



all day

dalle 12 alle 18

CROSTA

DALLA CUCINA

- V/G Nachos e guacamole** 7,5€
Tortilla di mais frita con guacamole: lime, coriandolo, sale.
- G Nachos e tre salse** 8,5€
Chimichurri (V) / Salsa Arrabbiata (V)/ Salsa Bianca / Salsa Tonno /Salsa curry e marmellata/ Salsa Gorgonzola
- Pane yogurt e confettura di albicocche** 3,5€
Yogurt greco, confettura di albicocche Marco Colzani.
- V/G Insalata di frutta** 6,5€
Limone in conserva con succo di limone bio, limoni bio, paprika affumicata, peperoncino fresco, menta, ananas e lamponi freschi.
- Toast** 6,9€
Burro, senape in grani, origano, prosciutto cotto arrosto, formaggio.
- Pane di segale, uova e guacamole** 7,5€
Semi misti tostati, uova strapazzate con guacamole: lime, coriandolo, sale.
- G Parmigiana di melanzane** 8,5€
Melanzane viola fritte, salsa di pomodoro, formaggio, pecorino romano, basilico e origano.
- V/G Verdure all'olio con falafel** 8,5€
Melanzane e zucchine all'olio con coriandolo e aglio, pomodorini arrosto e falafel.
- V*/G Verdure stufate** 8,5€
Zucca, cipolla, pomodorini, zucchine, cumino, yogurt greco, semi misti tostati e za'hatar.
- G Pollo al curry con riso basmati** 9€
Cipollotto, peperoncino, paprika affumicata, curry thai verde, alloro, rosmarino, aglio e cipolla.
- V/G Hummus di ceci, pinoli tostati, salsa al peperoncino e limone** 10€
Hummus di ceci bolliti, succo di limone, salsa tahini, sale, acqua.
Salsa al limone con prezzemolo, peperoncino, succo di limone, aceto e aglio.
- V/G Fagiolini e finocchi con crema di patate in insalata** 13€
Finocchi, fagiolini, patate, prezzemolo, menta, olio evo, olio di semi, succo di limone e aceto Agro di mosto tenuta San Giacomo.

PIZZA ALLA PALA TRADIZIONALI

- ✓ **Pala olio, sale e limone** 4,9€
Olio evo, sale di maldon e succo di limone.
- ✓ **Pala marinara con pomodorini arrosto** 6,5€
Pomodoro dalla Campania e Puglia, olio al basilico, origano, sale, aglio.
- Pala margherita** 7,5€
Pomodoro dalla Campania e Puglia, olio al basilico, sale, mozzarella fior di latte, origano e olio evo.
- Pala bufala con pomodorini arrosto** 10€
Pomodoro provenienza Campania e Puglia, olio al basilico, sale, mozzarella di bufala campana, basilico e olio evo.

PIZZA ALLA PALA CLASSICHE

- Pala acciughe, capperi, olive e scorze di limone** 8,5€
Margherita con acciughe "Trozos" cantabrico, capperi, olive, scorze di limone e origano.
- Pala diavola** 9€
Margherita con 'nduja Macelleria Ioppolo e origano.
- Pala tonno e cipolla** 9€
Margherita con buzzonaglia di tonno, peperoncino e coriandolo, cipolle rosse , zucchero e olio evo.
- Pala stracciatella e crudo** 14,5€
Stracciatella, prosciutto crudo 18 mesi azienda agr. Zavoli, olio evo.

PIZZA ALLA PALA CONTEMPORANEE

- V* Pala falafel** 9€
Falafel con lattuga iceber, cavolo cappuccio viola, salsa bianca, pomodorini arrosto, coriandolo, sale maldon, olio evo, succo di limone
- V* Pala hummus, paprika affumicata e guacamole** 11€
Hummus di ceci bolliti, succo di limone, salsa tahini, sale, acqua. Guacamole: lime, coriandolo, sale.
- Pala stracciatella alla curcuma, zucchine alla menta, pomodorini arrosto** 11€
Stracciatella alla curcuma con zucchine, menta, pomodorini arrosto, origano, olio evo.
- V* Pala verdure stufate e yogurt greco** 11€
Zucca, cipolla, pomodorini, zucchine, cumino, yogurt greco, semi misti tostati e za'hatar.
- Pala stracciatella, acciughe scorze di limone** 14,5€
Stracciatella, acciughe "Trozos" cantabrico e scorze di limone.
- Pala kebab** 14,5€
Carne di pecora al coltello con aglio, cipolla, peperoncino, paprika affumicata, concentrato di pomodoro, prezzemolo, cavolo viola, lattuga iceberg, pomodorini arrosto, succo di limone, olio evo e salsa bianca: yogurt greco, maionese, erba cipollina, olio, sale, pepe, aglio, acqua.

V Vegano

V* Possibilità Vegano/Vegetariano

G Libero da glutine, ma in un ambiente dove potrebbe essere contaminato

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.

Coperto

1,5€

ACQUA

Acqua Microfiltrata Illimitata

Naturale / Frizzante

1.5€

SOFT DRINK

Aranciata

4.5€

Chinotto

4.5€

Gassosa

4.5€

Molecola/Molecola Zero

4.5€

Nettare di Frutta Marco Colzani (0,22L)

7€

BIRRE

Tipopils 0.33

Italian style Pils

6.6€

Finisterrare 0.33

Italian White

6.6€

Bibok 0.33

Wild Bock

7.7€

Huxley 0.33

IPA

7.7€

COCKTAILS

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

AMARI E LIQUORI

Liquore alla liquirizia	6€
Limoncino zenzero e limone	6€
Sambuca artigianale	6€
Mirto artigianale	6€
Amaro Ilex	6€

VERMOUTH

Vermuto di Cannonau	6€
----------------------------	----

Vini Agricoli

RIFERMENTATI

280 slm (Vitigni autoctoni bianchi e rossi) 33€
Costadilà - Veneto

Bianco col fondo (Glera, Moscato) 22€
Az. Ag. Alla costiera - Veneto

Rifermentato - rosato (Corvina) 22€
Az.ag. Casaretti - Veneto

Vivace - rosato (Corvinone) 22€
Corte Bravi - Veneto

Perbenci - rosato (Lambrusco Gasparossa) 24€
Franchina e Giarone - Emilia Romagna

BIANCHI

838 (Garganega) 22€
Az.ag.Casaretti - Veneto

Scaglia (Vermentino) - Macerato 36€
Podere del Maro - Liguria

La Palazzola (Verdello) - Anfora 30€
La Palazzola - Umbria

ROSSI

Genesi (Malvasia Nera) 38€
Asotom - Piemonte

Teroldego 35€
Foradori - Trentino

Sangiovese 32€
I Mandorli - Toscana

CAFFETTERIA

Espresso	1,4€
Decaffeinato	1,4€
Macchiato	1,6€
Latte Caldo	2€
Cappuccino	2€
Latte Macchiato	2€
Marocchino con crema nociole di Marco Colzani	3€

Tè e Tisane 4,5€

Con Latte d'avena +0,8€

Spremuta 4€

Caffè Filtro 4€

BLUE BATAK (INDONESIA)

KIGWANDI AB (KENYA)

FICA LAS NUBES (COLOMBIA)

EL MANGO (PERU)



Seguici su Instagram @crosta_milano

DESSERT

Granita di mandorle	3,5€
Plum cake timo e carota	4€
Muffin maggiorana e mirtillo	4,5€
Granita di mandorle con brioscina	5€
Pastiera	6€
Tiramisù	6,5€
Budino alla nocciola con caramello salato	6,5€
Sacher monoporzione	6,5€

CREME DA ACCOMPAGNAMENTO

Mascarpone	2,5€
Zabaione	2,5€

DOLCI DA CREDENZA A FETTA

Caprese al cioccolato	5,5€
Torta al limone e mandorle	5,5€
Torta di nocciole	5,5€
Torta paradiso	5,5€
Torta carote	5,5€
Banana bread	5,5€

SFOGLIATI

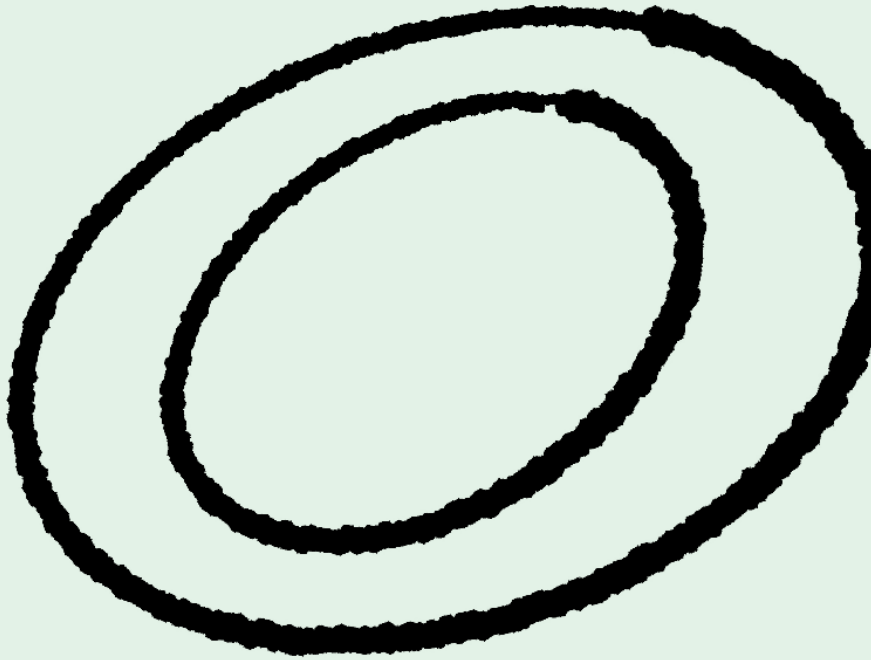
Brioche Vuota	1,8€
Brioche con la Crema	2,3€
Brioche con marmellata di albicocche	2.2€
Brioche con crema di nocciole e cacao	3,6€
Pain Au Chocolat	2,4€
Brioche allo zabaione	3,3€
Double baked con frutti di bosco e frangipane al cocco	4€
Danese ai frutti rossi	4,5€

DOLCI DA CREDENZA

Caprese al cioccolato	5,5€
Torta al limone e mandorle	5,5€
Torta di nocciole	5,5€
Torta Paradiso	5,5€
Torta carote	5,5€
Banana bread	5,5€



cena



dalle 18 alle 23

CROSTA

- V/G Nachos e guacamole** 7.5€
Tortilla di mais frita con guacamole: lime, coriandolo, sale.
- G Nachos e tre salse** 8.5€
Chimichurri (V) / Salsa Arrabbiata (V) / Salsa Bianca /
Salsa Tonno / Salsa curry e marmellata / Salsa Gorgonzola

SOLOPASTA

- Solopasta con burro fuso** 6,5€
Burro della Normandia e salvia.
- V Solopasta con hummus di ceci, pinoli tostati,
salsa al peperoncino, limone e za'hatar** 9€
Hummus di ceci bolliti, succo di limone, salsa tahini, sale, acqua.
Per la salsa al limone: prezzemolo, peperoncino, succo di limone, aceto e aglio.
- Solopasta con lardo stagionato** 12,5€
Lardo di Mora Romagnola Az. Agr Zavoli e scorza di limone..
- Solopasta con stracciatella e crudo** 16€
Stracciatella, prosciutto crudo 18 mesi azienda agr.Zavoli, olio evo.

PIZZE DELLA TRADIZIONE

V	Marinara con pomodorini arrosto Pomodoro provenienza Campania e Puglia, olio al basilico, basilico fresco, aglio, sale.	8€
	Margherita Pomodoro provenienza Campania e Puglia, olio al basilico, mozzarella fiordilatte, basilico e olio evo.	10€
	Cosacca Pomodoro provenienza Campania e Puglia, olio al basilico, sale, pepe, pecorino romano e basilico.	10€
	Bufala Pomodoro provenienza Campania e Puglia, olio al basilico, sale, mozzarella di bufala campana, basilico e olio evo.	12€
	Mastunicola Lardo di Mora stagionato az. agr. Zavoli, basilico, pecorino, pepe.	12,5€

PIZZE CLASSICHE

	Diavola Margherita con 'nduja Macelleria Ioppolo provenienza Calabria, basilico, olio evo.	11€
	Margherita con acciughe capperi e olive Margherita con acciughe "Trozos" cantabrico, capperi, olive, scorze di limone e origano.	14€
	Prosciutto e funghi Margherita con cotto a bassa temperatura Azienda agr. Zavoli, funghi trifolati, origano, olio evo.	14€
	Tonno e cipolla Margherita con buzzonaglia di tonno, acet, peperoncino e coriandolo, cipolle rosse, zucchero e olio evo.	14€
V*	Verdure di stagione Melanzane e zucchine all'olio, coriandolo e aglio, mozzarella fiordilatte, pomodorini arrosto.	16€

PIZZE CONTEMPORANEE

- V* **Pizza falafel** 12€
Falafel lattuga iceber, cavolo cappuccio viola, salsa bianca, pomodorini arrosto, coriandolo, sale maldon, olio evo, succo di limone.
- V* **Verdure stufate e yogurt greco** 13€
Zucca, cipolla, pomodorini, zucchine, cumino, yogurt greco, semi misti tostati e za'hatar.
- Pizza con pollo al curry** 14€
Cipollotto, peperoncino, paprika affumicata, curry thai verde, alloro, rosmarino, aglio, cipolla, lattuga iceber, cavolo cappuccio viola, salsa bianca, pomodorini arrosto, coriandolo, sale maldon, olio evo, succo di limone.
- Patate, pesto e crescenza** 15€
Patate schiacciate con olio e sale, pesto alla genovese, crescenza, raspadura.
- Choripan** 15€
Patate profumate al timo, salsiccia, chimichurri di prezzemolo, origano, aglio, cipollotto, peperoncino, olio evo, aceto, sale e mozzarella fiordilatte.
- Stracciatella, acciughe e scorza di limone** 15€
Stracciatella, acciughe "Trozos" del cantabrico e scorza di limone.
- Ventricina, ananas, coriandolo, cipollotto** 16€
Ventricina, ananas arrosto, mozzarella fior di latte, coriandolo e cipollotto.
- Pizza kebab** 16€
Carne di pecora al coltello con aglio, cipolla, peperoncino, paprika affumicata, concentrato di pomodoro, prezzemolo, cavolo viola, lattuga iceberg, pomodorini arrosto, succo di limone, olio evo e salsa bianca: yogurt greco, maionese, erba cipollina, olio, sale, pepe, aglio, acqua.

PIZZA SPECIAL

Salsa tonno, caramello di peperone, capperi 16€
Salsa tonno, caramello di peperone, Capperi

IN AGGIUNTA

Stracciatella 3€

Spalla Cotta / Lardo 5€

Prosciutto Crudo 20 mesi 6€

PER LE CROSTE

Chimichurri (V) / Salsa Arrabbiata (V)/ Salsa Bianca / 3€
Salsa Tonno / Salsa curry e marmellata/ Salsa Gorgonzola

V Vegano

V* Possibilità Vegano/Vegetariano

G Libero da glutine, ma in un ambiente dove potrebbe essere contaminato

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.

Coperto 1,5€

ACQUA

Acqua Microfiltrata Illimitata

Naturale / Frizzante

1.5€

SOFT DRINK

Aranciata

4.5€

Chinotto

4.5€

Gassosa

4.5€

Molecola/Molecola Zero

4.5€

Nettare di Frutta Marco Colzani (0,22L)

7€

BIRRE

Tipopils 0.33

Italian style Pils

6.6€

Finisterrare 0.33

Italian White

6.6€

Bibok 0.33

Wild Bock

7.7€

Huxley 0.33

IPA

7.7€

COCKTAILS

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

AMARI E LIQUORI

Liquore alla liquirizia	6€
Limoncino zenzero e limone	6€
Sambuca artigianale	6€
Mirto artigianale	6€
Amaro Ilex	6€

VERMOUTH

Vermuto di Cannonau	6€
----------------------------	----

Vini Agricoli

RIFERMENTATI

280 slm (Vitigni autoctoni bianchi e rossi) 33€
Costadilà - Veneto

Bianco col fondo (Glera, Moscato) 22€
Az. Ag. Alla costiera - Veneto

Rifermentato - rosato (Corvina) 22€
Az.ag. Casaretti - Veneto

Vivace - rosato (Corvinone) 22€
Corte Bravi - Veneto

Perbenci - rosato (Lambrusco Gasparossa) 24€
Franchina e Giarone - Emilia Romagna

BIANCHI

838 (Garganega) 22€
Az.ag.Casaretti - Veneto

Scaglia (Vermentino) - Macerato 36€
Podere del Maro - Liguria

La Palazzola (Verdello) - Anfora 30€
La Palazzola - Umbria

ROSSI

Genesi (Malvasia Nera) 38€
Asotom - Piemonte

Teroldego 35€
Foradori - Trentino

Sangiovese 32€
I Mandorli - Toscana

CAFFETTERIA

Espresso	1,4€
Decaffeinato	1,4€
Macchiato	1,6€
Latte Caldo	2€
Cappuccino	2€
Latte Macchiato	2€
Marocchino con crema nociole di Marco Colzani	3€

Tè e Tisane 4,5€

Con Latte d'avena +0,8€

Spremuta 4€

Caffè Filtro 4€

BLUE BATAK (INDONESIA)

KIGWANDI AB (KENYA)

FICA LAS NUBES (COLOMBIA)

EL MANGO (PERU)

DESSERT

Granita di mandorle	3,5€
Plum cake timo e carota	4€
Muffin maggiorana e mirtillo	4,5€
Granita di mandorle con brioscina	5€
Pastiera	6€
Tiramisù	6,5€
Budino alla nocciola con caramello salato	6,5€
Sacher monoporzione	6,5€

CREME DA ACCOMPAGNAMENTO

Mascarpone	2,5€
Zabaione	2,5€

DOLCI DA CREDENZA A FETTA

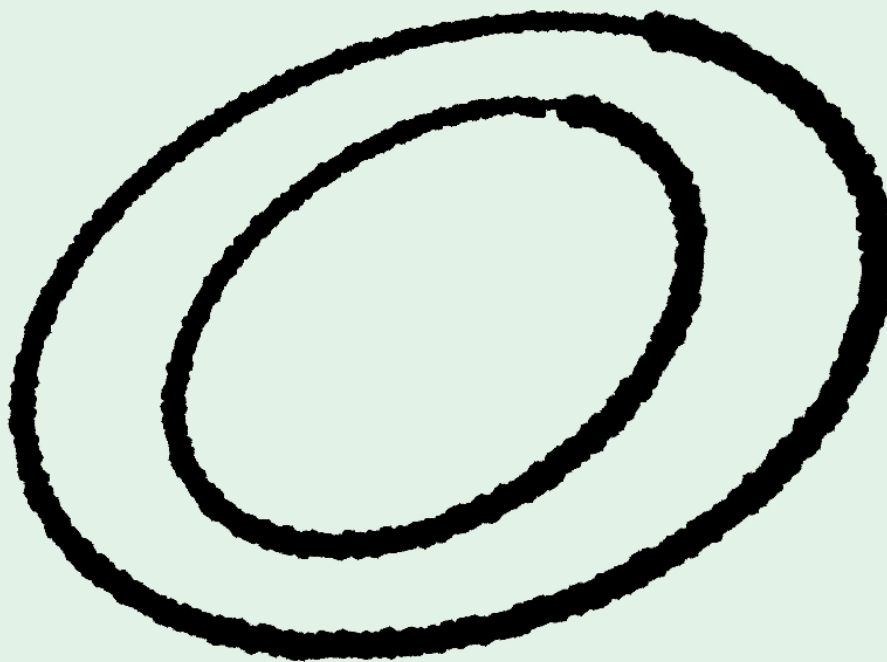
Caprese al cioccolato	5,5€
Torta al limone e mandorle	5,5€
Torta di nocciole	5,5€
Torta paradiso	5,5€
Torta carote	5,5€
Banana bread	5,5€

SFOGLIATI

Brioche Vuota	1,8€
Brioche con la Crema	2,3€
Brioche con marmellata di albicocche	2.2€
Brioche con crema di nocciole e cacao	3,6€
Pain Au Chocolat	2,4€
Brioche allo zabaione	3,3€
Double baked con frutti di bosco e frangipane al cocco	4€
Danese ai frutti rossi	4,5€

DOLCI DA CREDENZA

Caprese al cioccolato	5,5€
Torta al limone e mandorle	5,5€
Torta di nocciole	5,5€
Torta Paradiso	5,5€
Torta carote	5,5€
Banana bread	5,5€



Seguici su Instagram [@crosta_milano](https://www.instagram.com/crosta_milano)

CROSTA
—