

OSTERIA PIZZERIA "al 29"



Corso Magenta, 29 - Milano

Tel. 02.86.93.069

Aperto anche la domenica

PER COMINCIARE

Starters

- 1. Prosciutto Crudo di Parma** 10.00€
Parma ham
- 2. Misto di Prosciutto crudo e mozzarella di bufala (7)** 13.00€
Parma ham with Buffalo mozzarella
- 3. Bresaola della Valtellina olio e limone** 12.00€
Valtellina cured salted beef seasoned with olive oil and lemon juice
- 4. Misto di salame dolce e piccante** 9.00 €
Selection of salami including spicy salami
- 5. Affettato misto servito con focaccine (1)** 14.00€
Assortment of cured meats served with focaccine
- 6. Insalata di mare olio e limone con polpo*, gamberetti*, calamari* (2-14)** 17.00€
Seafood salad seasoned with olive oil, lemon octopus*, shrimp*
- 7. "Piattino gustoso"(alici marinate e aringhe affumicate su lattughino novello) (4)** 9.00€
Marinated anchovies and smoked herring on baby lettuce
- 8. Misto formaggi (7)** 15.00€
Selection of cheese
- 9. Piatto della valtellina Bresaola con rucola e scaglie di grana** 14.00€
Salted dried beef with rocket and shaved Parmesan cheese
- 10. Melanzane alla Parmigiana** 11.00€
Baked eggplant with tomato sauce, mozzarella, and Parmesan cheese



La Pasta

Pastas

1. **Paccheri alla casereccia (pomodoro, ricotta fresca e basilico) (1-7)** 10.50€
Tomatoes, fresh ricotta and basil
2. **Orecchiette fresche alla Barese** 10.50€
(broccoletti, acciughe, aglio, olio e peperoncino) (1,4)
Apulian pasta with broccoli, garlic, olive, oil and dried chili peppers, anchovies
3. **Pennette ai profumi di bosco** 12.00€
(porcini*, champignon*, panna e crema di tartufo) (1-7)
Mushrooms* flavoured with Norcia black truffle
4. **Gnocchi di patate alla Sorrentina** 10.50€
(pomodorini, mozzarella, basilico e grana)(1-7)
Tomato, mozzarella cheese, basil and parmesan cheese
5. **Pasta fresca all'uovo con ragù alla Bolognese (1-3-9)** 14.00€
Fresh Egg Tagliatelle with Bolognese Ragù



PIATTI UNICI

Special dishes

6. **PACCHERI ALLO SCOGLIO (1,2,4,14)** 20.00€
(pomodoro fresco, calamari*, gamberetti*, polpo*, scampetti*, gamberoni, basilico, prezzemolo)
fresh tomato, squid*, shrimp*, octopus*, prawns*, basil, parsley
7. **PENNE ALLA GENOVESE (1-7-9) - TIPICO PIATTO NAPOLETANO** 20.00€
(ragù di cipolle, manzo, vitello, vino bianco, grana padano e basilico)
Typical dish of Neapolitan cuisine
onion sauce, beef, veal, white wine, parmesan cheese and basil



SECONDI

Main Dishes

1. **Braciola di maiale alla griglia con patate rosolate alle erbe aromatiche** 16.00€
Grilled pork chop with baked potatoes and herbs
2. **Braciola di maiale rosolata con broccoletti aglio, olio e peperoncino** 16.00€
Roasted pork chop with broccoli, garlic, oil and chili pepper
3. **Entrecote di manzo alla griglia con patate rosolate alle erbe aromatiche** 25.00€
Grilled beef entrecote with baked potatoes and herbs
4. **Cotoletta di vitello alla "Milanese" con patate rosolate alle erbe aromatiche (1-3)** 25.00€
Fried cutlet "Milanese" with baked potatoes and herbs
5. **Trancio di Pesce Spada* alla griglia con verdure bollite prezzemolate olio e limone (4)** 25.00€
Grilled Swordfish* with boiled vegetables oil and lemon
6. **Fritto misto di pesce* all'Italiana** 25.00€
Mixed fried Italian fish* (1-2-4-14)



***PRODOTTO SURGELATO**

*Frozen product

INSALATONE E CONTORNI

Salads and Side Dishes

- 1. Insalata mista** 6.00€
Mixed salad
- 2. Patate al forno con erbe aromatiche** 6.00€
Roasted potatoes with rosemary
- 3. Broccoletti rosolati aglio, olio, peperoncino** 7.00€
Broccoli with garlic and chili oil
- 4. Insalata primavera (7)** 11.00€
Mozzarella di Bufala con rucola pomodorini freschi e carote
Buffalo mozzarella cheese, rocket fresh cherry tomatoes and carrots
- 5. Piatto vegetariano** 12.00€
zucchine, melanzane e Chioggia ai ferri
Courgettes, eggplant and grilled radicchio
- 6. Patatine fritte** 6.00€
French fries
- 7. Spinaci al burro (7)** 6.00€
Spinach with butter
- 8. Spinaci all'agro** 6.00€
Spinach seasoned with lemon
- 9. Misto di verdure bollite** 7.00€
Mixed boiled vegetables
- 10. Insalata "Marechiaro" (14)** 17.00€
con polpo, patate, olive e prezzemolo
"Marechiaro" Seafood Salad with octopus, potatoes, olives, and parsley
- 11. Insalata "Ghiottona" (4-7)** 14.00€
con lattuga, pomodorini freschi, tonno, cipolla, olive e scaglie di grana
"Ghiottona" salad with lettuce, fresh cherry tomatoes, tuna, onion, olives and grana flakes

2



3



4



5



10



11



***PRODOTTO SURGELATO**

*Frozen product

Pizze Speciali

Special pizzas

Burrata (1-4-7) 14.00€
pomodorini, provola, acciughe,
basilico e burrata
cherry tomatoes, provola,
anchovies, basil and burrata



Calabrese (1-7) 13.00€
pom, mozz, nduja, cipolla di
Tropea
Tomato sauce, mozz, nduja,
Tropea onion

Parmigiana (1-7) 14.00€
pom, mozz e parmigiana di
melanzane
Tomato sauce, mozz and
eggplant parmigiana



La ragù (1-7) 15.00€
ragù napoletano, provola e
grana
Neapolitan ragù, provola and
grana

La Mortazza (1-7-8) 16.00€
mortadella, burrata e granella
di pistacchio
mortadella, burrata,
pistachio grains



Opzione Senza Glutine
disponibile su ogni pizza
Gluten-free dough
available for any pizza +
4,00€

Pizzeria

Pizzas

- 7.00€ MARINARA (1)**
Pomodoro, aglio, origano
Tomato sauce, garlic, oregano
- 8.50€ MARGHERITA (1-7)**
Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil
- 8.00€ PUGLIESE (1)**
Pomodoro, mozzarella, cipolla, basilico
Tomato sauce, mozzarella, onion, basil
- 9.50€ NAPOLETANA (1-4-7)**
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano
- 10.00€ SICILIANA (1-4-7)**
Pomodori, olive, capperi, acciughe, origano
Tomato sauce, olives, capers, anchovies, oregano



SUPPLEMENTI Extra

- | | | | |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------|-------------------|
| 2.00€ Mozzarella | Mozzarella cheese | 5.00€ Bresaola | Salted dried beef |
| 5.00€ Mozzarella di bufala | Buffalo mozzarella cheese | 4.00€ Speck | Speck |
| 6.00€ Prosciutto di Parma | Parma ham | 3.00€ Patatine Fritte | French fries |
| 1.50€ Olive | Olives | 2.00€ Salsiccia | Sausage |
| 3.00€ Pollo | Chicken | 2.00€ Zola | Zola |
| 2.50€ Salame di Napoli | Salami | 2.00€ Friarielli | Friarielli |

10.50€ FUNGHI (1-7)
Pomodoro,mozzarella, funghi freschi, basilic
Tomato sauce,mozzarella cheese, fresh mushrooms,
basil

13.00€ AMERICANA (1-7)
Pomodoro,mozzarella, wurstel e patatine fritte
Tomato sauce,mozzarella, wurstel and French fries

10.50€ PROSCIUTTO (1-7)
Pomodoro prosciutto cotto, mozzarella, basilico
Tomato sauce,mozzarella cheese, cooked ham, basil

10.50€ OCCHIO DI BUE (1-3-7)
Pomodoro,mozzarella, uova, basilico
Tomato sauce,mozzarella cheese, egg, basil

10.50€ RUCOLA (1-7)
Pomodoro,mozzarella, rucola
Tomato sauce,mozzarella cheese, rocket

10.50€ RICOTTELLA (1-7)
Pomodoro,mozzarella, ricotta fresca, basilico
Tomato sauce,mozzarella cheese, fresh ricotta, basil

12.50€ REGINA (1-7)
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi,prosciutto
cotto, basilico
Tomato sauce,mozzarella cheese, fresh mushrooms,
cooked ham, basil

13.00€ PRIMAVERA (1-7)
Mozzarella, pomodorini freschi, scaglie di grana, basilico, rucola
Mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes,shavings of Grana, basil

12.50€ 4 FORMAGGI (1-7)
Mozzarella,gorgonzola,taleggio, grana
Mozzarella, gorgonzola,taleggio,parmesan cheese

11.50€ CALZONE (1-7)
Pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto, ricotta fresca, basilico
Tomato sauce,mozzarella cheese, cooked ham, fresh ricotta soft cheese, basil

11.50€ TONNO (1-7)
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomato sauce,mozzarella cheese, tuna, onion

12.00€ ORTOLANA (1-7)
Pomodoro,mozzarella, verdure grigliate, basilico
Tomato sauce,mozzarella cheese,grilled vegetables, basil

10.50€ ROMANA (1-4-7)
Pomodoro, mozzarella, olive, capperi,accughe, origano
Tomato sauce,mozzarella cheese, olives, capers, anchovies, oregano



SUPPLEMENTI Extra

2.00€ Mozzarella Mozzarella cheese
5.00€ Mozzarella di bufala Buffalo mozzarella cheese
6.00€ Prosciutto di Parma Parma ham
1.50€ Olive Olives
3.00€ Pollo Chicken
2.50€ Salame di Napoli Salami

5.00€ Bresaola Salted dried beef
4.00€ Speck Speck
3.00€ Patatine Fritte French fries
2.00€ Salsiccia Sausage
2.00€ Zola Zola
2.00€ Friarielli Friarielli

- 12.50€ POPEYE (1-7)**
 Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, spinaci
 Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh ricotta, spinach
- 12.00€ DIAVOLA (1-7)**
 Pomodoro, mozzarella, salame piccante
 Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami
- 13.00€ PAESANA (1-7)**
 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, basilico
 Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham spicy salami, basil
- 12.50€ CAPRICCIOSA (1-7)**
 Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, capperi, acciughe, origano
 Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, olives, capers, anchovies, oregano
- 12.50€ 4 STAGIONI (1-7)**
 Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi freschi, prosciutto cotto, basilico
 Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, fresh mushrooms, cooked ham, basil
- 13.00€ RUSTICANA (1-7)**
 Pomodoro fresco, mozzarella, pecorino, salsiccia, cipolle, pepe
 Fresh tomato, mozzarella cheese, Pecorino cheese, sausage, onion, pepper
- 12.50€ CAMPAGNOLA (1-7)**
 Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, basilico
 Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, fresh mushrooms, basil
- 13.00€ PARTENOPEA (1-7)**
 Mozzarella, scamorza, salsiccia napoli friarielli
 Mozzarella, smoked cheese, sausage and broccoli rabe
- 8.50€ SCIUE' SCIUE' (1-7)**
 Pomodoro, grana padano, pepe nero e basilico
 Tomato sauce, Grana Padano, black pepper and basil
- 13.00€ BUFALINA (1-7)**
 Mozzarella di Bufala, pomodorini freschi, basilico
 Buffalo mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, basil
- 13.00€ PARMA (1-7)**
 Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma
 Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham
- 14.00€ ESTATE (1-7)**
 Focaccina con mozzarella di Bufala, prosciutto di
 Parma, pomodorini freschi, basilico
 Bread based pizza with buffalo mozzarella,
 Parma ham, fresh cherry tomatoes, basil
- 14.00€ PESCATORE (1-2-4-14)**
 Pomodoro, aglio, frutti di mare*, prezzemolo
 Tomato sauce, garlic, seafood*, parsley
- 14.00€ VALTELLINA (1-7)**
 Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana
 Tomato sauce, mozzarella cheese, salted dried beef, rocket, Parmesan cheese
- 12.50€ INVERNO (1-7)**
 mozzarella, broccoletti, salsiccia e peperoncino piccante
 mozzarella cheese, broccoli, sausage and hot chili pepper



FRUTTA E GELATI

Fruit and Ice Cream

- 1. GELATI-PASTICCERIA BINDI** 7.50€
crema, limone e mela verde
cream-lemon and green apple
- 2. TARTUFO AL CIOCCOLATO NERO** 7.50€
pasticceria Bindi
dark chocolate truffle
- 3. SEMIFREDDO AL TORRONCINO** 7.50€
pasticceria Bindi
nougat parfait
- 4. AFFOGATO AL CAFFE'** 8.00€
pasticceria Bindi
ice cream with coffee
- 5. AFFOGATO AL LIQUORE** 9.00€
pasticceria Bindi
ice cream with liquor
- 6. ANANAS FRESCO** 6.00€
fresh pineapple



DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Homemade Desserts



Babà al Rum (1-3-7) 7.00€
Un dolce soffice e spugnoso, tipico di Napoli, inzuppato in uno sciroppo al rum.
A soft, sponge-like Neapolitan dessert soaked in rum syrup.



Tiramisù da tradizione (1-3-7) 7.00€
Classic Italian dessert made with coffee-soaked ladyfingers and mascarpone cream.



Pastiera Napoletana 7.00€
(1-3-7-8)
Dolce pasquale tipico di Napoli, con pasta frolla ripiena di ricotta, grano cotto e canditi.
Traditional Easter pie from Naples, made with shortcrust pastry filled with ricotta, cooked wheat, and candied fruit

Caffetteria e Bevande













Coffee and Beverages

COCA-COLA,FANTA,SPRITE	3.50€
SUCCO DI MELA VERDE Green apple juice	3.50€
THE FREDDO Ice the	3.50€
BIRRA HEINEKEN 33CL Heineke beer	3.50€
BIRRA MORETTI ANALCOLICA Non-alcoholic Moretti beer	3.50€
BIRRA MORETTI ROSSA Moretti red beer	3.50€
BIRRA ALLA SPINA MORETTI PICCOLA Moretti draft small beer	4.50€
BIRRA ALLA SPINA MORETTI MEDIA Moretti medium beer	7.00€
ACQUA MINERALE 1/2 LITRO 1/2 mineral water	2.00€
CAFFE' Espresso coffee	2.00€
CAFFE' CORRETTO coffee with a shot of liquor	3.50€
CAPPUCCINO, THE',CAMOMILLA Capuccino,tea,camomille	2.50€
LIQUORI NAZIONALI Italian liquor	4.50€
LIQUORI ESTERI International liquor	7.00€
APEROL SPRITZ Aperol spritz medium size	10.00€



Allergeni (Allergens)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio possono contenere ingredienti allergenici causa di reazioni violente in persone predisposte. Sono evidenziati di seguito gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti ed è a Vostra disposizione la lista degli ingredienti e degli allergeni e, qualora soffrivate di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 |  Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati) | 8 |  Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti |
| 2 |  Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 |  Sedano e prodotti contenenti sedano |
| 3 |  Uova e prodotti a base di uova | 10 |  Senape e prodotti contenenti senape |
| 4 |  Pesce e prodotti ittici | 11 |  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 |  Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 |  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale |
| 6 |  Soia e prodotti a base di soia | 13 |  Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 |  Latte e prodotti a base di latte | 14 |  Molluschi e prodotti a base di molluschi |



Coperto
COVERED SERVICE

2.50€