

LE PINSE *

La nostra Pinsa Romana, rivisitata e riNata a Milano, è realizzata con un mix di farine: frumento, soia, riso e pasta madre. Le oltre 72 ore di lievitazione e l'alto contenuto di acqua rendono questo impasto altamente digeribile con ridotte quantità di grassi, croccante fuori e morbido dentro.

La SvioliNata (1 6 7 8)

Scarola saltata, chèvre caldo,
cipolla di Tropea caramellata
e noci
€12

La BuriNata (1 6 7)

Scarola saltata, uvetta,
pecorino romano DOP,
mozzarella di bufala campana
DOP e peperoncino fresco
€10

La ZucchiNata (1 6 7 8)

Zucchine a julienne, pomodorini
confit, fontina DOP,
granelle di mandorla
€10

La Fresca (1 6 7 8)

Stracciatella di burrata,
pomodorini confit, gocce di
pesto, zeste di limone e
basilico fresco
€10

La Natarita (1 6 7)

Salsa di pomodoro,
stracciatella di burrata,
origano e basilico fresco
€9

La MariNata (1 6)

Salsa di pomodoro, pomodorini
confit, olive taggiasche e
origano
€8

La Nata FortuNata (1 6 7)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
stracciatella di burrata, pomodorini
confit e songino
€12

La Cruda (1 6 7)

Stracciatella di burrata,
prosciutto crudo di Parma
24mesi e basilico fresco
€11

La SorrentiNata (1 4 6 7)

Alici di Cetara, stracciatella di
burrata, pomodorini confit, zeste
di limone di Sorrento e timo
€12

La SalmoNata (1 4 6 7)

Salmone fumé, ricotta condita, zeste
di arancia,
carpaccio di finocchio e erba
cipollina
€13

L'Alpina (1 6 7)

Speck AA DOP, fontina DOP, scarola
saltata e pomodorini sott'olio
€10

La Nata Semplice (1 6 7)

Capocollo toscano, ricotta alle
erbe e pepe fresco
€9

La ToscaNata (1 6 7)

Capocollo, pecorino toscano DOP,
cipolle di Tropea caramellate,
erba cipollina e timo fresco
€11

La Piccante (1 6 7)

Chorizo spagnolo, chèvre,
peperoncino fresco, pomodori
sott'olio e basilico fresco
€11

La Nata (1 6 7)

Lonzino, ricotta alle erbe,
carciofi sott'olio, zeste
d'arancia e timo fresco
€11

LE INSALATE

La Vegana

Songino, julienne di zucchine, carpaccio di finocchio, pomodorini, carote, frutta di stagione, bacche di Gogi e semi misti

€8

La Caprese

(7)

Songino, bocconcini di bufala, pomodorini freschi, pomodori secchi, olive taggiasche, basilico fresco e origano

€10

La Norvegese

(4 7)

Salmone affumicato, insalatina, ricotta alle erbe, zeste di limone, fettine di arancia, semi di girasole ed erba cipollina

€13

La Saporita

(7)

Carpaccio di lonzino con zeste d'arancia, timo fresco, songino e gocce di stracciatella

€12

LA ZUPPA DI NATA

€7

LE SPECIALITÀ CALDE

Chèvre Chaud

Crostoni con chèvre caldo, songino, mela, pomodorini e aceto balsamico

€12

(1 7)

Nata di Baccalà Mantecato*

Sfoglia di baccalà mantecato con patate servito con carpaccio di finocchio e arance

€9

(1 3 4 7 8)

Sformato di verdure

Sformato di verdure, stracciatella di burrata a sorpresa e scarola saltata con uvette

€12

(3 7)

I PANINI*

N.1

(1 7 11)

Stracciatella di burrata, pomodorini, songino e gocce di pesto

€6

N.2

(1 7 11)

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala e pomodorini confit

€7

N.3

(1 4 7 11)

Salmone fumé, ricotta, songino e zeste di agrumi

€7

N.4

(1 7 11)

Speck AA DOP, fontina DOP e scarola saltata

€6

La Pasta al forno di Nata

€8/10

(1 7)

I DOLCI

Pastel de Nata* (1 3 7 8) €2

Brownie con gelato (1 3 7 8) €5

Cestino di frolla (1 3 7) €4/6

Pinsa con la Nutella* (1 6 7 8) €6

Frutta di stagione €4/5

La Torta di Mele €3/4

Brigadeiro €1,50

seguici su



I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei piatti.

1. Cereali contenenti glutine come grano, orzo, segale, kamut e derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Informare il personale su eventuali allergie e intolleranze.

I piatti indicati con (*) hanno ingredienti congelati o surgelati all'origine

1. Cerali contenenti glutine come grano, orzo, segale, kamut e derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termini di anidride solforosa totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti indicati con (*) hanno ingredienti congelati o surgelati all'origine.

Vi chiediamo di informare il personale su eventuali allergie o intolleranze.

ALLERGENI

Noi di Nata a Milano vi invitiamo a fare un viaggio
insieme, proponendovi prodotti che abbiamo
selezionato e scelti uno a uno con estrema cura,
creando proposte innovative.

Nel rispetto degli animali e dell'ambiente, troverete
anche idee bio, vegane e vegetariane.

Il nostro viaggio inizia con la Pinsa romana,
riNata a Milano utilizzando una combinazione di farine
di grani antichi, farina di riso,
farina di soia e lievito madre che,
con ben 72 ore di lievitazione, rende questo impasto
particolarmente digeribile e leggero.
Il tutto accompagnato a scelta da salumi e formaggi di
alta qualità, che renderanno il vostro viaggio gustoso e
unico!

Per addolcire la vostra giornata, vi proponiamo,
inoltre, un simbolo del Portogallo, il Pastel de Nata,
premiato nel 2019 come dolce dell'anno.
Il Pastel de Nata è una croccante sfoglia con all'interno
una crema delicatissima.

Per chi non ha mai avuto l'occasione di assaggiarlo,
una vera emozione. Per chi già lo conosce sicuramente
un incontro gradito.

Dolce e salato possono essere accompagnati da una
vasta selezione di vini rossi, bianchi e bollicine
italiane e spagnole, che renderanno la vostra
permanenza un momento creato solo per voi.

a Milano

N A T A P E R V O I