 2.50
Bibite 2.80
Caffè 'Giamaica caffè' 1.50
Pane e servizio 2.30

Alcuni piatti utilizzano alimenti surgelati di altà qualità da noi selezionati e testati

Listino prodotti a scaffale
sul retro menu >>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>