

mare culturale urbano



menu estivo

GNAM



BENVENUTI

mare birre e cucina

è il ristorante pizzeria e il bar di mare culturale urbano.

È il motore economico propulsivo di mare, è un progetto d'inclusione sociale e inserimento lavorativo. È un luogo sempre aperto dove comunità e cultura si incontrano, dedicato alla cucina genuina della tradizione mediterranea con protagonisti prodotti stagionali, produzioni artigianali di pane e pasta fatti in cascina, e squisite pizze napoletane.

Bere e mangiare a mare birre e cucina vuol dire sentirsi a casa e sostenere progetti sociali e culturali.

Dal **lunedì al mercoledì** dalle 11.00 alle 24.00

giovedì dalle 11.00 alle 01.00

venerdì dalle 11.00 alle 02.00

sabato dalle 10.00 alle 02.00

domenica dalle 10.00 alle 24.00

mare birre e cucina

Prenotazione consigliata

+39 331 8134754

da **martedì a domenica**,

ore 11.00 - 14.00 e ore 18.00 - 21.00

email a birreecucina@maremilano.org

Vuoi festeggiare a mare?

Da noi puoi celebrare compleanni, unioni civili, matrimoni, divorzi e funerali, battesimi e bar mitzvah, l'Eid al-Fitro di Capodanno Cinese, partenze e ritorni, assunzioni, licenziamenti e pensionamenti.

Per organizzare la tua festa scrivi a birreecucina@maremilano.org.

Da **martedì a sabato** dalle 19.30 alle 23.00

sabato e domenica cucina dalle 12.30 alle 14.30

Pizzeria/Ristorante/Gastronomia

Ristorante da **martedì a sabato** dalle 19.30 alle 23.00

sabato e domenica dalle 12.30 alle 14.30

Pizzeria da **martedì a domenica** dalle 19.30 alle 23.00

Birreria e bar con menu gastronomia dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 18.30 alle 22.30



PER COMINCIARE

Antipasti

Millefoglie di melanzana,
fior di latte, acciuga
e pomodorino al forno

10 Euro

Finocchio alla curcuma,
triglia scottata
e salsa al prezzemolo

10 Euro

Carpaccio di manzo,
spinacino, stracciatella
e mandorle

10 Euro

Panzanella

7 Euro

mare culturale urbano



menu estivo

UNNO

Primi

Il coperto costa **2 euro** e **include pane** fatto in cascina e **acqua microfiltrata**

Cicatelli, alici,
finocchietto
e uvetta

10 Euro

Cappellacci ricotta
e pepe nero su crema
di piselli alla menta
e bottarga di muggine

14 Euro

Tagliolini, zucchini in fiore,
e frutto canestrato

10 Euro

Trofie, melanzane a
funghetto, pomodoro e
provola filante

12 Euro

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio. * Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



DUE

Secondi

Frittura di mare

con zucchine croccanti
16 Euro

Maialino

marinato su cicoria e fichi
14 Euro

Baccalà

al forno, patata all'olio e
friggitielli
15 Euro

scegli i contorni

Insalata di stagione
6 Euro

Friggitelli
6 Euro

Insalata di pomodorini e
rucola
6 Euro



TRE

Bevande

Chiedi la **carta dei vini** per scoprire l'offerta della nostra cantina.

Birra artigianale
media 0,4L

6 Euro

Brocca di vino della
casa (bianco/rosso)
1L

10 Euro

Calice di vino

4 Euro

Birra artigianale
piccola 0,2L

4 Euro

Brocca di vino della
casa (bianco/rosso)
0,5L

5 Euro

Vino in bottiglia

da 15 Euro

Bibite

3 Euro



STELLA!

Dolci

scegli i dolci di **Irene**

Torta con bavarese

al caffè e crema al cioccolato bianco
5 Euro

Crostata

con frangipane al pistacchio e limone
5 Euro

Torta tenerina

al limone e nocciole servita con coulis di ciliegie
5 Euro



Menu bimbi

Le proposte di **mare** per i più piccini.

U A O

Pasta

al sugo, al pesto o
in bianco
5 Euro

Salsiccia dolce

con patate arrosto
o chips
7 Euro

Cotoletta

Con patate arrosto o chips
7 Euro



Il pranzo del sabato

Selezione di piatti dal menu principale

Il coperto costa **2 euro** e include **pane** fatto in cascina e **acqua microfiltrata**

È SEMPRE SABATO

Antipasti

Finocchio alla curcuma, triglia
scottata e salsa al prezzemolo
10 Euro

Carpaccio di manzo, stracciatella,
spinacino e mandorle
10 Euro

Panzanella
7 Euro

Primi

Tagliolini, zucchini in fiore
e frutto canestrato
10 Euro

Cicatelli, uvetta,
finocchietto e alici,
10 Euro

Secondi

Frittura di Mare con
zucchini croccante
16 Euro

Maialino marinato su
cicoria e fichi
14 Euro

Contorno

Insalatina di stagione
6 Euro



Il pranzo della domenica

Menù fisso a **25 Euro**.

Il coperto costa **2 euro** e include **pane** fatto in cascina e **acqua microfiltrata**

DOMENICA BESTIALE

Carrellata di antipasti centrali

Taglieri di salumi e formaggi

Verdure in pastella

Parmigiana di melanzane

Panzanella

Un piatto a scelta tra quelli del giorno proposti dalla cucina

Vino della casa (1L ogni 4 persone)