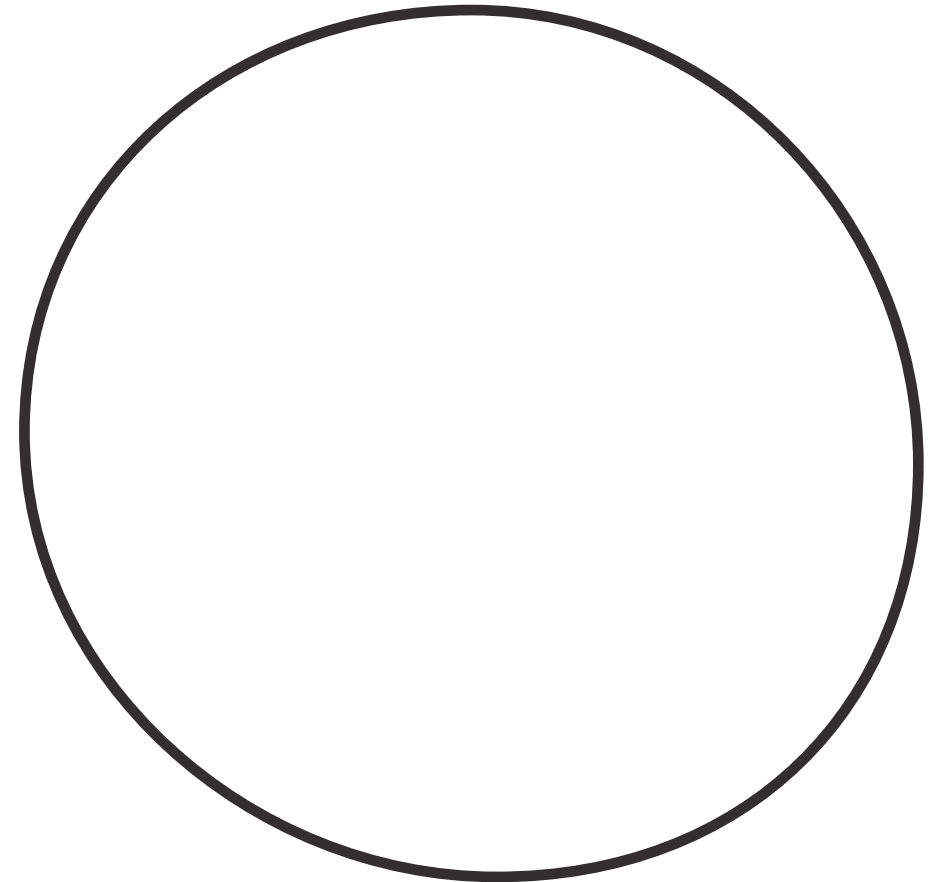


mare birre e cucina è un luogo dove la comunità può ritrovarsi, condividendo il gusto di una birra artigianale e il piacere di un piatto genuino. Per sentirsi come a casa, **mare** propone ricette semplici della tradizione popolare regionale, da gustare secondo le stagioni in cortile o negli spazi interni della Cascina del '600 arredata arredata in autocostruzione dal collettivo constructLab nel progetto #costruirelimprovviso, a cui hanno partecipato studenti e abitanti del quartiere. In linea con la Food Policy del Comune di Milano, **mare** promuove la sostenibilità del sistema alimentare, ponendo particolare attenzione alla selezione delle materie prime e alla scelta dei fornitori: **mare** è sempre alla ricerca di piccoli produttori locali, di specialità regionali e di progetti a vocazione sociale, come Pezzi di Pane, laboratorio di panificazione che impiega alcuni giovani detenuti dell'Istituto Penale per Minori Beccaria guidati da un maestro artigiano, nel contesto del progetto Buoni Dentro. L'acqua è sempre pubblica e gratuita. Ai bambini e alle bambine ogni sabato e domenica a pranzo **mare** dedica alcune attività di gioco e manualità.



Taglieri

Tagliere di salumi e formaggi accompagnato con miele, frutta fresca e secca, taralli e pinzimonio	€ 12,0
Selezione di formaggi a nostro gusto 8 accompagnato con miele, frutta fresca e secca, taralli e pinzimonio	€ 12,0

Fritti

Panelle siciliane, scaglie pugliesi e verdure in pastella	€ 5,0
Chips	€ 4,0

Panini Gourmet

Panino con caponata, pinoli tostati, burrata e riduzione di balsamico	€ 7,0
Panini con salsiccia, friarielli campani e provola affumicata	€ 7,0

Piatti Unici

Purea di fave con cicoriella ripassata e crostini aromatizzati alle erbe	€ 7,0
Parmigiana di asparagi, fontina e pancetta	€ 8,0

Primi

L'orecchietta alla bandiera – rucola, pomodorini e patate	€ 8,0
L'orecchietta di grano arso con baccalà e ceci	€ 10,0
Strozzapreti con olive, nduja e ricotta di bufala	€ 9,0
Raviolo ripieno di borragine su pomodorino fresco	€ 10,0

Secondi

La braciola, involtino al sugo ripieno di pecorino e prezzemolo	€ 12,0
Filetto al vino rosso con fonduta di zola	€ 14,0
Polpo arrosto con asparagi e burrata	€ 12,0
Carpaccio di manzo con insalatina di carciofi e menta	€ 10,0

Contorni

Scarola in padella	€ 6,0
Friarielli in padella	€ 6,0
Patate al forno	€ 4,0
Fave e pecorino (se disponibile)	€ 5,0

Acqua microfiltrata liscia o frizzante, sempre gratuita

Attenzione: se hai delle allergie o intolleranze alimentari segnalacele subito!

Coperto € 1,0

Dolci fatti da noi

Tiramisù	€ 4,0
Torta sfracanata con chantilly e gocce di cioccolato	€ 4,0
Biscotto al lime e mandorle con cicchetto di passito bianco	€ 4,0
Cannolino alla ricotta e pistacchio	€ 2,0

Menu dei più piccoli

Pasta al sugo/al pesto/in bianco	€ 5,0
Polenta con parmigiano reggiano	€ 4,0
Cotoletta di pollo con chips fritte/patate al forno	€ 7,0
Salsiccia con chips fritte/patate al forno	€ 7,0
Cestino di frolla con crema al cioccolato o marmellata	€ 1,50

Per chiudere in relax la settimana, mare birre e cucina propone ogni weekend un pranzo da gustare senza fretta e in compagnia. Le bambine e i bambini sono accolti in un'area a loro disposizione con attività di gioco e laboratorio, realizzate in collaborazione con alcune realtà del territorio. Ogni weekend dalle ore 13.00 si tengono i workshop dal titolo "Il tavolo didattico di tocca" laboratori pratici dedicati a chi abbia voglia di usare le mani per capire come funzionano le cose. Contributo 3,0 € (include i materiali - gli oggetti prodotti saranno a disposizione di chi li ha creati).