

DALLA PASTICCERIA

COLAZIONE

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

OTRO ORANGE

Bottiglia

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.

CROSTA
—

ALL DAY

Tutti i giorni dalle 12:00 alle 19:00

DALLA CUCINA

Nachos e guacamole ^v	7.5€
Tortillas di mais fritte Azienda La Morenita, crema di avocado, olio evo, lime.	
Bruschetta con pomodorini ^v	5€
Pane, pomodori datterini freschi, aglio, olio evo, basilico.	
Toast	8.5€
Prosciutto cotto, formaggio Caseificio Carena, spennellata di burro fuso della Normandia, 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.	
Ratatouille e Pannelle di Ceci^v	9€
Farina di Ceci Bio Molino del Ponte, verdure di stagione, timo, maggiorana, semi di finocchio.	
Hummus di Ceci e Mandorle Tostate^v	10€
Ceci, succo di limone, salsa tahina, mandorle a lamelle tostate, olio evo.	
Riso e Pollo al Curry	12€
Riso basmati, pollo, paprika affumicata, curry, alloro, rosmarino, aglio, cipolla.	
Roastbeef all'inglese	16€
Fesone di manzo arrosto della Macelleria Leoni, vinaigrette alla senape contadina Azienda Agr. Luggin, fagiolini, patate, timo, Saba Acetaia San Giacomo.	
Insalata fagiolini, finocchi e patate^v	13€
Finocchi, fagiolini, patate, prezzemolo, olio evo, sale, succo di limone, aceto Agro di mosto Acetaia San Giacomo.	

Coperto 1,5€

^v Vegano
^{v*} 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	5€
Olio evo, sale Maldon, succo di limone.	
Marinara con pomodorini arrosto^v	6.5€
Pomodori pelati Antica Enotria, pomodorini arrosto, origano, aglio, olio all'aglio.	
Margherita	7.5€
Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, olio evo.	
Bufala	10€
Pomodori pelati Antica Enotria, pomodorini arrosto, mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo.	
Acciughe capperi e olive	8.5€
Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi di Sicilia, olive taggiasche Azienda Agr. Sommariva, origano, scorza di limone.	
Diavola	9€
Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, origano, 'nduja Macelleria Ioppolo provenienza Calabria.	
Tonno e cipolla	9€
Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, buzzonaglia di tonno Az. Agr. Campisi, cipolle caramellate.	
Stracciatella e crudo	14.5€
Stracciatella, prosciutto crudo 20 mesi Azienda Agr. Zavoli, olio evo.	
Stracciatella pomodorini e scorza di limone	10.5€
Stracciatella, pomodorini arrosto, scorza di limone.	
Hummus di Ceci e guacamole^v	11€
Ceci, succo di limone, salsa tahina, crema di avocado, olio evo, lime.	
Stracciatella e acciughe	14.5€
Stracciatella, acciughe del Cantabrico, scorza di limone.	
Salsiccia, friarielli e provola	13€
Provola affumicata, mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli all'aglio e peperoncino.	
Stracciatella, senape, cotto e basilico	14.5€
Stracciatella, spalla cotta Azienda Agr. Zavoli, senape contadina Azienda Agr. Luggin, basilico.	
Verdure di stagione^{v*}	10€
Mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, pomodorini arrosto.	

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€

COCKTAILS

Negroni	9€
Americano con Punt e Mes	9€
Spritz con Bitterino	9€
MI-TO	9€

VINI

	Calice	Bottiglia
Josef - Rubino - 2020 Garda Colli Mantovani - DOC	7€	35€
Muni - Larion - 2023 Bianco Veneto - Daniele Piccinin	6.5€	28€
Valdobbiadene Docg Azienda Agricola Ballianei Metodo Martinotti - Prosecco Superiore BRUT	6€	24€

ANALCOLICI

	Bottiglia
OTRO ORANGE Bevanda analcolica al frutto della passione. Marco Colzani, Acetaia San Giacomo.	27 €
OTRO RED Bevanda analcolica al ribes nero. Marco Colzani, Acetaia San Giacomo.	27 €

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€

DESSERT

Tiramisù	6.5€
Crème Brûlée	6.5€
Granita alla nocciola	5€
Granita alla nocciola con brioscina	7€

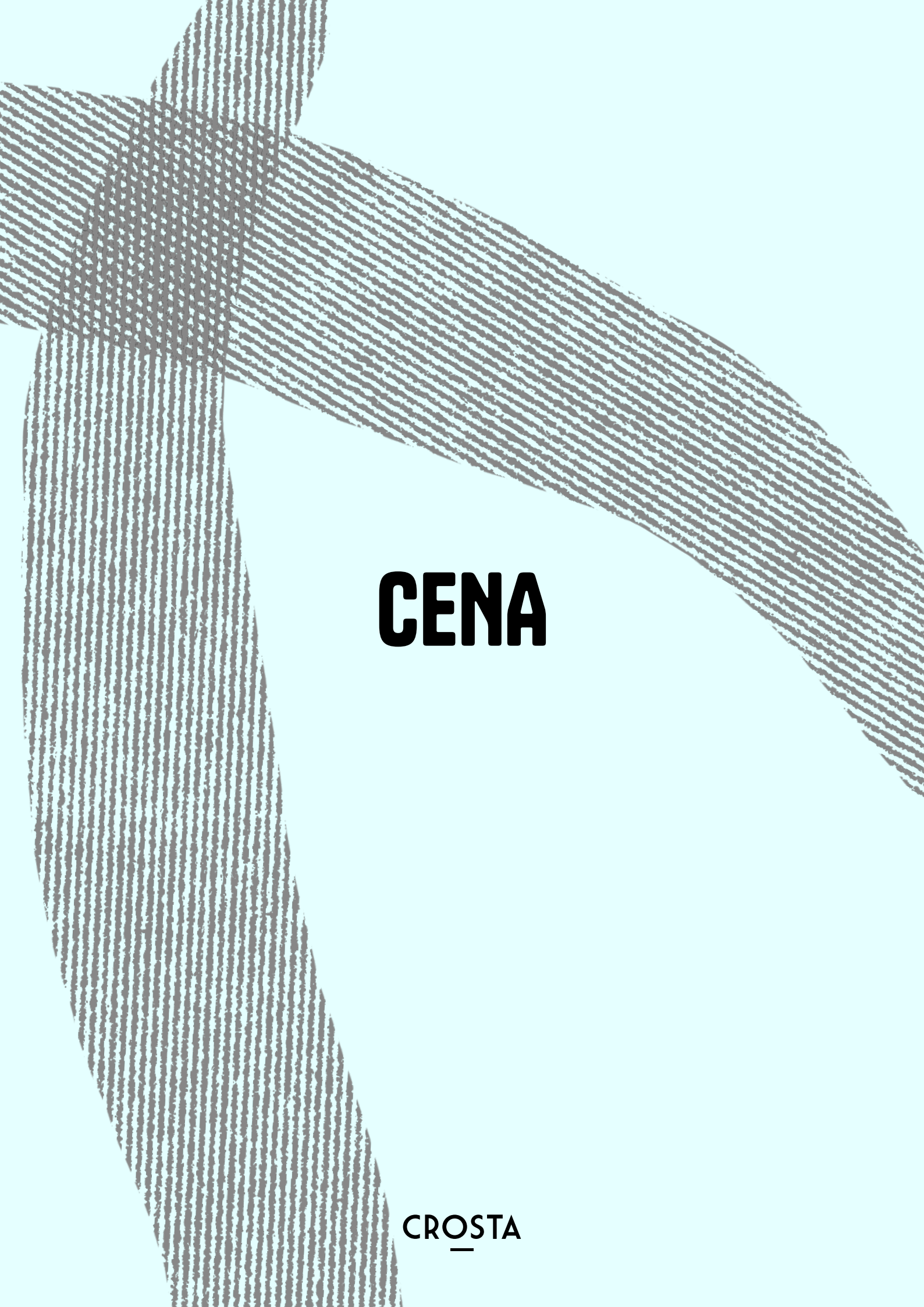
RICHIEDI LE TORTE DA CREDENZA E I DOLCI DA BANCO

Seguici su Instagram [@crosta_milano](#)

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.

CROSTA



CENA

CROSTA

ANTIPASTI

Nachos e guacamole ^V 7.5€

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

Bruschetta con pomodorini ^V 5€

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

Panelle di Ceci e crema di Melanzane ^V 6€

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

CROSTABIANCA

Pizza bianca condita a fine cottura

Lardo stagionato 12.5€

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

Stracciatella e crudo 16€

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

Hummus di Ceci e Mandorle Tostate^V 10€

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

Burro Fuso e Salvia 7.5€

Burro della Normandia e salvia.

Stracciatella e acciughe 15€

Stracciatella, acciughe del Cantabrico, scorza di limone.

Stracciatella, senape, cotto, basilico 15€

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

Stracciatella, pomodorini e scorza di limone 14€

Stracciatella, pomodorini arrosto, scorza di limone.

DOPPIA CROSTA

Pizza bianca piegata a metà e farcita a fine cottura

Cotto e Raspadura 13€

Prosciutto cotto Azienda Agr. Zavoli e raspadura Caseificio Carena.

Ratatouille ^V 13€

Verdure di stagione con paprika, basilico, timo, maggiorana

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€

Bufala

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, raspadura 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€

COCKTAILS

Negroni	9€
Americano con Punt e Mes	9€
Spritz con Bitterino	9€
MI-TO	9€

VINI

	Calice	Bottiglia
Josef - Rubino - 2020 Garda Colli Mantovani - DOC	7€	35€
Muni - Larion - 2023 Bianco Veneto - Daniele Piccinin	6.5€	28€
Valdobbiadene Docg Azienda Agricola Ballianei Metodo Martinotti - Prosecco Superiore BRUT	6€	24€

ANALCOLICI

	Bottiglia
OTRO ORANGE Bevanda analcolica al frutto della passione. Marco Colzani, Acetaia San Giacomo.	27 €
OTRO RED Bevanda analcolica al ribes nero. Marco Colzani, Acetaia San Giacomo.	27 €

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€

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

Seguici su Instagram **@crosta_milano**

CROSTA