

LE LOCALI

LA SICILIANA: Mortadella con pistacchi di Bronte, primosale pepato Siciliano, crema di pomodori secchi. **10€** 🍷

LA TOSCANA: Finocchiona Toscana IGP, caciotta Toscana DOP, crema di tartufo. **10€** 🍷

LA RIVIERA: Crudo di Parma, crescita fresca, rucola, olio EVO. **10€** 🍷

LA MARMOLADA: Speck affumicato a legna, scamorza affumicata, crema di pomodori secchi, trevisana al forno, funghi Champignon trifolati. **12€**

LA MOLISANA: Capocollo locale IGP, crescita fresca, marmellata di fichi. **11€** 🍷

LA VALMALENCO: Bresaola punta d'anca, ricotta vaccina, erbe cotte condite. **12€** 🍷

LA SCILLA: Spianata piccante IGP, crema di ricotta al pomodoro secco, zucchine al forno, olio EVO. **11€**

LA CENTRO SUD: Porchetta Romana, scamorza affumicata, crema di friarielli alla Napoletana. **11€**

LA SFORZA: Salame Milano, taeggio DOP, la nostra mayo, peperoni al forno. **11€**

LE SPECIALI

LA SAPORITA: Mortadella con pistacchi di Bronte, stracciatella di burrata. **9€** 🍷

Consiglio dello Chef: pistacchio di Bronte + €3

LA CAMPACAVALLLO: Sfilacci di equino, stracciatella di burrata, olive nere, rucola, olio EVO. **10€** 🍷

LA TRIENNALE: Finocchiona Toscana IGP, taeggio DOP, crema di pomodori secchi, cipolla rossa di Tropea caramellata, miele millefiori. **12€**

LA DIVINA: Pancetta coppata IGP, taeggio DOP, peperoni e zucchine al forno, olio EVO. **12€**

LA DELLE FESTE: Lardo di Colonnata IGP, fontina, trevisana al forno, noci Chandler, miele millefiori. **13€**

LA WINTER PLUS: Porchetta Romana, primosale pepato, salsa al formaggio fuso, cipolla rossa di Tropea caramellata, peperoni al forno. **13€**

L'ALTERNATIVA: Cotto di qualità, taeggio DOP, funghi Champignon trifolati, la nostra mayo. **11€**

LA GOZZA: Cotto arrosto, provolone dolce, gocce della nostra mayo, funghi Porcini trifolati cotti a bassa temperatura. **14€**

LE VEGETARIANE

LA DELICATA: Melanzane e zucchine al forno, scamorza affumicata, fontina, olio EVO. **9€**

LA TIRELLI: Zucchine al forno, la nostra mayo, mozzarella fiordilatte. **9€**

LA CECILIA: Funghi Champignon trifolati, trevisana al forno, cipolla rossa di Tropea caramellata, zola DOP, crema di ceci, olio evo EVO. **10€**

LA LEGRUMI: Peperoni al forno, erbe cotte condite, crema di ceci, olive nere, caciotta Toscana DOP, fette di arancio sottile. **11€**

LA MULIGNANA: Melanzane al forno, trevisana al forno, provolone dolce, crema di pomodori secchi, olio EVO. **9€**

LA RUSTICA: Funghi Porcini cotti a bassa temperatura trevisana al forno, fontina, olio EVO. **11€**

L'OLIVIA: Erbe cotte condite, crescita alle olive, rucola. **9€**

LA MANZONIANA: Lattuga, rucola, mozzarella fiordilatte, crema di olive nere, cipolla rossa di Tropea caramellata, olio EVO. **10€**

LE DOLCI

LA NUTELLOSA: Base Nutella. 5€

LA NOCI-TELLA: Base Nutella e noci Chandler.
..... 6€

LA TENTAZIONE: Base ricotta (ricotta vaccina con
zucchero) marmellata di fichi e noci Chandler. 6€

STUZZICHERIA

IL TAGLIERE: Degustazione di salumi e formaggi DOP,
servito con schiacciattella calda. 30€

I NACHOS: Nachos con salsa al formaggio fuso e salsa
piccante a parte. 6€

Aggiunta di guacamole 2€

BEVANDE

Birra bottiglia 33cl 3,5€

Birra alla spina piccola 3,5€

Birra alla spina media 6€



Acqua naturale 1€

Acqua frizzante 1€

Tonica Lurisia 3,5€

Chinotto Lurisia 3,5€

Gazzosa Lurisia 3,5€

Aranciata Lurisia 3,5€

CocaCola zero in vetro 3€

CocaCola in lattina 33cl 2,5€

Esthé Limone/Pesca 40cl 3€

Succo di frutta 3,5€

DRINK

Spritz 7€

Spritz Venturo 8€

Mimosa 7€

Gin tonic base 8€

Gin lemon base 8€

Vodka tonic base 8€

Vodka lemon base 8€

Hugo 7€

Gin Tonic Premium 13€

Schiacciattella

ITALIANA

NUOVO!
MENU
2025

**AUTUNNO
INVERNO**



ORDINA ANCHE CON :

deliveroo / Glovo? / JUST EAT

FOLLOW US: @SCHIACCIATELLA_ITALIANA



VIA MATTEOTTI 19
20095 CUSANO MILANINO
345-2975869

DOVE TROVI IL  PUOI SCEGLIERE
IL FORMATO MAXI CORNETTO SALATO

SCHIACCIATELA TE:

BASE CLASSICA: 4€

SALUMI:

Salame Milano	3€
Mortadella con pistacchi di Bronte	3€
Speck affumicato a legna	3€
Cotto di qualità	3€
Porchetta Romana	3€
Bresaola punta d'anca	4€
Crudo stagionato di Parma	3€
Pancetta coppata IGP	4€
Finocchiona Toscana	3€
Sfilacci di equino	3€
Capocollo locale IGP	4€
Spianata piccante IGP Calabrese	4€

FORMAGGI:

Gorgonzola DOP	1€
Ricotta vaccina	1€
Fontina DOP	1€
Taleggio DOP	1,5€
Provolone dolce	1,5€
Crescenza fresca	1,5€
Mozzarella fiordilatte	1,5€
Scamorza affumicata	1,5€
Primosale pepato Siciliano	1,5€
Stracciatella di burrata	2€
Caciotta Toscana DOP	2€

VERDURE:

Zucchine al forno	1€
Melanzane al forno	1€
Peperoni al forno	1,5€
Erbette cotte condite	2€
Funghi Champignon trifolati	1,5€
Trevisana al forno condita	1€
Lattuga	1€
Rucola	1€
Cipolla rossa di Tropea caramellata	1,5€

SALSE:

La nostra mayo	1€
Senape	1€
Crema di pomodori secchi	1€
Crema di olive nere	1€
Crema di tartufo	2€
Crema di friarielli Napoletani conditi	2€
Miele millefiori	1€
Crema di pistacchi di Bronte	3€

VIA MATTEOTTI 19
20095 CUSANO MILANINO
345-2975869

