

SPECIALITÀ DEL GIORNO E DI STAGIONE

ANTIPASTI-MARE / APPETIZER-SEA



Insalata di mare calda con rucola e pomodorini €13.00
Warm seafood salad with arugula and cherry tomatoes



Code di mazzancolle e calamari con cipolle di tropea e olive taggiasche * €12.00
Prawn tails and squid with Tropea onions and taggiasche olives



Impepata di cozze €10.00
Steamed mussels with pepper



Cocktail di mazzancolle * €10.00
Prawn cocktail



Calamari fritti * €10.00
Fried calamari



Ostrica (al pezzo) €3.00
Oyster (per piece)

piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Caprese di bufala campana €10.00
Buffalo mozzarella caprese



Insalata di polpo con patate* €13.00
Octopus salad with potatoes



Carpaccio di salmone affumicato con crostini e burro €11.00
Smoked salmon carpaccio with crostini and butter



Prosciutto crudo con parmigiano reggiano €10.00
Parma ham with Parmigiano Reggiano



Scamorza affumicata avvolto di speck in crosta €10.00
Smoked scamorza wrapped in speck(cured ham) crust



Mozzarella di bufala con acciughe e pomodoro secco €10.00
Buffalo mozzarella topped with anchovies and sun-dried tomatoes



Affettato misto con formaggio €12.00
Mixed cured meats



Mini involtini primavera con salsa agropiccante €5.00
Mini spring rolls with spicy sweet-and-sour sauce

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES



Sciallatielli al profumo di mare con bottarga di muggine

Sciallatelli pasta with seafood aroma 🌾🐟🦐👤

€ 16.00

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti alla scoglio (mixed seafood) 🌾🐟🦐👤

€ 16.00

Spaghetti carbonara di mare

Seafood carbonara spaghetti 🌾🥚🐟🥛

€ 16.00

Spaghetti alle vongole veraci (Con aggiutta di bottarga di muggine)

Spaghetti with clams (add bottarga optional) 🌾👤

€ 16.00



Paccheri con polpo alla puttanesca

Paccheri pasta with octopus in puttanesca suce 🌾🐟

€ 16.00

Risotto allo champagne e gamberi con cipolle croccante fritte

Risotto with champagne and shrimp, topped with crispy fried onions 🍷🥛

€ 12.00

Pappardelle (oppure risotto) con funghi porcini*

Pappardelle with porcini mushrooms (or risotto option) 🌾🥚

€ 12.00

Paccheri alla sorrentina

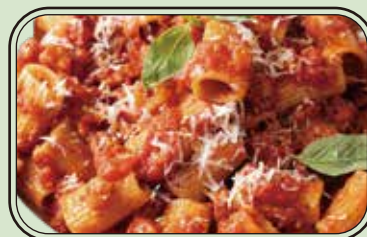
Paccheri in Sorrentina sauce (tomato, basil, mozzarella) 🌾🥛

€ 11.00

Rigatoni all 'amatriciana

Rigatoni with Amatriciana sauce 🌾🥛

€ 11.00



SECONDI DI PESCE / MAIN COURSES FISH



Misto di pesce alla griglia*

€ 18.00

Mixed grilled seafood platter 🍷 🐟

Fritto misto di mare con zucchine a julienne*

€ 15.00

Fried mixed seafood with julienned zucchini 🌿 🍷 🐟

Polpo alla piastra con crema di patate e salsa salmoriglio*

€ 18.00

Grilled octopus with salmoriglio sauce 🐙



Trancio di salmone alla griglia con patate arrostiti

€ 15.00

Grilled salmon steak with roasted potatoes 🍷 🐟

Gamberoni alla griglia con patate arrostiti*

€ 16.00

Grilled prawns with roasted potatoes 🍷 🐟



piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Scamponi alla griglia con rucola e pomodorini*

€ 17.00

Grilled langoustines with arugula and cherry tomatoes 🦞



Seppie e calamari alla griglia alla salsa salmoriglio *

€ 15.00

Grilled cuttlefish and calamari with salmoriglio sauce 🦞

Filetto di branzino al cartoccio (patate , pomodorini e olive di taggiasca)

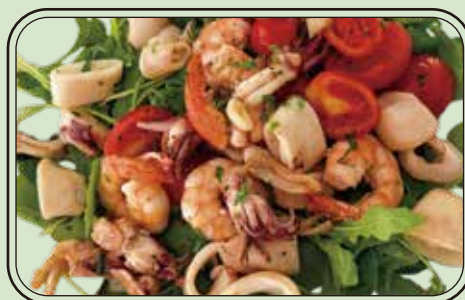
€ 17.00

Sea bass fillet baked in parchment (with potatoes, cherry tomatoes, and Taggiasche olives) 🌾 🦞

Branzino o Orata alla griglia / oppure Alla crosta di sale

€ 14.00/ € 15.00

Grilled sea bass or gilt-head bream Or salt-crusted option 🦞



Sogliola alla griglia / Alla mugnaia *

€ 16.00/ € 18.00

Grilled sole 🦞 / la meuniere style 🌾

Calamaretti e gamberi saltati con rucola e pomodorini *

€ 15.00

Sauteed baby calamari and shrimp with arugula and cherry tomatoes 🦞 🦞

piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

SECONDI DI CARNE / MAIN COURSES MEAT



Cotoletta alla milanese con patatine fritte
Milanese-style breaded cutlet with fries 🌾 🍷

€ 14.00

Costata di manzo alla griglia
Grilled beef ribeye

€ 16.00



Filetto di manzo alla griglia
Grilled beef tenderloin

€ 17.00

Filetto di manzo al pepe verde
Beef tenderloin with green pepper sauce 🌾 🍷

€ 19.00



Tagliata di manzo con funghi porcini

Beef tagliata with porcini mushrooms

€ 18.00

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana

Beef tagliata with arugula and parmigiano shavings 🍴

€ 17.00

Tagliata di manzo al rosmarino con patate arrostiti

Beef tagliata with roasted potatoes

€ 17.00



Paillard di vitello alla griglia

Grilled veal paillard

€ 13.00

Misto di carne alla griglia

Mixed grilled meats platter

€ 16.00

Costolette di agnello con patate arrostiti

Lamb chops with roasted potatoes

€ 16.00

Controfiletto di manzo al forno (tagliata spessa)

con verdure grigliate e salsa bernese minimo per 2 persone

Roasted sirloin steak with grilled vegetables and Beanaise sauce serves 2 🍴🍷

€ 40.00

CONTORNI / SIDE DISHES



Misto di verdure alla griglia (Melanzane,zucchine,trevisana,peperoni) € 5.00
Mixed grilled vegetables(eggplant,zucchini,radicchio,peppers)

Patate arrostate con rosmarino € 4.00
Roasted potatoes with rosemary

Spinaci saltati alla calabrese (aglio,olio,peperoncino) € 5.50
Sauteed calabrian-style spinach(garlic,oil,chili)

Patatine fritte € 4.00
French fries

Insalata mista di stagione € 4.50
Seasonal mixed salad



Insalatone Large salad €12.00

Verde luna 🥗🐟🥚

Insalata mista,mais,carote,mozzarella,olive verde,tonno,pomodorini,uovo sodo
Mixed greens,corn,carrots,mozzarella,eggs,green olives,tuna,cherry tomatoes

Mediterranea 🥗🐟🥚

Insalata di rucola gamberetti,pomodorini ,cipolle di tropea ,uovo sodo,mais
Arugula,shrimp,cherry tomatoes,Tropea onions,boiled egg,corn.

Al salmone 🥗🐟🥚

Insalata mista ,carote,mais,uovo sodo,olive verde ,salmone affumicato ,formaggio fresco
Mixed greens,carrots,corn,boiled egg,green olives,smoked salmon,fresh cheese

FORMAGGI / CHEESES



Formaggi misti

Mixed cheeses platter 🍴

€ 10.00

Parmigiano reggiano

Parmigiano reggiano 🍴

€ 5.00

Gorgonzola

Gorgonzola 🍴

€ 5.00

Mozzarella di bufala Campana

Buffalo mozzarella 🍴

€ 8.00

Scamorza affumicata alla piastra

Grilled smoked scamorza 🍴

€ 7.00



PIZZE / PIZZAS



LE NOSTRE PIZZE

COTTURA: Fatto in forno a legna

INGREDIENTI : Farina tipo 00 , olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra fresco.

FORMA: Rotonda, di circa 30 cm di diametro, con bordo leggermente rialzato

PESO DELL'IMPASTO: Ogni pizza è di circa 250g.

CONDIMENTI: Pizza è preparata con circa 130g di mozzarella fior di latte e 100g di pomodoro pelato.



PIZZE / PIZZAS

Pizze la mozzarella di bufala / Campana with buffalo mozzarella

BUFALINA Pomodoro, mozzarella di bufala. Tomato ,buffalo mozzarella 🌾🥛	€ 8.50
BUFALOTTA Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo . Tomato,buffalo mozzarella,parma ham 🌾🥛	€ 10.00
CAMPANA Pomodoro, mozzarella di bufala,friarielli,salsiccia. Tomato,buffalo mozzarella,broccoli rabe,sausage 🌾🥛	€ 10.00
SUPER NAPOLI Pomodoro, mozzarella di bufala,accughe,origano. Tomato,buffalo mozzarella,anchovies,oregano 🌾🥛🐟	€ 10.00
SUPER ORTOLANA Pomodoro, mozzarella di bufala,misto di verdure grigliate Tomato,buffalo mozzarella,grilled vegetables 🌾🥛	€ 10.00
SUPER DIAVOLA 🌶️ Pomodoro, mozzarella di bufala,salame piccante,olive Tomato,buffalo mozzarella,spicy salami,olives 🌾🥛	€ 10.00

PIZZE / PIZZAS

Pizze Con mozzarella fior di latte / With Fior di latte mozzarella

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella,basilico Tomato, mozzarella basil 🌾🥛	€ 6.50
NAPOLI Pomodoro,mozzarella,accughe,origano Tomato,mzzarella,anchovies,oregano 🌾🥛🐟	€ 7.50
SICILIANA (SENZA MOZZARELLA) Pomodoro,accughe,olive,capperi,origano Tomato,anchovies,oregano,olives,capers 🌾🥛🐟	€ 7.00
CAMPAGNOLA Pomodoro,mozzarella,trevisana,scamorza affumicata Tomato,mozzarella,radicchio,smoked scamorza 🌾🥛	€ 8.50
FRIARIELLI SALSICCIA Pomodoro,mozzarella,friarielli,salsiccia fresca Tomato,mozzarella,broccii rabe,sausage 🌾🥛	€ 8.50
RUSTICA Pomodoro,mozzarella,peperoni arrostiti,salsiccia fresca Tomato,mozzarella,roasted peppers,sausage 🌾🥛	€ 8.50
GUSTOSA Pomodoro,mozzarella,salsiccia fresca,cipolle croccante fritte Tomato,mozzarella,sausage,crispy fried onions 🌾🥛	€ 8.50

LUNA

Pomodoro,mozzarella,rucola,pomodorini freschi,scaglie di grana

€ 8.50

Tomato,mozzarella,arugula,cherry tomatoes,parmigiano shavings 🌿 🥛

DIAVOLA 🌶️

Pomodoro,mozzarella,salame piccante,olive

€ 8.50

Tomato,mozzarella,spicy salami,olives 🌿 🥛

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi champignon freschi

€ 8.50

Tomato,mozzarella,cooked ham,mushrooms. 🌿 🥛

PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto

€ 7.50

Tomato,mozzarella,cooked ham. 🌿 🥛

4 STAGIONI

Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi champignon,carciofi,olive

€ 8.50

Tomato,mozzarella,cooked ham,mushrooms,anchovies capers. 🌿 🥛

ORTOLANA

Pomodoro,mozzarella,melanzane,zucchine,peperoni grigliate

€ 9.00

Tomato,mozzarella,grilled eggplant,zucchine,peppers 🌿 🥛

PIZZE / PIZZAS

Pizze Con mozzarella fior di latte / With Fior di latte mozzarella

CAPRICCIOSA

€ 9.50

Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi,carciofi,accughe,capperi,origano

Tomato,mzzarella,cooked ham.mushrooms,artichokes,anchovies.capers,oregano 🌿 🥛 🍷

VARESINA 🌶️

€ 9.50

Pomodoro,mozzarella,gorgonzola,salame piccante,prosciutto cotto

Tomato,mozzarella,gorgonzola,spicy salami,cooked ham 🌿 🥛

VALTELLINA

€ 9.50

Pomodoro,mozzarella,bresaola ,scaglie di grana

Tomato,mozzarella,bresaola,parmigiano shavings 🌿 🥛

SCAMORZA

€ 8.50

Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,scamorza affumicata

Tomato,mozzarella,cooked ham.smoked scamorza 🌿 🥛

TONNO E CIPOLLA

€ 8.50

Pomodoro,mozzarella,tonno,cipolle

Tomato,mozzarella,tuna,onions 🌿 🥛 🍷

BOMBA 🌶️

€ 8.50

Pomodoro,mozzarella,salame piccante,gorgonzola

Tomato,mozzarella,spicy salami,gorgonzola 🌿 🥛

4 FORMAGGI (BIANCA)

€ 8.50

Mozzarella,gorgonzola,brie,scamorza affumicata

Mozzarella gorgonzola,brie,smoked scamorza 🌿 🥛

PIZZE / PIZZAS

Pizze Con mozzarella fior di latte / With Fior di latte mozzarella

PORCINI*	€ 9.00
Pomodoro,mozzarella,funghi porcini,prezzemolo	
Tomato,mozzarella,porcini mushrooms,parsley 🌾 🥛	
AMATRICIANA	€ 8.50
Pomodoro,mozzarella,pancetta,cipolle,pecorino	
Tomato,mozzarella,bacon,onions,pecorino 🌾 🥛	
CROCCANTE	€ 8.50
Pomodoro,mozzarella,gorgonzola,cipolle croccante fritte	
Tomato,mozzarella,gorgonzola,crispy fried onions 🌾 🥛	
AMERICANA	€ 9.00
Pomodoro,mozzarella,wurstel,patatine fritte	
Tomato,mozzarella,hot dog, french fries 🌾 🥛	

FOCACCE / FLATBREADS

ALLA CAPRESE	€ 9.00
Mozzarella di bufala,pomodorini,prosciutto crudo	
Buffalo mozzarella,cherry tomatoes,parma ham 🌾 🥛	
AFFUMICATA	€ 8.00
Miste di Verdure grigliate, olive,scamorza affumicata	
Grilled vegetables,olives,smoked scamorza 🌾 🥛	
AL CRUDO	€ 7.50
Prosciutto crudo	
Parma ham	
FOCACCIA AL ROSMARINO E SALE GROSSO	€ 3.50
Rosemary focaccia with coarse salt	

CALZONI / STUFFED PIZZAS

LISCIO	€ 7.50
Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto	
Tomato,mozzarella,cooked ham 🌾 🥛	
FARCITO	€ 8.50
Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi,carciofi	
Tomato,mozzarella,cooked ham,mushrooms, artichokes 🌾 🥛	
ALLA BUFALA	€ 9.50
Pomodoro,mozzarella di bufala ,prosciutto cotto	
Tomato,buffalo mozzarella,cooked ham 🌾 🥛	

BEVANDE / BEVERAGES

Acqua minerale	Grande/Piccola	€ 3.50 / € 2.00
Mineral water large/small		

Bibite	(Coca-cola.Fanta.Sprite.The)	€ 3.00
Soft drinks		

Birra alla spina (bionda)	Media/Piccola	€ 5.00 / € 3.00
Draft beer blonde		

Birra alla spina (rossa)	Media/Piccola	€ 7.00 / € 4.00
Draft beer red		

Birra alla bottiglia 66ml		€ 5.00
----------------------------------	--	---------------

Birra alla lattina 33ml		€ 3.00
--------------------------------	--	---------------

Birra speciale 33ml	(Ceres / Analcolica / Rossa).	€ 4.00
----------------------------	--------------------------------------	---------------

VINO DELLA CASA 1 L 0,5 L	€ 10.00 / € 5.50
House wine	

VINO A CALICE

Wine by glass

Prosecco extra dry	€ 5.00
---------------------------	---------------

Falanghina	€ 5.00
-------------------	---------------

Valpolicella ripasso	€ 6.00
-----------------------------	---------------

Montepulciano d'abruzzo	€ 5.00
--------------------------------	---------------

APERITIVI

Aperol spritz	€ 6.00
----------------------	---------------

Gin tonic	€ 6.00
------------------	---------------

Campari soda	€ 3.00
---------------------	---------------

ANALCOLICO

Liquori ghiacciati (Limocello /Mirto/Amaro del capo)	€ 3.50
--	---------------

Amaro Jefferson	€ 6.00
------------------------	---------------

Grappa bianca	€ 3.50
----------------------	---------------

Grappa barricata	€ 4.00
-------------------------	---------------

Brandy /whisky normali	€ 4.50
-------------------------------	---------------

Whisky torbato (Laphroaig)	€ 6.50
------------------------------------	---------------

Cognac (Martell)	€ 6.50
--------------------------	---------------

Coperto / Covered € 2.00



<http://verdelunamilano.com>

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n°.1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:



**Cereali
contenenti
glutine**



Uova



Arachidi



Crostacei



Pesce



Soia



**Semi
di sesamo**



**Anidride
solforosa
e solfiti**



Sedano



Senape



Molluschi



**Latte
(incluso lattosio)**



Lupini



Frutta a guscio



piaccante

piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.