

## pizze

<b>MARGHERITA</b> <i>pomodoro, mozzarella, basilico</i>	5,50
<b>SICILIANA</b> <i>pomodoro, capperi, olive, acciughe, origano</i>	5,50
<b>NAPOLI</b> <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	6,50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive</i>	7,50
<b>REGINA</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	7,00
<b>CAPRICCIOSA</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive, acciughe, origano</i>	7,50
<b>CORSARO</b> <i>pomodoro, mozzarella, tonno, speck</i>	9,00
<b>PUGLIESE</b> <i>pomodoro, mozzarella, cipolla, origano</i>	6,50
<b>PINNA GIALLA</b> <i>pomodoro, mozzarella, tonno, olive nere</i>	7,00
<b>LA SOLITA</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	8,50
<b>DELIZIA</b> <i>pomodoro, mozzarella, zola, speck</i>	8,50
<b>CARCIOPA</b> <i>mozzarella, carciofi, noci, rucola, scaglie di grana</i>	9,50
<b>DELICATA</b> <i>mozzarella, stracchino, rucola</i>	6,50
<b>TREVISAN</b> <i>mozzarella, scamorza, trevisana, acciughe, pomodoro fresco</i>	8,50
<b>ROMANA</b> <i>pomodoro, mozzarella, ricotta, acciughe, origano</i>	7,50
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <i>mozzarella, ricotta, zola, scamorza</i>	7,50
<b>LUSSURIA</b> <i>mozzarella, zola, mascarpone, noci</i>	9,00
<b>PRIMAVERA</b> <i>pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco</i>	7,50
<b>PAESANA</b> <i>pomodoro fresco, mozzarella, zucchine grattugiate</i>	8,00
<b>AFFUMICATA</b> <i>pomodoro, mozzarella, porcini, scamorza, speck</i>	9,00
<b>BOSCAIOLA</b> <i>pomodoro, mozzarella, porcini, panna, prosciutto</i>	8,50
<b>TRE SALUMI</b> <i>pomodoro, mozzarella, würstel, salame piccante, salsiccia fresca</i>	9,00
<b>HAWAII</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas</i>	8,50
<b>PORCINI</b> <i>mozzarella, porcini, stracchino</i>	8,00
<b>BOYS</b> <i>pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte</i>	8,00
<b>ORTOLANA</b> <i>pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, trevisana</i>	8,00
<b>DIAVOLA</b> <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	7,50
<b>CALABRESE</b> <i>pomodoro, mozzarella, 'nduja, melanzane</i>	9,00
<b>CONTADINA</b> <i>pomodoro, mozzarella, zucchine, salsiccia, porcini</i>	9,50
<b>LEÓN</b> <i>pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana</i>	9,50
<b>FELTRE</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</i>	10,00
<b>PARMIGIANA</b> <i>pomodoro, mozzarella, grana, melanzane, basilico</i>	9,00
<b>PARTENOPEA</b> <i>pomodoro fresco, bufala, caciocavallo, basilico</i>	11,00
<b>RENI</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, origano, acciughe a freddo</i>	11,00
<b>CASERTANA</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, ricotta</i>	11,00
<b>CIABATTA RIPIENA</b> <i>pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto</i>	8,00
<b>RIPIENO CAMPAGNOLO</b> <i>pomodoro, mozzarella, ricotta, scamorza, salame piccante</i>	10,00



# LA MASSERIA

MILANO · VIA FELTRE, 19 · TEL. 02.89697308 - 02.89697544

## focacce

<b>EMILIANA</b>	... con mortadella e olive nere	6,50
<b>TOSCANA</b>	... con lardo	6,00
<b>CAMPANA</b>	... con pancetta e funghetti	7,00
<b>LOMBARDA</b>	... con stracchino e rucola	7,00
<b>PAESTUM</b>	... con mozzarella di bufala, rucola e pomodoro	8,00
<b>SUINA</b>	... con prosciutto crudo	7,00
<b>SALENTINA</b>	... con rucola, burrata e pomodoro	8,00
<b>MEDITERRANEA</b>	... con crudo, funghetti, olive e carciofini sott'olio	8,00
<b>MASSERIA</b>	... con olio, sale grosso, origano, acciughe, capperi e cipolla	6,00

## i taglieri

<b>ANTIPASTINO</b> <i>con bruschetta e salumi</i>		10,00
<b>GRAN TAGLIERE DI SALUMI MISTI</b> <i>composto con bologna, pancetta, prosciutto crudo, speck e salame milano</i>	GRANDE	18,00
	PICCOLO	12,00
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI</b> <i>grana, caciotta con pepe nero, caciotta con peperoncini, caciotta normale</i>		12,00
<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI</b> <i>composto con prosciutto crudo, speck, salame, caciotte speziate</i>		18,00
<b>BUFALA</b>		8,00
<b>BURRATA</b>		7,00

## bruschette

<b>BASILICATA</b>	... con pomodoro	4,00
<b>PUGLIA</b>	... con aglio e olio	3,00
<b>SICILIA</b>	...con acciughe, pomodoro e melanzane	5,00
<b>UMBRIA</b>	... con rucola e pomodoro	4,00
<b>TRENTINO</b>	... con zola e speck	5,00
<b>EMILIA</b>	... con prosciutto crudo e pomodoro	6,00
<b>VENETO</b>	... con scamorza e trevisana	5,00
<b>CAMPANIA</b>	...con mozzarella di bufala e pomodoro	6,00
<b>PIEMONTE</b>	... con pancetta e funghi	6,00
<b>LIGURIA</b>	... con caprino e patè d'olive	5,00
<b>CALABRIA</b>	... con 'nduja piccante, melanzane e pomodoro	5,00
<b>LOMBARDIA</b>	... con crema di salsiccia	6,00
<b>TOSCANA</b>	... con lardo e rosmarino	5,00
<b>SARDEGNA</b>	... con pecorino e pomodoro	6,00
<b>MARCHE</b>	... con gamberetti, rucola e salsa rosa	6,00
<b>FRIULI</b>	... con salsa tonnata e speck	6,00
<b>VALLE D'AOSTA</b>	... con fontina e lardo	6,00
<b>LAZIO</b>	... con pomodori secchi e caprino	5,00
<b>MOLISE</b>	... con pomodoro, aglio e basilico	4,00
<b>ABRUZZO</b>	... con caprino, funghetti di muschio e prosciutto cotto	5,50

## primi piatti

<b>SPAGHETTI ALLA MASSERIA</b>	6,00
<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b>	6,00
<b>PAGLIA E FIENO CON PORCINI</b>	8,00
<b>TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO</b>	6,00
<b>TAGLIATELLE ALLA CARRETTIERA</b>	6,00
<b>RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA O ALLA PIEMONTESE</b>	6,00
<b>PAPPARDELLE ALLA MARE GIALLO</b>	8,50
<b>TAGLIATELLE ALLA LEPRE</b>	8,00
<b>PAPPARDELLE AL CINGHIALE</b>	8,00
<b>TAGLIOLINI CON ZUCCHINE E GAMBERETTI</b>	8,00
<b>PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI CON SCAGLIE DI GRANA</b>	8,00

## dalla piastra...

<b>WÜRSTEL &amp; CRAUTI</b>	8,50
<b>WÜRSTEL O HAMBURGER* &amp; PATATINE FRITTE*</b>	9,00
<b>SCAMORZA E TREVISANA</b>	9,00
<b>PATATINE FRITTE*</b>	5,00
<b>SALAMELLE CON VERDURE ALLA GRIGLIA O PATATINE</b>	8,00
<b>COSTATA AI FERRI CON CONTORNO</b>	19,00
<b>GRIGLIATA MISTA DELLA MASSERIA</b>	18,00
<b>COSTATA ALL'ANTICA ROMA</b>	20,00
<b>FILETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE SOUTÈ</b>	22,00
<b>FIorentINA</b>	32,00
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO CON PATATE AL FORNO</b>	12,00
<b>TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA</b>	15,00
<b>FILETTO AL PEPE VERDE</b>	24,00

## insalatone

<b>FANTASIA</b> <i>insalata verde, tonno, uova, pomodori, mais</i>	7,00
<b>VEGETARIANA</b> <i>insalata verde, melanzane, zucchine, pomodori, mais, carote</i>	7,00
<b>CERDA</b> <i>insalata verde, carciofi alla romana, gamberetti, scaglie di parmigiano</i>	7,50
<b>MISTICA</b> <i>insalata verde, pomodori, emmenthal, prosciutto cotto, mozzarella</i>	8,00
<b>SAPORITA</b> <i>insalata verde, caprino, pomodori secchi, olive taggiasche</i>	8,00
<b>CAMPAGNOLA</b> <i>insalata verde, capperi, acciughe, carota, cipolla rossa e carciofi alla romana</i>	8,00
<b>CAPRESE</b> <i>mozzarella di bufala, pomodori, basilico</i>	10,00

## dolci & caffetteria

<b>DOLCI DELLA MASSERIA</b>	4,50
<b>FRUTTA O ANANAS FRESCHI</b>	4,00
<b>SORBETTO</b>	3,50
<b>GELATO</b> - gusti vari	4,00
<b>CAFFÈ ESPRESSO</b>	1,50
<b>AMARI e SUPERALCOLICI</b>	4,50

## birre alla spina



### SPATEN MUNCHEN

Birra di tipo lager, prodotta secondo la legge di purità bavarese, colore giallo paglierino, gusto equilibrato. Ideale per tutte le occasioni. Provenienza Germania.

grad. alc. 5,2°

piccola 3,50    media 5,50    1 l. 10,00    tubo 18,50



### FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER

Birra di frumento, esclusivamente composta da malto, luppolo, lievito e acqua, secondo la legge di purità bavarese del 1516. Frizzante e dissetante. Provenienza Germania.

grad. alc. 5°

piccola 3,50    media 5,50    1 l. 10,00    tubo 18,50



### HOEGAARDEN

Naturalmente velata, chiarissima, quasi bianca con un cappello di schiuma bianco e denso. Il suo aspetto deriva dall'uso di grano non maltato, dalla doppia fermentazione e dall'assenza di filtrazione. Dal gusto rinfrescante, dolce-amaro e leggermente speziato grazie all'utilizzo di aromi come il coriandolo e la buccia d'arancia. Provenienza Belgio.

grad. alc. 4,6°

piccola 3,50    media 5,50    1 l. 10,00    tubo 18,50



### SPATEN PREMIUM BOCK

Birra doppio malto, colore oro carico. Ideale per chi ama birre forti e corpose. Provenienza Germania.

grad. alc. 6,5°

piccola 3,50    media 5,50    1 l. 10,00    tubo 18,50



### LOWENBRAU MARZEN

Birra dal colore rosso, dovuta ad una particolare cottura del malto. Di grandi tradizioni tipicamente bavarese. Provenienza Germania

grad. alc. 5,8°

piccola 3,50    media 5,50    1 l. 10,00    tubo 18,50



### LOWENBRAU TRIUMPHATOR

Birra scura doppio malto, gusto forte ed intenso. Apprezzata da coloro che amano la bevanda corposa e speciale. Provenienza Germania

grad. alc. 7,6°

piccola 3,50    media 5,50    1 l. 10,00    tubo 18,50

## vini



### UVESIA BIANCO FRIZZANTE

grad. alc. 10,5% vol.



### BARBERA

grad. alc. 13% vol.

Vino ottenuto dalla selezione di uve Barbera e Pinot Nero. Colore rosso rubino intenso. Piacevolmente fruttato con sentori di viola e frutti di bosco. Si abbina ad arrosti di carne e cacciagione.

SFUSO ROSSO o BIANCO    1 litro 7,50    mezzo litro 4,00

## bibite analcoliche

<b>COCACOLA</b>	lattina	3,00
	piccola	3,00
	media	4,00
<b>FANTA · SPRITE · TÈ FREDDO · CHINOTTO</b>	33 cl.	3,00
<b>LEMONSODA · ARANCIATA AMARA</b>		
<b>ACQUA</b>	bottiglia da 0,75 l.	2,00

\* verrà utilizzato il prodotto surgelato in mancanza di quello fresco

COPERTO: 1,00 EURO

TUTTI I  
**NOVITÀ VENERDÌ: MENÙ DI PESCE**

**Festeggia nel nostro locale i tuoi Eventi e le tue Cerimonie**  
chiamaci per info e prenotazioni: 02.89697308