

Si invita la clientela a dichiarare eventuali allergie o intolleranze, al fine di poterla servire prestando la massima attenzione nell'evitare cross-contaminazione da allergeni. Non essendoci comunque divisione i spazi nella zona di preparazione informiamo che non possiamo garantire la completa assenza di contaminazione da allergeni. Quaderno degli ingredienti è disponibile presso la cassa ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Semplicità, professionalità, freschezza e genuinità, sono i pilastri di vent'anni di storia.

Con un menu adatto a tutti i gusti, dagli antipasti ai dessert si possono degustare prodotti tipici regionali della cucina italiana mediterranea, compresa un'ottima pizza cotta tradizionalmente a forno a legna e una carta dei vini di cantine prestigiose.



* In questo locale si utilizzano prodotti freschi: in mancanza potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati o congelati di ottima qualità



Menu di Natale

**MEZZO
BISTROT & WINE BAR**

LE NOSTRE PIZZE

BIANCA Fior di latte ed origano	6,50
MARINARA Pomodoro, aglio, olio extra vergine d'oliva ed origano	6,50
MARGHERITA Pomodoro e fior di latte	7,00
NAPOLETANA Pomodoro, fior di latte, acciughe in olio ed origano	8,00
DIAVOLA Pomodoro, fior di latte e spianata piccante	9,00
ROMANA Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive leccino ed origano	9,00
AMERICANA Pomodoro, fior di latte, wurstel e patatine fritte	9,00
BUFALINA Pomodoro, fior di latte, bufala campana ed origano	9,00
SPECK Pomodoro, fior di latte e speck	9,00
TONNO E CIPOLLE Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolle	9,00
CRUDO DI PARMA Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo di Parma	9,00
PORCINI Pomodoro, fior di latte, prosciutto e porcini trifolati	9,00
GAMBERETTI E ZUCCHINE Pomodoro, fior di latte, gamberetti e zucchine	10,00
SPECK E BRIE Pomodoro, fior di latte, speck e brie	10,00
INNOMINATA Pomodoro, fior di latte, cotto, olive leccino e raspadùra	10,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, fior di latte, cotto, funghi trifolati, carciofi e acciughe	10,00
4 STAGIONI Pomodoro, fior di latte, cotto, carciofi, funghi champignon trifolati e olive leccino	10,00
4 FORMAGGI Fior di latte, zola, quartirolo e grana grattugiato	10,00
BISMARK Pomodoro, fior di latte, asparagi, uovo, bacon e grana	10,00
CREMASCIA Pomodoro, fior di latte, grana, formaggio salva e salame cremasco	10,00
VERDURE GRIGLIATE Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, indivia belga e peperoni	11,00
ZINGARA Pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi champignon, pancetta e grana in cottura	11,00
PARMIGIANA Pomodoro, fior di latte, melanzane grigliate, cotto e grana	11,00
BERGAMASCA Pomodoro, fior di latte, pancetta, taleggio e salsiccia	11,00
MESSICANA Pomodoro, fior di latte, peperoni, cipolla rossa e spianata piccante	11,00
TROPEA Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa di tropea, tonno, fili di peperoncino e olio evo	11,00
LIGURE Fior di latte, pesto, gamberetti e panna	11,00
CALAMARI Pomodoro, fior di latte, calamari fritti	15,00
ROMAGNOLA Fior di latte, mortadella, crema di robiola e granella di pistacchio	12,00
SETTE PIÙ Fior di latte, asparagi, pomodorini, taleggio e coppa piacentina	12,00
TIROLESE Pomodoro, fior di latte, funghi porcini trifolati, speck	12,00
MONTANARA Fior di latte, bufala campana, porcini trifolati, robiola e olio tartufato	12,00
VALTELLINA Datterino, fior di latte, bresaola Valtellina, rucola e raspadùra	12,00
PARMENSE Pomodoro, fior di latte, bufala campana, crudo di Parma e raspadùra	12,00
CAMPANA Fior di latte, bufala campana, friarielli, patate lesse e salsiccia	12,00
LODIGIANA Pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi chiodini e raspadùra	12,00
TREVIGIANA Pomodoro, fior di latte, bufala campana, trevigiano grigliato, porcini trifolati e speck	12,00
MEZZO Fior di latte, bufala campana, brie, zucchine grigliate e olio tartufato	13,00
L'ACCIUGHINA Bufala DOP, fiori di zucca, colatura di alici di Cetara e basilico	11,00
VERSILIA Pomodoro, fior di latte, porcini e code di gambero	12,00
PRIMAVERA Base focaccia, bufala DOP, rucola, piennolo, coppa piacentina e raspadùra	12,00
CANOTTO Cornicione ripieno di ricotta di bufala, piennolo, fior di latte, salame dolce e rucola	13,00

CALZONI:

LISCIO Pomodoro, fior di latte e cotto	9,00
FARCITO Pomodoro, fior di latte, cotto, funghi e carciofi	10,00
FILANTE Pomodoro, fior di latte e formaggi misti	10,00
VEGETARIANO Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni	11,00
MARGELLINA Pomodoro, fior di latte, ricotta di bufala, cotto e spianata piccante	11,00
CASCATA Fior di latte, funghi famigliola, brie, crudo di parma e raspadùra	12,00

DALLA CUCINA

ANTIPASTI

BUFFET DI MARE	22,00
BOCCONCINI DI BACCALA' IN TEMPURA con cipolla di Tropea caramellata	15,00
BATTUTA DI FASSONA SU CHIPS DI PARMIGIANO accompagnata da trito di olive taggiasche, polvere di capperi, acciughe, senape e salsa spicy	13,50
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI D.O.P. con giardiniera casalinga e gnocco fritto (consigliato per 2 persone)	18,00

PRIMI

LASAGNETTA CON RAGU' DI ASTICE	18,00
PACCHERI AI FRUTTI DI MARE	22,00
RISOTTO CON CARCIOFI, SCAMPI E TARTUFO NERO	20,00
TORTELLO CREMASCO TRADIZIONALE	16,00
RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO (piatto unico)	25,00

SECONDI

FRITTURA REALE ALLA MEZZO	26,00
TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE su mousse di patate al limone e mentuccia	18,50
CARTOCCIO DI PESCE FATATO (rana pescatrice, gamberone, cozze e vongole)	21,50
FARAONA RIPIENA di castagne con salsa alla melagrana	16,00
TAGLIATA DI PICANHA con verdure grigliate (servita cottura media)	18,00

CONTORNI 5€

PATATINE FRITTE
PATATE AL FORNO
INSALATA VERDE O MISTA
VERDURE GRIGLIATE
POLENTA LISCIA

MENÙ GLUTEN FREE

LASAGNE ALLA BOLOGNESE	13,50
POLLO ALLA TOSCANA	13,50

DOLCI 6€

TIRAMISU'
CHEESECAKE (frutti di bosco, caramello salato, cioccolato)
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLE
STRUDEL con pallina di gelato alla crema
TRIS DI CANNOLI SICILIANI (ricotta, cioccolato e pistacchio)
PANETTONE O PANDORO con crema al mascarpone
SORBETTO AL LIMONE



Buon Natale

