

MENÙ BAMBINI BABY MENU

PASTA AL POMODORO 1 3 10.00 Pasta corta al sugo di pomodoro e basilico, olio Evo <i>Short pasta with tomato sause, basil, Evo oil</i>	BABY PIZZA TOPOLINO 1 7 9.00 Pomodoro, mozzarella, basilico, grana, olio Evo <i>Tomato, mozzarella cheese, basil, grana cheese, Evo oil</i>
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE 1 14.00 <i>Chicken cutlet with french fries</i>	PENNETTE AL PESTO 1 9 14.00 <i>Pennette pasta with pesto sauce</i>

DOLCI DESSERT

BABÀ* 1 7 7.00 <i>Typical neapolitan sponge cake with rum</i>	MACEDONIA DI STAGIONE CON GELATO 3 7 7.00 <i>Fresh seasonal fruit with vanilla ice cream</i>
CHEESECAKE* 1 3 7 7.00 Frutti di bosco – Cioccolato – Pistacchio <i>Forest Fruit - Chocolate - Pistache</i>	VEGAN CROSTATA AL SAMBUCO E LAMPONI* 7.00 <i>Vegan tart with elderberry and raspberry jam</i>
TORTA CAPRESE* 3 7 8 7.00 <i>Typical chocolate almond cake from Capri</i>	CREMA CATALANA* 1 3 7 8 8.00 <i>Crème brûlée</i>
GELATO ALLA VANIGLIA 3 7 7.00 <i>Vanilla ice cream</i>	PASTIERA* 1 3 7 8.00 <i>Neapolitan shortcrust pastry</i>
SORBETTO AL LIMONE 7.00 <i>Lemon sorbet</i>	TIRAMISÙ* 1 3 7 8.00
SORBETTO DI ANGIURIA 7.00 <i>Watermelon sorbet</i>	DELIZIA AL LIMONE 1 3 7 8.00 <i>Glaced lemon sponge cake</i>

COPERTO E SERVIZIO 3.50 **PANE** 1.00
Cover and service charge Bread

Prodotti indicati con * potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. I prezzi sono da intendersi in Euro.
*Products indicated with a * can be frozen or deep frozen at the origin. Prices are in euros.*

 **PASSWORD WI-FI:** 123456789 **RETE:** E.K 2.4

ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi o prodotti 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 come mandorle, nocciole, noci, pistacchi 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 semi di sesamo.
- 12 Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 ml/lit in termini di anidride solforosa totale.
- 13 Lupini o prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie e intolleranze alimentari.

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity please inform the dining room staff. Food products may contain allergens. Ask the allergen tables to our staff.

MENÙ

FRESCO & Cimmìno
TRATTORIA • PIZZERIA • BABÀ

Follow Us
Like Us
& Tag Us!
[@frescoecimmino](#)



[WWW.FRESCOECIMMINO.IT](#)

MILANO
DUOMO • VIA UGO FOSCOLO
LIFESTYLE CENTER • MERLATA BLOOM

LE PIZZE TRADIZIONALI
TRADITIONAL PIZZAS

MARINARA 1 7 7.00
Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio Evo
Tomato, garlic, origan, basil, Evo oil

MARGHERITA 1 7 9.00
Pomodoro, fior di latte, basilico, olio Evo, grana
Tomato, mozzarella cheese, basil, grana cheese, Evo oil

QUATTRO FORMAGGI 1 7 12.00
Emmenthal, fior di latte, gorgonzola, provolone, grana, basilico, olio Evo
Emmenthal, mozzarella cheese, gorgonzola, provolone, grana cheese, basil, Evo oil

PASQUALONA 1 7 12.00
Salsiccia, provola, friarielli, grana, basilico, olio Evo
Sausage, smoked mozzarella cheese, neapolitan turnip greens, grana cheese, Evo oil

+ 4.00
Mozzarella senza lattosio o mozzarella di riso
Extra lactose-free mozzarella, or rice milk mozzarella

LE PIZZE REGIONALI
ITALIAN PIZZA TOUR

LIGURE 1 7 8 12.00
Crema al basilico, provola, pomodorini, grana, olio Evo. Basil cream, provola cheese, cherry tomatoes, grana cheese, Evo oil

EMILIANA 1 7 12.00
Mortadella, crema di pistacchio, granello di pistacchio, grana, fior di latte, basilico, olio Evo
Mortadella, pistachio cream, chopped pistachios, grana cheese, mozzarella cheese, basil, Evo oil

TROPEA 1 7 12.00
Tonno, cipolla rossa, fior di latte, basilico, grana, olio Evo. Tuna fish, red onions, mozzarella, basilico, grana cheese, Evo oil

CETARA 1 4 7 12.00
Pomodoro, fior di latte, basilico, grana, capperi, acciughe, olive, olio Evo. Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, grana cheese, capers, anchovies, olives, Evo oil

LE PIZZE SPECIALI
SPECIAL PIZZAS

IL SOLE A NERANO 1 4 7 12.00
Fiori di zucca, alici, stracciatella, fior di latte, grana, basilico, olio Evo
Pumpkin flowers, anchovies, stracciatella cheese, mozzarella cheese, grana cheese, basil, Evo oil

LA SORRENTINA 1 7 14.00
Provola, peperoncino, scorza di limone grattugiato
Smoked mozzarella cheese, spicy chili pepper, grated lemon peel

LA 3 POMODORI 1 7 14.00
Pomodori secchi, pomodori pachino, pomodori gialli, bocconcino di mozzarella. Dried tomatoes, pachino tomatoes, yellow tomatoes, mozzarella

BUFALINA 1 7 14.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, grana, basilico, olio Evo. Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, grana cheese, basil, Evo oil

CONTADINA 1 7 12.00
Fior di latte, friarielli, melanzane, peperoni, basilico, grana, olio Evo. Mozzarella cheese, napolitan turnip, eggplant, bell pepper, basil, grana cheese, Evo oil

DIAVOLA 1 7 12.00
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, grana, basilico, olio Evo. Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, grana cheese, basil, Evo oil

CAPRICCIOSA 1 7 12.00
Prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, pomodoro, fior di latte, grana, basilico, olio Evo
Baked ham, mushrooms, artichokes, black olives, tomato sauce, mozzarella cheese, grana cheese, basil, Evo oil

CALZONE AL FORNO 1 7 13.00
Pomodoro, fior di latte, ricotta, salame Napoli, basilico, grana, olio Evo. Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta, neapolitan salami, basil, grana cheese, Evo oil

CRUDO DI PARMA 1 7 14.00
Prosciutto crudo, fior di latte, cacio grotta delle murge, basilico, grana, olio Evo. Parma ham, mozzarella cheese, cacio cheese, basil, Evo oil

PUGLIESE 1 7 15.00
Pomodoro, prosciutto crudo di Parma, bocconcino di burrata, rucola, pomodorini, grana, basilico, olio Evo. Tomato, Parma ham, morsel of burrata, rocket salad, cherry tomato, grana cheese, basil, Evo oil

LOMBARDA 1 7 15.00
Gorgonzola, spek, fior di latte, basilico, grana, olio evo. Gorgonzola, Spek, Mozzarella cheese, grana cheese, basil evo oil

SARDA 1 7 14.00
Tonno affumicato, fior di latte, pomodorini e misticanza. Smoked tuna, fior di latte, cherry tomatoes and misticanza salad

GRECA 1 7 14.00
Feta greca, pomodorini, rucola, salmone affumicato, basilico, grana, pomodoro. Greek feta, cherry tomatoes, rocket salad, smoked salmon, basil, grana cheese, tomato sauce, Evo oil

CAESAR PIZZA 1 7 15.00
Fior di latte, straccetti di pollo, olive, scaglie di grana, salsa Caesar. Mozzarella cheese, grilled chicken, grana cheese, olives, Caesar sauce

PINSA QUATTRO GUSTI 1 7 8 16.00
Margherita, Capricciosa, Lombarda, Emiliana con stracciatella

TARTUFONA 1 7 17.00
Ricotta, fior di latte, tartufo nero, olio al tartufo, basilico, grana, olio Evo. Ricotta cheese, mozzarella cheese, black truffle, truffle oil, basil, grana cheese, Evo oil

PIZZE E PIATTI VEGANI - GLUTEN FREE
VEGAN & GLUTEN FREE PIZZA & PLANTED DISHES

GLUTEN-FREE PIZZA** 16.00
**Ultimata in ambiente non asettico.

TACOS DI TONNO ROSSO 16.00
Tonno rosso, guacamole, salsa di yogurt
Tacos with raw red tuna, guacamole, yogurt sauce

BOLOGNESE VEGANA 16.00
Spaghetti, pomodoro, trita* vegana
Spaghetti, planted minced meat* in tomato sauce

SMOKED BURGER 1 16.00
Hamburger vegano*, tortino di riso, julienne di verdure
Planted* burger, rice, julienne cutted vegetables

LOBSTER ALLA CATALANA 24.00
Aragosta* alla catalana con macedonia di frutta e verdura
Catalan-style lobster* with fruit and vegetable salad

INSALATE
SALADS

INSALATA RICCONA 15.00
Insalata mista con pomodorini, zucchine, melanzane e carciofi grigliati. Mixed salad with cherry tomatoes, zucchini, eggplant and grilled artichokes

INSALATA NIZZARDA 15.00
Insalata iceberg, pomodori, tonno, acciughe, uova sode, fagiolini, patate. Iceberg salad, tomatoes, tuna, anchovies, boiled eggs, green beans, potatoes

SAN BABILA 1 2 12 15.00
Fresella con insalata mista, pomodorini, polpo*, tonno, gamberetti*, olive verdi
Neapolitan cutter with mixed salad, cherry tomatoes, octopus*, tuna, prawns* and green olives

AVOCADO SALAD 1 13 16.00
Misticanza, avocado, uovo sodo, salsa Fresco & Cimmino, sesamo. Mixed salad, boiled egg, Fresco & Cimmino dressing, sesame seeds

GREEK SALAD 16.00
Insalata verde, feta greca, pomodori, capperi, pomodori secchi, olive nere, origano, emulsione di pomodoro
Green salad, greek feta, tomatoes, capers, dried tomatoes, black olives, oregano, tomato emulsion

CAESAR SALAD 3.0 1 7 16.00
Cuore di Insalata Romana, pollo grigliato, scaglie di grana, olive verdi, crostini, salsa Caesar
Roman Salad, grilled chicken, grana cheese, olives, toasted sliced bread, Caesar sauce

POKE DI SALMONE* 4 6 11 16.00
Salmone* crudo, riso basmati, alga wakame, edamame*
Raw salmon*, basmati rice, wakame, edamame*

ANTIPASTI
APPETIZERS

BRUSCHETTA 1 7 8.00
Bruschettone ai due pomodori, spuma di burrata, basilico. Bruschetta bread with 2 types of tomatoes, burrata foam, basil.

FRITTO CAFONE 1 3 5 7 8 12.00
Arancini, crocchè, frittatina di pasta, mozzarella
Fried mix: arancino, croquettes, mozzarella cheese, pasta omelette

PARMIGIANA DI MELANZANE 1 3 5 14.00
Mozzarella, pomodoro, melanzane
Mozzarella cheese, tomato, eggplant

CAPONATA DI VERDURE E BURRATINA 15.00
Vegetable caponata and burratina

CARPACCIO DI MANZO CARCIOFI E SCAGLIE DI GRANA 15.00
Beef carpaccio, artichoke and grana cheese flakes

CAPRESE DI BUFALA 1 7 15.00
Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue
Buffalo mozzarella, ox heart tomato

PARMA & MOZZARELLA 7 16.00
Raw Parma ham with mozzarella

VITELLO TONNATO 16.00
con olive croccanti
Sliced veal with tunasauce and crispy olives

INSALATA DI MARE 2 4 12 16.00
Calamari*, gamberetti*, polpo*
Squid*, prawns*, octopus*

SOUTE DI FRUTTI DI MARE 1 2 4 5 8 13 14 16.00
Cozze, vongole, lupini, pomodorini, crostini di pane
Mussels, clams, lupins, tomatoes, bread crustns

TACOS DI TONNO ROSSO 16.00
Tonno rosso, guacamole, salsa di yogurt
Tacos with raw red tuna, guacamole, yogurt sauce

PRIMI
FIRST COURSES

SPAGHETTI CHITARRA AI 3 POMODORI 15.00
Spaghetto quadrato trafilato a bronzo, pomodorini gialli, datterino, San Marzano. Spaghetti with 3 types of tomatoes: yellow, datterino, San Marzano

PENNETTE ALLO SCARPARELLO 15.00
Pomodorini, pecorino, basilico
Pecorino cheese, tomatoes, basil

SPAGHETTI ALLA NERANO ANTICA RICETTA 1 7 15.00
Spaghetto quadrato trafilato a bronzo, zucchine fritte, provolone. Spaghetti, fried zucchini, provolone cheese

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 1 16.00
Tagliatelle, macinato di manzo, salsa di pomodoro
Fettuccine pasta, minced meat, tomato sauce

CARBONARA 3.0 1 3 7 16.00
Spaghetto quadrato trafilato a bronzo, guanciale, uova, pecorino romano, pepe. Spaghetti, cured pork cheek, egg yolk sauce, pecorino cheese, pepper

FUSILLONE TIEPIDO 1 7 16.00
Fusilone servito con caponata di stagione e spuma di carote e curcuma. Warm fusili pasta with seasonal vegetables, carrot and curcuma foam

RAVIOLI CAPRESI 1 3 7 18.00
Ravioli con ricotta, caciotta, maggiorana, salsa di pomodoro
Ravioli pasta stuffed with ricotta cheese, caciotta cheese, marjoram, tomato sauce

PACCHERO ALLA VITTORIO 1 7 18.00
Pomodoro fresco, peperoncino, basilico, parmigiano, burro. Paccheri pasta with fresh tomato sauce, chili pepper, parmesan cheese, butter

TONNARELLI CACIO PEPE E TARTUFO NERO 22.00
Tonnarelli pasta, pecorino cheese sauce, pepper, truffle

FETTUCCINE ALFREDO CON TARTUFO 1 7 22.00
Fettuccine, burro, grana, tartufo nero
Fettucine pasta, butter, grana cheese, truffle

SPAGHETTO AL LIMONE DI COSTIERA E GAMBERO ROSA* 20.00
Spaghetti with lemon sauce and pink raw prawn* tartare

SPAGHETTO QUADRATO AI FRUTTI DI MARE 1 13 20.00
Spaghetti, gamberi*, calamari*, cozze, lupini
Spaghetti pasta, shrimp*, squid*, mussels, lupins

RISOTTO MILANO MARITTIMA 22.00
Risotto allo zafferano con frutti di mare*. Saffron rice, squid*, prawns*, octopus*, cuttlefish*, mussels*, clams*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 22.00
con pomodorini. Spaghetti, clams and cherry tomatoes

PESCE
FISH

FRITTURA DORATA 1 2 4 5 16.00
Gamberi*, calamari*, alici, salsa tartara
Fried prawns*, squid*, anchovies and tartar sauce

SALMONE AL FORNO 20.00
con verdure. Baked salmon with vegetables

PULP FICTION 4 7 12 22.00
Polpo* arrosto, pomodoro fondente, polvere d'olio e sfere di mandorle. Roasted octopus*, tomato sauce, oil powder and almond spheres.

CARNE
MEAT

SPECIAL CHICKEN BURGER 12.00
Cotoletta di pollo, insalata, pomodoro, salsa Fresco e Cimmino. Classic bun, chicken cutlet, salad, tomato, Fresco e Cimmino sauce

POLPETTE REALI 2.0 1 2 3 7 8 13.00
Polpette al sugo, friarielli
Meatballs, tomato sauce, better broccoli

CHEESE BURGER 1 3 5 6 7 14.00
Panino, hamburger, insalata, pomodoro, cheddar, bacon. Bun, hamburger, salad, tomato, cheddar, bacon

LO SCOSTUMATO 1 3 5 6 7 16.00
Doppio hamburger, insalata, pomodoro, cheddar, bacon, uovo al tegamino. Classic bun, double hamburger, salad, tomato, cheddar, bacon, fried egg

GRIGLIATA DI PESCATO DEL GIORNO 2 4 9 22.00
Pesce spada*, tonno*, gamberi*, calamari* con carpaccio di verdure leggermente agrodolci
Grilled swordfish*, tuna*, prawns*, squid* with vegetable carpaccio slightly sweet and sour

TATAKI DI TONNO 4 6 12 22.00
Tonno* leggermente scottato, guacamole, wasabi e pomodoro arrosto. Lightly seared tuna*, guacamole and roasted tomato.

SCALOPIA DI POLLO 1 7 8 16.00
al limone della costiera con patate al forno
Chicken scalop in lemon sauce with baked potatoes

COTOLETTA 1 3 7 19.00
ALLA MILANESE
con rucola pomodorini e scaglie di grana. Breaded cutlet with rocket salad cherry tomatoes and grana cheese

GALLETTO AL CARBONE 7 9 10 12 20.00
Galletto leggermente piccante con patate alla brace
Slightly spicy chicken from the bbq with roasted potatoes

CONTROFILETTO DI MANZO 26.00
Controfiletto, pomodoro arrosto, spuma al parmigiano, salsa di rucola. Beef sirloin, roasted tomato, parmesan foam, rocket sauce