



ANDROMEDA

ristorante pizzeria

Menu

via Roma 51, Cesano Boscone (MI)

tel. 02.49456182 – cell. 339.6673030

@FACEBOOK.IT/ RISTORANTE PIZZERIA ANDROMEDA
INSTAGRAM.IT/ RISTORANTEANDROMEDA_

ristorantepizzeriaandromeda@gmail.com
www.ristoranteandromeda.com

Antipasti di mare - Seafood starters

ANTIPASTO "ANDROMEDA"	[1,2,3,4,7,10,12,14]	€ 20,00
polpo con patate, capesante, cozze gratinate, cocktail di gamberi, salmone marinato <i>octopus with potatoes, scallops, mussels au gratin, prawn cocktail, marinated salmon</i>		
IMPEPATA DI COZZE - PEPPERED MUSSELS	[14]	€ 14,00
COCKTAIL DI GAMBERI - PRAWN COCKTAIL	[2,3,7,10,12]	€ 12,00
INSALATA DI POLPO CON PATATE	[14]	€ 15,00
<i>OCTOPUS SALAD WITH POTATOES</i>		
ZUPPA AI FRUTTI DI MARE* CON CROSTINI	[4,2,9,12,14]	€ 18,00
calamari, salmone, pesce spada, gamberoni, cozze, vongola, gamberetti <i>SEAFOOD SOUP WITH CROUTONS</i> <i>squid, salmon, swordfish, king prawns, mussels, clams, shrimp</i>		
CAPELANTE* GRATINATE - SCALLOPS* AU GRATIN	[1,14]	cad. € 3.00

Antipasti di terra - Meat starters

SELEZIONE DI AFFETTATI ITALIANI	[1,8]	€ 13,00
<i>SELECTION OF ITALIAN COLD CUTS WITH FRIED DUMPLINGS</i>		
SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON MIELE	[3,7]	€ 10,00
<i>SELECTION OF CHEESES SERVED WITH HONEY</i>		
CAPRESE DI BUFALA E POMODORI	[7]	€ 10,00
<i>BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATO CAPRESE</i>		
BRUSCHETTA CON POMODORO E BASILICO	[1]	€ 2.50
<i>BRUSCHETTA WITH TOMATO AND BASIL</i>		
BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA	[3,7]	€ 10,00
<i>BRESAOLA WITH ROCKET AND GRANA</i>		
CRUDO DI PARMA CON BURRATA	[7]	€ 13,00
<i>PARMA CURED HAM WITH BURRATA</i>		
SFORMATO DI POLENTA CON LARDO E GORGONZOLA	[7]	€ 10,00
<i>POLENTA FLAN WITH LARDO AND GORGONZOLA</i>		

Primi di mare - Seafood first courses

LINGUINE ALL'ASTICE CON GAMBERETTI E POMODORINI PACHINO	[1,2,12]	€ 20,00
<i>LOBSTER LINGUINE WITH SHRIMP AND PACHINO CHERRY TOMATOES</i>		
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI CALAMARI	[14]	€ 12,00
<i>SQUID INK RISOTTO WITH SQUID RAGÙ</i>		
LINGUINE SUPER IN CROSTA - SUPER LINGUINE IN A CRUST	[2,12,14]	€ 15,00
calamari, cozze, vongole, gamberetti, polpo <i>squid, mussels, clams, shrimp, octopus</i>		
RAVIOLI DI BRANZINO ALLO ZAFFERANO CON GAMBERETTI E GRENADINE MOLASSES	[1,2,3,4,12]	€ 15,00
<i>EA BASS RAVIOLI WITH SAFFRON, SHRIMP AND POMEGRANATE MOLASSES</i>		
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE - SEAFOOD RISOTTO	[2,12,14]	€ 14,00
calamari, gamberoni, gamberetti, polpo, seppia <i>squid, king prawns, shrimp, octopus, cuttlefish</i>		
SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA	[1,4,14]	€ 13,00
<i>SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA</i>		
LINGUINE AL SAPORE DI MARE	[1,2,14]	€ 14,00
<i>LINGUINE WITH A SEAFOOD FLAVOR</i> vongole, pomodorini, scampi - <i>clams, cherry tomatoes, scampi</i>		
PACCHERI AL TONNODORO	[1,4,8]	€ 13,00
pomodorini, tonno fresco, granella di pistacchio <i>cherry tomatoes, fresh tuna, chopped pistachios</i>		
TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI	[1,2,3,12]	€ 12,00
<i>TAGLIATELLE WITH ZUCCHINI AND SHRIMP</i>		
RISOTTO MARI E MONTI - SEA AND MOUNTAIN RISOTTO	[2,12,14]	€ 14,00
gamberetti, funghi porcini - <i>shrimp, porcini mushrooms</i>		

Primi di terra - Land first courses

PAPPARDELLE CON SALSICCIA E FUNGHI PORCINI	[1,3] € 12,00
PAPPARDELLA WITH SAUSAGE AND PORCINI MUSHROOMS	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	[1,3,7] € 10,00
pomodoro, mozzarella - tomato, mozzarella	
GNOCCHI CON SPINACI ZOLA E NOCI	[1,3,7,8] € 12,00
GNOCCHI WITH SPINACH, GORGONZOLA AND WALNUTS	
PACCHERI CON CREMA DI PISTACCHIO E SALSICCIA	[1,7,8] € 12,00
PACCHERI WITH PISTACHIO CREAM AND SAUSAGE	
SPAGHETTI AL POMODORO	[1,7] € 10,00
CON STRACCIATELLA DI BUFALA E BASILICO	
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE, BUFFALO STRACCIATELLA AND BASIL	
RISOTTO AL BAROLO	[1,12] € 12,00
CON PANCETTA AFFUMICATA AL PROFUMO DI ROSMARINO	
BAROLO RISOTTO WITH SMOKED PANCETTA AND ROSEMARY	
RIGATONI ALLO ZAFFERANO CON SPECK	[1] € 12,00
E FIORI DI ZUCCA SFUMATO ALLA VODKA	
SAFFRON RIGATONI WITH SPECK AND ZUCCHINI FLOWERS, DEGLAZED WITH VODKA	
STROZZAPRETI CON CARCIOFI E GUANCIALE	[1] € 12,00
TOSTATO ALLO ZAFFERANO	
STROZZAPRETI WITH ARTICHOKES AND TOASTED SAFFRON GUANCIALE	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	[1,3,7] € 12,00
SPAGHETTI CARBONARA	

Secondi di mare - Seafood main courses

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON BRUSCHETTA	[1,14] € 18,00
DI POMODORINI E OLIVE SU LETTO DI RUCOLA	
GRILLED SQUID WITH CHERRY TOMATO AND OLIVE BRUSCHETTA ON A BED OF ROCKET	
FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE	[4] € 16,00
SEA BASS FILLET IN A POTATO CRUST	
GAMBERONI ALLA DIAVOLA - DEVILLED PRAWNS	[2,12] € 15,00
GRAN FRITTO MISTO DI PESCE CON VERDURE	[1,2,4,12,14] € 20,00
MIXED FRIED SEAFOOD WITH VEGETABLES	
GRAN GRIGLIATA DI PESCE - MIXED GRILLED FISH	[2,4,12,14] € 22,00
ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA	[4] € 14,00
GRILLED SEA BREAM OR SEA BASS	
TARTARE DI SALMONE CON SESAMO E SALSA DI SOIA	[4,6,11] € 16,00
SALMON TARTARE WITH SESAME AND SOY SAUCE	
TARTARE DI TONNO CON AVOCADO E SALSA DI SOIA	[4,6,11] € 18,00
TUNA TARTARE WITH SESAME AND SOY SAUCE	
TENTACOLO DI POLPO CON PUREA DI PATATE E POLVERE DI PAPRIKA ..	[14] € 14,00
OCTOPUS TENTACLE WITH MASHED POTATOES AND PAPRIKA POWDER	

ALLERGENI

In caso di dubbi vi preghiamo di chiedere al nostro personale che sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento (Reg. UE 1169 del 2011) | In case of doubt, please ask our staff, who will be happy to provide any clarification (EU Regulation 1169/2011).

I piatti potrebbero contenere contaminazioni indirette | Dishes may contain traces due to indirect contamination.

- 1 **CEREALI** - Gluten
- 2 **CROSTACEI** - Crustaceans
- 3 **UOVA** - Eggs
- 4 **PESCE** - Fish
- 5 **ARACHIDI** - Peanuts
- 6 **SOIA** - Soy
- 7 **LATTE** - Milk
- 8 **FRUTTA A GUSCIO** - Fruits in

shell

- 9 **SEDANO** - Celery
- 10 **SENAPE** - Mustard
- 11 **SEMI DI SESAMO** - Sesame
- 12 **ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI**
Sulfur dioxide and sulfites
- 13 **LUPINI** - Lupini Beans
- 14 **MOLLUSCHI** - Mollusc

Secondi di terra - Land main courses

COTOLETTA DI POLLO (per bambini)	[1,3,7]	€ 10,00
CHICKEN CUTLET (for children)		
COTOLETTA PRIMAVERA POMODORINI E RUCOLA	[1,3,7]	€ 20,00
CHICKEN CUTLET PRIMAVERA WITH CHERRY TOMATOES AND ROCKET		
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PANCETTA	[12]	€ 22,00
CROCCANTE E RIDUZIONE DI VINO ROSSO		
GRILLED BEEF FILLET WITH CRISPY PANCETTA AND RED WINE REDUCTION		
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	[7,10]	€ 22,00
BEEF FILLET WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE		
COSTATA ALLA GRIGLIA - GRILLED RIB STEAK		€ 20,00
GRAN GRIGLIATA DI CARNE - MIXED GRILLED MEAT PLATTER		€ 20,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	[3,7]	€ 18,00
SLICED BEEF WITH ROCKET AND GRANA FLAKES		
TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI		€ 20,00
SLICED BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS		
SCAMORZA ALLA PIASTRA CON TREVISANA	[7]	€ 10,00
GRILLED SCAMORZA WITH TREVISO RADICCHIO		

Contorni - Side dishes

INSALATA MISTA - MIXED SALAD		€ 5,00
PATATE AL FORNO - ROASTED POTATOES		€ 5,00
PATATE PREZZEMOLATE - PARSLEY POTATOES		€ 5,00
PATATE FRITTE - FRENCH FRIES	[1]	€ 5,00
SPINACI AL NATURALE - PLAIN SPINACH		€ 5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA - GRILLED VEGETABLES		€ 5,00
TREVISANA ALLA GRIGLIA - GRILLED TREVISO RADICCHIO		€ 5,00
FRIARIELLI IN AGLIO, OLIO E PEPERONCINO		€ 5,00
FRIARIELLI WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI		

Insalatone - Large salads

CAESAR SALAD	[1,3,4,7,10]	€ 10,00
lattuga, pollo saltato, crostini di pane, scaglie di grana, salsa caesar lettuce, sautéed chicken, croutons, grana flakes, Caesar dressing		
INSALATONA DI FILETTO	[3,7,8]	€ 13,00
insalata mista, straccetti di filetto di manzo, scaglie di grana, noci, glassa di aceto balsamico - mixed salad, sliced beef fillet, grana flakes, walnuts, balsamic glaze		
INSALATONA PRIMAVERA	[4]	€ 10,00
insalata mista, tonno, mais, pomodorini - mixed salad, tuna, corn, cherry tomatoes		

Focacce

FOCACCIA CON LARDO E ORIGANO	[1]	€ 6,00
FOCACCIA WITH LARDO AND OREGANO		
FOCACCIA BOMBA	[1,7]	€ 9,00
rucola, crudo, mozzarella di bufala, pomodorini rocket, cured ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes		
FOCACCIA CAPRESE	[1,7]	€ 8,00
pomodoro fresco, mozzarella di bufala, olio evo, origano fresh tomato, buffalo mozzarella, evo oil, oregano		
FOCACCIA EGIZIANA	[1,11]	€ 8,00
rucola, pomodoro fresco, polpette di fave, salsa di sesamo rocket, fresh tomato, broad bean balls, sesame sauce		

Pizze classiche - Classic pizzas

MARINARA pomodoro, aglio, origano	[1]	€ 5,00
<i>tomato, garlic, oregano</i>		
MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico	[1,7]	€ 6,00
<i>tomato, mozzarella, basil</i>		
BUFALINA pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	[1,7]	€ 8,00
<i>tomato, buffalo mozzarella, basil</i>		
ARISTOCRATICA mozzarella, zola, noci	[1,7,8]	€ 8,00
<i>mozzarella, gorgonzola, walnuts</i>		
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi,	[1,7]	€ 8,00
<i>prosciutto cotto, olive - tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, olives</i>		
QUATTRO FORMAGGI mozzarella, scamorza, brie, zola	[1,7]	€ 8,00
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	[1,4,7]	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>		
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante	[1,7]	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, spicy salami</i>		
PROSCIUTTO COTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	[1,7]	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, cooked ham</i>		
SICILIANA pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano	[1,4,7]	€ 7,00
<i>tomato, anchovies, cappers, olives, oregano</i>		
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano ...	[1,4,7]	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, anchovies, cappers, olives, oregano</i>		
REGINA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	[1,7]	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>		
PULCINELLA mozzarella, salsiccia, friarielli	[1,7]	€ 8,00
<i>mozzarella, sausage, friarielli</i>		
VALTELLINESE pom., mozz., rucola, bresaola, scaglie di grana ...	[1,3,7]	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, rocket, bresaola, grana flakes</i>		
MARE E MONTI pom., mozz., gamberetti, funghi porcini	[1,2,7,12]	€ 10,00
<i>tomato, mozzarella, shrimp, porcini mushrooms</i>		
MEDITERRANEA mozzarella, pomodorini, patate al forno, basilico	[1,7]	€ 8,00
<i>mozzarella, cherry tomatoes, roasted potatoes, basil</i>		
ORTOLANA pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	[1,7]	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, grilled vegetables</i>		
CONTADINA mozzarella, funghi porcini, salsiccia, noci	[1,7,8]	€ 9,00
<i>mozzarella, porcini mushrooms, sausage, walnuts</i>		
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi,	[1,4,7]	€ 9,00
<i>prosciutto cotto, olive, capperi, acciughe, origano</i>		
<i>tomato, mozzarella, artichokes, cooked ham, olives, cappers, anchovies, oregano</i>		
GENOVESE mozzarella, pesto di basilico, patate al forno,	[1,7,8]	€ 8,00
<i>pancetta, origano - mozzarella, basil pesto, roasted potatoes, pancetta, oregano</i>		
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di grana ...	[1,3,7]	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, eggplant, grana flakes</i>		
PRIMAVERA mozzarella, rucola, crudo, scaglie di grana	[1,3,7]	€ 8,00
<i>pomodorini freschi - mozzarella, rocket, cured ham, grana flakes, cherry tomatoes</i>		
AMERICANA pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	[1,7]	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, frankfurter, french fries</i>		
TIROLESE pomodoro, mozzarella, zola, speck	[1,7]	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, gorgonzola, speck</i>		
BOSCAIOLA mozzarella, salame piccante, funghi porcini	[1,7]	€ 10,00
<i>mozzarella, spicy salami, porcini mushrooms</i>		
BISMARCK pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo	[1,3,7]	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, cooked ham, egg</i>		
CORSARA pomodoro, frutti di mare, origano	[1,2,7,12,14]	€ 10,00
<i>tomato, seafood, oregano</i>		
PROFUMATA pomodoro, mozzarella, cipolle, zola	[1,7]	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, onion, gorgonzola</i>		
CALABRESE pomodoro, mozzarella, 'nduja, salsiccia,	[1,7]	€ 8,00
<i>cipolle rosse di Tropea - tomato, mozzarella, 'nduja, sausage, red Tropea onions</i>		
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	[1,4,7]	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, tuna, onion</i>		
GAMBERETTI E RUCOLA pom., mozz., gamberetti, rucola	[1,2,7,12]	€ 9,00
<i>tomato, mozzarella, shrimp, rocket</i>		
LA GOLOSA pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola, uovo ..	[1,3,7]	€ 9,00
<i>tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, egg</i>		

Pizze Gourmet - Gourmet pizzas

- LADY BRONTE** mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, [1,3,7,8] € 15,00
crema di pistacchio, granella di pistacchio, scaglie di grana, olio evo
fior di latte mozzarella, mortadella, burrata, pistachio cream, chopped pistachios, grana flakes, evo oil
- GOLA** mozzarella fior di latte, burrata, fiori di zucca, [1,3,7] € 15,00
guanciale croccante, scaglie di grana, olio evo
mozzarella "fior di latte", burrata, zucchini flowers, crispy guanciale, grana flakes, evo oil
- PIZZA FELICE** pomodoro, rucola, crudo di Parma, pomodorini, [1,3,7] € 15,00
mozzarella di bufala, scaglie di grana, glassa di aceto balsamico
tomato, rocket, Parma cured ham, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, grana flakes, balsamic glaze
- ANDROMEDA** mozzarella fior di latte, salmone marinato, rucola, [1,4,7] € 12,00
pomodorini, pepe nero, olio evo - mozzarella "fior di latte",
marinated salmon, rocket, cherry tomatoes, black pepper, evo oil

Sfilatini e Calzoni

- SFILATINO CLASSICO** mozzarella, ricotta, prosciutto cotto [1,7] € 7,00
mozzarella, ricotta, cooked ham
- SFILATINO ESTATE** mozzarella, pomodorini, [1,3,7] € 8,00
prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana
mozzarella, cherry tomatoes, Parma cured ham, rocket, grana flakes
- CALZONE CLASSICO** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto [1,7] € 6,00
tomato, mozzarella, cooked ham
- CALZONE QUATTRO FORMAGGI** mozzarella, crema ai 4 formaggi ... [1,3,7] € 7,00
mozzarella, cream of 4 cheeses
- CALZONE DELLA CASA** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, [1,7] € 9,00
salame piccante, funghi porcini
tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, porcini mushrooms
- CALZONE 4 STAGIONI** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ... [1,7] € 8,00
carciofi, funghi - tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms

Bevande e bar - Beverages & bar

- ACQUA MINERALE** naturale o gasata ½ l € 1,50 1 l € 3,00
- COCA COLA - FANTA - SPRITE** in vetro 33 cl € 2,50
- ESTATHE ALLA PESCA O AL LIMONE** 33 cl € 2,50
- BIRRA MORETTI** alla spina [1,12] piccola € 3,00 . media € 4,00
- BIRRA ROSSA MORETTI - BIRRA MESSINA** [1,12] in vetro 33 cl € 4,00
- BIRRA HEINEKEN** [1,12] in vetro 66 cl € 5,00
- BIRRA MORETTI** [1,12] in vetro 66 cl € 4,00
- VINO BIANCO/ROSSO SPINA** [12] ¼ l € 2,50 ½ l € 4,50 1 l € 9,00
- CAFFÈ ESPRESSO** € 1,50 **CAFFÈ CORRETTO** € 2,00
- CAFFÈ MACCHIATO** [7] € 1,50 **TÈ NERO/VERDE** € 2,00
- CAPPUCCINO** [7] € 2,00 **TÈ AI FRUTTI ROSSI** € 2,00
- DECAFFEINATO** € 2,00 **AMARO** € 3,50
- CAFFÈ D'ORZO** € 1,50

Supplementi - Add-ons

- rucola, grana, cipolle, pomodori, pomodorini, + € 1,00**
salame piccante, mozzarella, wurstel, prosciutto cotto, olive,
acciughe, funghi champignon, carciofi, capperi, trevisana, scamorza
rocket, grana, onions, tomatoes, cherry tomatoes, spicy salami, mozzarella, frankfurters, cooked ham, olives, anchovies, button mushrooms, artichokes, capers, Treviso radicchio, scamorza
- patatine fritte, friarielli, salsiccia, zola, brie, taleggio, + € 2,00**
prosciutto crudo, speck, pancetta, guanciale, lardo
french fries, friarielli, sausage, gorgonzola, brie, taleggio, cured ham, speck, pancetta, guanciale, lardo
- burrata, stracciatella, mozzarella di bufala, funghi porcini + € 3,00**
burrata, stracciatella, buffalo mozzarella, porcini mushrooms