

COLAZIONE

DALLA PASTICCERIA

Cornetto all'italiana vuoto	1,8€
Cornetto all'italiana con confettura extra di albicocche Marco Colzani	2,2€
Cornetto all'italiana con crema pasticciata	2,3€
Cornetto all'italiana con crema cacao e nocciole Marco Colzani	3,6€
Pain au chocolat, cioccolato di Marco Colzani	2,6€
Cruffin pistacchio	3,6€
Cruffin tiramisu'	3,6€
Veneziana crema pasticciata	2,5€
Veneziana al caffè	3,6€
Farcitura di crema di cioccolato al caramello con passion fruit e mango	
Danese	
Double Baked	4,5€
Pizza Dolce	4,5€
Pain au fromage	4,5€
Sfogliato salato con formaggio Carena e prosciutto cotto.	6€
Pizzetta sfoglia	4€
Sfogliato con pomodoro, mozzarella fiordilatte e origano.	
Fetta torta paradiso	5,5€
Fetta torta caprese al cioccolato	5,5€
Fetta torta nocciole	5,5€
Fetta pastiera	7,5€
Tiramisù	6,5€
Crème Brûlée	6,5€
Granita alla nocciole^v	5€
Granita alla nocciole con brioscina	7€

Non facciamo servizio al tavolo la mattina fino alle 12:00.

CROSTA

DAL FORNO DEL PANE

Pane burro e marmellata

5€

Pane, burro della Normandia, confettura extra di albicocche Marco Colzani.

Pane, burro di arachidi e marmellata^v

5,5€

Pane, burro di arachidi, confettura extra di albicocche Marco Colzani.

Pane e crema di cacao e nocciole^v

5,5€

Pane, crema di cacao e nocciole Marco Colzani.

DALLA CUCINA

Toast

8,5€

Prosciutto cotto, formaggio Caseificio Carena, spennellata di burro fuso della Normandia e salsa alla senape contadina Azienda Agr. Luggin servita a parte.

Pane, uova e guacamole

9,5€

Pane, uova strapazzate, crema di avocado, olio evo, lime, semi.

CAFFETTERIA

Espresso	1,5€
Decaffeinato	1,8€
Macchiatone	1,7€
Macchiatone avena	1,8€
Doppio espresso	3€
Caffè americano	1,6€
Cappuccino	2,4€
Cappuccino avena	3€
Latte caldo	2€
Latte caldo avena	2,8€
Latte macchiato	3,4€
Latte macchiato avena	4€
Marocchino con crema cacao e nocciole di Marco Colzani	4€
Marocchino avena con crema cacao nocciole di Marco Colzani	5€
Flat white	4,9€
Flat white avena	5,5€
Cioccolata calda di Marco Colzani	5€
Cioccolatta calda Marco Colzani con latte avena	6€

NETTARE DI MARCO COLZANI

Arancia	7€
Pera	7€
Pesca	7€
Mango	7€
Lampone	7€
Mirtillo	7€
Uva americana	7€
Melograno	7€
Carota	7€
Pomodoro	7€

ACQUA

Acqua microfiltrata naturale	1,5€
Acqua microfiltrata gasata	1,5€

SOFT DRINK

Limonata biologica con succo di limoni di Sicilia	4,5€
Aranciata biologica con succo di arance rosse di Sicilia	4,5€
Chinotto biologico	4,5€
Gazzosa biologica	4,5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	4€

ANALCOLICI

Bottiglia

OTRO ORANGE

Bevanda analcolica al frutto della passione.
Marco Colzani, Acetaia San Giacomo.

OTRO RED

Bevanda analcolica al ribes nero. Marco
Colzani, Acetaia San Giacomo.

CROSTA

ALL DAY

Tutti i giorni dalle 12:00 alle 19:00

DALLA CUCINA

Nachos e guacamole ^V

Tortillas di mais fritte Azienda La Morenita, crema di avocado, olio evo, lime.

7.5€

Bruschetta con pomodorini ^V

Pane, pomodori datterini freschi, aglio, olio evo, basilico.

5€

Toast

Prosciutto cotto, formaggio Caseificio Carena, spennellata di burro fuso della Normandia, salsa alla senape contadina Azienda Agr. Luggin servita a parte.

8.5€

Pane, Uova e Guacamole

Pane, uova strapazzate, crema di avocado, olio evo, lime, semi.

9.5€

Ratatouille e Panelle di Ceci ^V

Farina di Ceci Bio Molino del Ponte, verdure di stagione, timo, maggiorana, semi di finocchio.

9€

Hummus di Ceci e Mandorle Tostate ^V

Ceci, succo di limone, salsa tahina, mandorle a lamelle tostate, olio evo.

10€

Riso e Pollo al Curry

Riso basmati, pollo, paprika affumicata, curry, alloro, rosmarino, aglio, cipolla.

12€

Roastbeef all'inglese

Fesone di manzo arrosto della Macelleria Leoni, vinaigrette alla senape contadina Azienda Agr. Luggin, fagiolini, patate, timo, Saba Acetaia San Giacomo.

16€

Insalata fagiolini, finocchi e patate ^V

Finocchi, fagiolini, patate, prezzemolo, olio evo, sale, succo di limone, aceto Agro di mosto Acetaia San Giacomo.

13€

Coperto 1,5€

^V Vegano

^{*}Possibilità opzione Veg

In caso di Allergie fare presente al Personale di Sala.

Alcuni prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

PIZZA ALLA PALA

Olio sale e limone ^V

Olio evo, sale Maldon, succo di limone.

5€

Marinara con pomodorini arrosto ^V

Pomodori pelati Antica Enotria, pomodorini arrosto, origano, aglio, olio all'aglio.

6.5€

Margherita

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, olio evo.

7.5€

Bufala

Pomodori pelati Antica Enotria, pomodorini arrosto, mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo.

10€

Acciughe capperi e olive

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi di Sicilia, olive taggiasche Azienda Agr. Sommariva, origano, scorza di limone.

8.5€

Diavola

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, origano, 'nduja Macelleria Ioppolo provenienza Calabria.

9€

Tonno e cipolla

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, buzzonaglia di tonno Az. Agr. Campisi, cipolle caramellate.

9€

Stracciatella e crudo

Stracciatella, prosciutto crudo 20 mesi Azienda Agr. Zavoli, olio evo.

14.5€

Stracciatella pomodorini e scorza di limone

Stracciatella, pomodorini arrosto, scorza di limone.

10.5€

Hummus di Ceci e guacamole ^V

Ceci, succo di limone, salsa tahina, crema di avocado, olio evo, lime.

11€

Stracciatella e acciughe

Stracciatella, acciughe del Cantabrico, scorza di limone.

14.5€

Salsiccia, friarielli e provola

Provola affumicata, mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli all'aglio e peperoncino.

13€

Stracciatella, senape, cotto e basilico

Stracciatella, spalla cotta Azienda Agr. Zavoli, senape contadina Azienda Agr. Luggin, basilico.

14.5€

Verdure di stagione ^{*}

Mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, pomodorini arrosto.

10€

CROSTA

ACQUA

Acqua microfiltrata naturale

1.5€

Acqua microfiltrata gasata

1.5€

SOFT DRINK

Limonata biologica con succo di limoni di Sicilia 4.5€

Aranciata biologica con succo di arance rosse di Sicilia 4.5€

Chinotto biologico 4.5€

Gazzosa biologica 4.5€

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 4€

Nettare di Frutta Marco Colzani 7€

BIRRE

Tipopils 33cl

6.6

Italian style Pils

Finisterrae 33cl

6.6

Italian White

Bibok 33cl

7.7

Wild Bock

Huxley 33cl

7.7

IPA

COCKTAILS

Negroni

9€

Americanino con Punt e Mes

9€

Spritz con Bitterino

9€

MI-TO

9€

VINI

Josef - Rubino - 2020

Calice Bottiglia

7€ 35€

Garda Colli Mantovani - DOC

Muni - Larion - 2023

Calice Bottiglia

6.5€ 28€

Bianco Veneto - Daniele Piccinin

Valdobbiadene Docg

Calice Bottiglia

6€ 24€

Azienda Agricola Ballianei

Metodo Martinotti - Prosecco Superiore BRUT

DESSERT

Tiramisù

6.5€

Crème Brûlée

6.5€

Granita alla nocciola

5€

Granita alla nocciola con brioscina

7€

RICHIEDI LE TORTE DA CREDENZA E I DOLCI DA BANCO

ANALCOLICI

Bottiglia

OTRO ORANGE

27 €

Bevanda analcolica al frutto della passione.

Marco Colzani, Acetaia San Giacomo.

OTRO RED

27 €

Bevanda analcolica al ribes nero. Marco

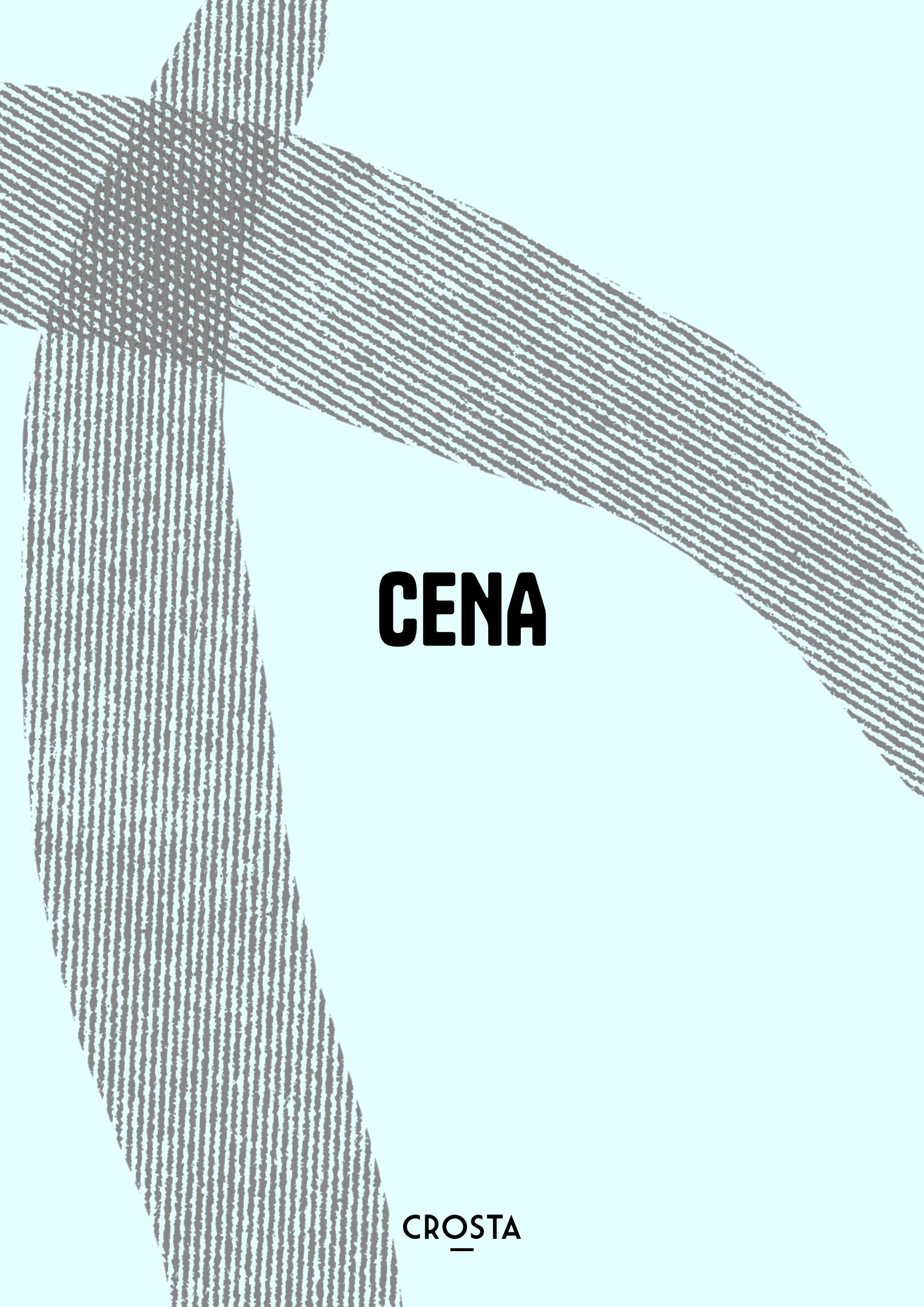
Colzani, Acetaia San Giacomo.

Seguici su Instagram **@crosta_milano**

In caso di Allergie fare presente al Personale di Sala.

Ancuni prodotti protrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

CROSTA



CENA

CROSTA

ANTIPASTI

Nachos e guacamole ^V

Tortillas di mais fritte Azienda La Morenita, crema di avocado, olio evo, lime.

7.5€

Bruschetta con pomodorini ^V

Pane, pomodori datterini freschi, aglio, olio evo, basilico.

5€

Panelle di Ceci e crema di Melanzane ^V

Farina di Ceci Bio Molino del Ponte, melanzana, aglio, menta, semi di finocchio, olio evo.

6€

CROSTABIANCA

Pizza bianca condita a fine cottura

Lardo stagionato

Lardo di Mora Romagnola Az. Agr Zavoli, scorza di limone.

12.5€

Straciattella e crudo

Straciattella, prosciutto crudo 20 mesi Azienda Agr.Zavoli, olio evo.

16€

Hummus di Ceci e Mandorle Tostate^V

Ceci, succo di limone, salsa tahini, Za'atar, olio evo, mandorle a lamelle tostate.

10€

Burro Fuso e Salvia

Burro della Normandia e salvia.

7.5€

Straciattella e acciughe

Straciattella, acciughe del Cantabrico, scorza di limone.

15€

Straciattella, senape, cotto, basilico

Straciattella, spalla cotta Azienda Agr. Zavoli, senape contadina Azienda Agr. Luggin, basilico.

15€

Straciattella, pomodorini e scorza di limone

Straciattella, pomodorini arrosto, scorza di limone.

14€

DOPPIA CROSTA

Pizza bianca piegata a metà e farcita a fine cottura

Cotto e Raspadura

Prosciutto cotto Azienda Agr. Zavoli e raspadura Caseificio Carena.

13€

Ratatouille ^V

Verdure di stagione con paprika, basilico, timo, maggiorana

13€

Coperto 1,5€

^V Vegano

^{V*} Possibilità opzione Vegana

In caso di Allergie fare presente al Personale di Sala.

Alcuni prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

PIZZE

Marinara con pomodorini arrosto^v

Pomodori pelati Antica Enotria, pomodorini arrosto, origano, aglio, olio all'aglio.

8.5€

Margherita

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, basilico, olio evo.

10€

Cosacca

Pomodori pelati Antica Enotria, pepe, pecorino romano, basilico.

10€

Bufla

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella di Bufala, basilico, olio evo.

12€

Mastunicola

Lardo di Mora stagionato Azienda Agr. Zavoli, basilico, pecorino, pepe.

12.5€

Diavola

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, 'nduja Macelleria Ioppolo provenienza Calabria, basilico, olio evo.

11€

Acciughe capperi e olive

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi, origano, olive, scorza di limone.

14€

Prosciutto cotto e funghi

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, spalla cotta Azienda Agr. Zavoli, funghi trifolati, olio evo.

14€

Salsiccia, friarielli e provola

Provola affumicata, mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli all'aglio e peperoncino.

16€

Tonno e cipolla

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, buzzonaglia di tonno, cipolle caramellate, salsa piccante Az. Agr Campisi, coriandolo.

14€

Verdure di stagione^{v*}

Mozzarella fiordilatte, melanzane e zucchine con olio all'aglio, pomodorini arrosto.

16€

PIZZE SPECIALI

Ventricina

Mozzarella fiordilatte, ventricina, ananas arrosto, cipollotto, coriandolo.

16€

Tonnata

Fesone di Manzo arrosto della Macelleria Leoni, salsa tonnata, salsa alle acciughe con aglio, capperi, olio evo.

16€

Patate, pesto e crescenza

Patate schiacciate, pesto alla genovese, crescenza Caseificio Carena, rasperdura Caseificio Carena, olio evo.

15€

Amatriciana

Pomodori pelati Antica Enotria, guanciale Azienda Agr. Zavoli, mozzarella fiordilatte, pecorino romano, salsa piccante Azienda ag. Campisi.

13€

Quattro formaggi

Mozzarella fiordilatte, pecorino romano, taleggio Caseificio Carena, gorgonzola Caseificio Carena.

13€

Per i tavoli con **più di 6 persone**, proponiamo la nostra formula degustazione. Questa prevede la possibilità di scegliere dal menu ciò che si preferisce, nelle quantità desiderate. Le pizze verranno servite al tavolo in rapida successione, permettendovi di condividere e assaporare le nostre eccellenze insieme ai vostri commensali.

ACQUA

Acqua microfiltrata naturale

1.5€

Acqua microfiltrata gasata

1.5€

SOFT DRINK

Limonata biologica con succo di limoni di Sicilia 4.5€

Aranciata biologica con succo di arance rosse di Sicilia 4.5€

Chinotto biologico 4.5€

Gazzosa biologica 4.5€

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 4€

Nettare di Frutta Marco Colzani 7€

BIRRE

Tipopils 33cl

Italian style Pils

6.6

Finisterrae 33cl

Italian White

6.6

Bibok 33cl

Wild Bock

7.7

Huxley 33cl

IPA

7.7

AMARI E LIQUORI

Liquore alla liquirizia

6€

Limoncino zenzero e limone

6€

Amaro Ilex

6€

Bianch amaro di riso bianco

6€

Mirto al miele di Corbezzolo, ISTIM'ADU

6€

COCKTAILS

Negroni

9€

American con Punt e Mes

9€

Spritz con Bitterino

9€

MI-TO

9€

VINI

DESSERT

Tiramisù

6.5€

Crème Brûlée

6.5€

Granita alla nocciola

5€

Granita alla nocciola con brioscina

7€

RICHIEDI LE TORTE DA CREDENZA E I DOLCI DA BANCO

ANALCOLICI

Bottiglia

OTRO ORANGE

27 €

Bevanda analcolica al frutto della passione.

Marco Colzani, Acetaia San Giacomo.

OTRO RED

27 €

Bevanda analcolica al ribes nero. Marco

Colzani, Acetaia San Giacomo.

Seguici su Instagram **@crosta_milano**

CROSTA