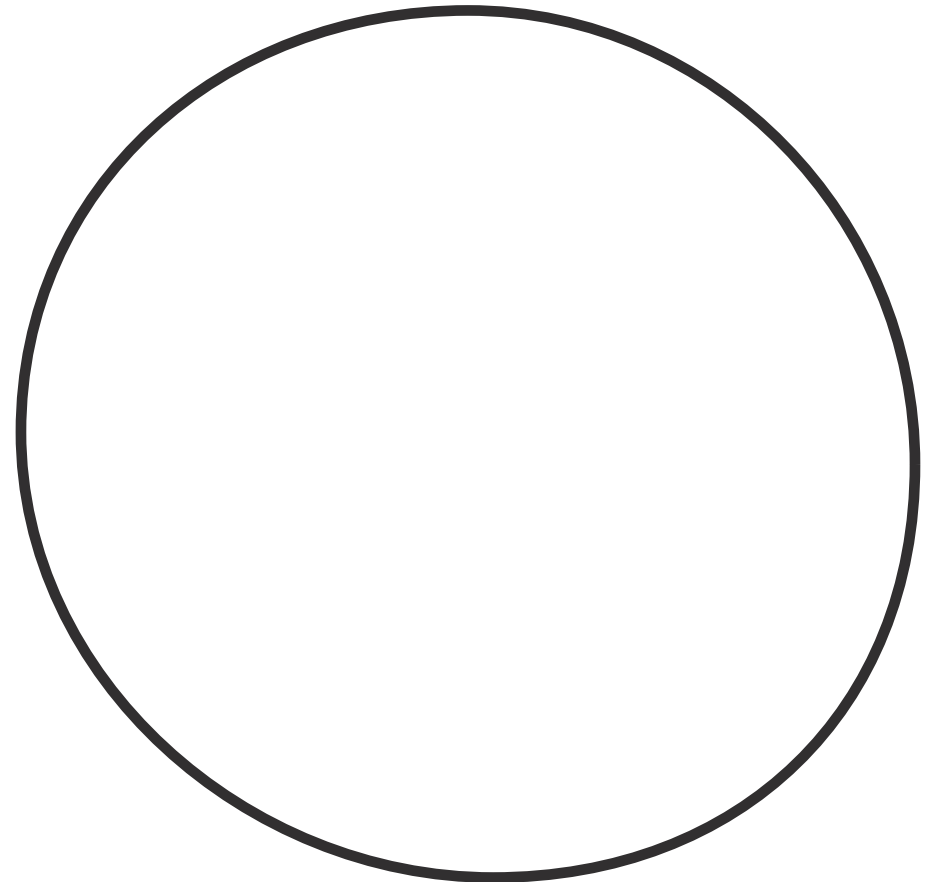


**mare birre e cucina è un luogo dove la comunità può ritrovarsi condividendo il gusto di una birra artigianale e il piacere di un piatto genuino, all'interno di una cascina del '600 restaurata e arredata con la collaborazione di designer, studenti e abitanti del quartiere. In un ambiente confortevole e caloroso, mare offre ricette semplici provenienti dalle tradizioni popolari di diverse regioni italiane, che tengono conto dei diversi regimi alimentari. In linea con la Food Policy del Comune di Milano, mare promuove la sostenibilità del sistema alimentare, per limitare l'impatto ambientale e le diseguaglianze sociali ed economiche. In cucina si pone attenzione alla selezione delle materie prime, stagionali e del territorio; alla scelta dei fornitori, tra cui "Buoni Dentro", il laboratorio di panificazione dell'Istituto Penale per Minori "Beccaria"; alla preparazione del cibo che punta a ridurre gli sprechi. L'acqua è sempre gratuita. Nello staff di mare birre e cucina sono impegnati più di dieci ragazze e ragazzi, per la maggior parte provenienti dal quartiere e alla loro prima esperienza nella ristorazione.**

menù

h 12:00  
h 2:00



maremilano.org  
fb. mare culturale urbano  
tw. maremilano

**mare birre e cucina**



### ***Dolci***

Cannolicchio siciliano farcito a mano	€ 2,0
Cannolo rotto	€ 4,0
Torta del giorno	€ 5,0

### ***Bambini***

Piatto unico	€ 11,0
Pasta al pomodoro / pesto / bianca	
Polpette di pollo / spada / vegetariane	

### ***Caffè e amari***

Caffè Espresso	€ 1,0
Caffè Deca	€ 1,0
Caffè Orzo	€ 1,0
Caffè corretto	€ 1,5
Amari	€ 4,0

*(Mirto, Limoncello, Jagermeister, Amaro del capo, Montenegro, Averna, Braulio)*

### ***Antipasti***

Tris di hummus	€ 5,0
"Zuccotto" di bresaola, pane carasau e crescenza alle erbe	€ 6,0
Gazpacho di rucola con "gelato" di salmone	€ 10,0

Tagliere misto di salumi e formaggi con grissini  
€ 8,0 per 1 persona – € 15,0 per 2 persone

Gnocco fritto (5 pezzi)	€ 5,0
da gustare da solo o come accompagnamento agli altri antipasti	

*Si informano i gentili clienti che nelle nostre produzioni sono contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni secondo reg. ce 1169/2011  
Invitiamo a richiedere informazioni riguardanti gli ingredienti utilizzati per ogni singolo prodotto.*

### **Primi**

Spaghetti alla chitarra con peperone crusco e crema di crescenza € 10,0

Gnocchetto al ragù d'agnello, pistacchi e cipolla di Tropea caramellata € 12,0

Fagottini di cernia su carbonara di guanciaie e asparagi € 13,0

### **Nè primo nè secondo**

Tonno al sesamo con riso nero e "macedonia" di zucchine, pesche noci e zenzero € 18,0

### **Secondi**

Millefoglie di pane carasau, mousse di melanzane alla menta e feta € 10,0

Cubotti di vitello cotto a bassa temperatura con croccante di nocciole e prugne al rafano € 15,0

Fish&chips di cernia e mazzancolle accompagnato da spuma di patate viola e chutney di mango € 16,0

### **Contorni**

Insalata mista € 5,0

Patate al forno € 5,0

Taccole al sesamo € 5,0

### **Insalate**

Greca € 8,0

*Insalata mista con feta, cetrioli, pomodori, olive, cipolla e origano*

Siciliana € 8,0

*Insalata di finocchi, arancia e olive*

Tonno € 8,0

*Insalata con tonno, pomodori, capperi e uova*

*Alcuni piatti sono modificabili per chi ha intolleranze o segue un regime alimentare vegano*

Servizio

€ 2,0