



ARCANO

PIZZA & BISTROT

VIA F. TOSI, 2
MILANO



Gli Antipasti

- Arrosticini dei cannibali di pecora Abbruzzesi ¹ € 14,00
- Tris di montanarine del nostro Maestro Pizzaiolo ¹⁻¹⁰ € 9,00
- "La Caprese" con il cuore di bue e il fiordilatte di Vico Equense - NA- ¹⁰ € 12,00
- Fritto misto del Golfo con verdure pastellate di stagione ¹⁻⁸⁻¹² € 14,00
- Bon bon di melanzane del Cilento in guazzetto di pomodoro datterino e basilico fresco ¹⁻¹⁴ € 12,00
- Il Tagliere del Salumiere ¹⁻¹⁰ € 16,00
Salame Napoli, pancetta Piacentina, capocollo, prociutto crudo e cotto, spianata Calabrese, lardo di Colonnata, crostini Toscani, pecorino di Amatrice, zola
- Jamon Serrano al coltello € 14,00
Prodotto da maiali neri Iberici alimentati con gihandeed ed erbe e lasciati liberi di razzolare
- Parmigiana di melanzana con fior di latte di Vico Equense ¹⁻¹⁰ € 12,00
- Tris di Tartare ⁷⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 16,00
Tonno, spigola, salmone con le loro salse
- Tentacoli di Polpo Verace su hummus di ceci e medaglioni di patate al forno € 14,00



I Primi Piatti

- I mezzi paccheri di Gragnano IGP allo "Scarpariello
Napoletano" con pomodorini rossi e gialli ¹⁻¹⁰ € 14,00
- Linguine alla "come a Nerano" con vellutata di zucchine
e topping di zucchine fritte mantecato al Provolone
del Monaco e guanciale di Amatrice ¹⁻¹⁰ € 16,00
- Le candele spezzate di Gragnano IGP alla Genovese
di tonno rosso ¹⁻³⁻⁷ € 14,00
- I manfredi con ragù Napoletano e riduzione di ricotta
di "Fruscella" ¹⁻³⁻¹⁰ € 13,00
- Lo spaghettono aglio, olio e peperoncino con gamberi
"Gobbetti" ¹⁻⁸ € 16,00
- Lo spaghettono alle vongole veraci e polvere di bottarga
di tonno ¹⁻⁷⁻¹¹ € 18,00
- Gli gnocchi alla Sorrentina con fior di latte di Vico Equense € 14,00
e topping di burratina di Corato ¹⁻¹⁰⁻¹⁴
- Il risotto Carnaroli Gran Riserva Arcano all'estro giornaliero € 16,00
del nostro Chef Executive ³⁻¹⁰



I Secondi Piatti

Le polpette di "Nonna Ida" al ragù Napoletano <small>1-3-10-14</small>	€ 14,00
Millefoglia di spigola selvatica con gamberi reali, chips di patate e zucchine e topping di verdure di stagione <small>7-8</small>	€ 25,00
Le mazzancolle in tegame al guazzetto dei tre pomodori su pane saporito croccante <small>1-8</small>	€ 18,00
La grigliata mista di "Pescato del Golfo" <small>8-10</small>	€ 17,00
Il tataki di tonno rosso ai due sesami con riso Venere e concassè di verdure <small>5-7</small>	€ 15,00
La zuppetta di mare ai pomodorini freschi <small>1-7-8-10</small>	€ 19,00
Impepata di cozze alla Napoletana <small>1-11</small>	€ 10,00
Il filetto di Angus Irlandese al pepe verde <small>1-10</small>	€ 24,00
Il filetto Bavarese A+++ Quality	€ 22,00



I nostri prodotti

La mozzarella fior di latte e la ricotta sono prodotte nella penisola Sorrentina.

La mozzarella di Bufala è prodotta nell' Agro Salernitano

Il Pomodoro, qualità S. Marzano, prodotto nell'Agro Nocerino-Sarnese.

Il Provolone del Monaco è prodotto a Vico Equense (NA)

Da noi in esclusiva il Fiordilatte D.O.P. di Vico Equense

Pizza Rossa

Regina Margherita	€ 7,00
Pomodoro, fior di latte, basilico, olio Evo	
Marinara	€ 5,00
Pomodoro, aglio, origano e olio Evo	
Bella Napoli	€ 7,00
Pomodoro, olive Taggiasche, acciughe, capperi, basilico, aglio, olio Evo	
Diavola	€ 7,50
Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese, basilico, olio Evo	
Capricciosa	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, salame Napoli, prosciutto cotto, funghi, carciofi, basilico, olio Evo	
Quattro Stagioni	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, salame Napoli, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olio Evo	
Pizza Lasagna	€ 10,00
Pomodoro, prosciutto cotto, fior di latte, ricotta basilico, olio Evo	
Pizza Doc	€ 12,00
Pomodorini gialli e rossi, mozzarella di Bufala Campana Riserva Arcano, basilico e olio Evo	



Pizza Bianca

Primavera € 9,50

Fior di latte, rucola, pomodorini, prosciutto crudo,
scaglie di Parmigiano Reggiano

Alla Carrettiera € 9,50

Fior di latte, salsiccia, provola affumicata e friarielli

Alla Mortazza € 10,00

Fior di latte, mortadella e pesto di pistacchio

Al Salmone € 12,00

Fior di latte, salmone, rucola, burrata, olio Evo

Caprese € 9,50

Fior di latte, cuore di bue, burratina, olio Evo

Peter Pan € 7,00

Fior di latte, wurstel, patatine fritte

Ortolana € 9,00

Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, carote
grigliate, olio Evo

Alla Nerano € 9,50

Fior di latte, zucchine alla Scapece, scaglie
di Provolone del Monaco e olio Evo

Boscaiola € 10,00

Fior di latte, pancetta, salsiccia, funghi Champignon
olio Evo

Ai Quattro Formaggi € 10,00

Fior di latte, zola, brie, provola affumicata, pecorino,
olio Evo





Special Pizza

Calzone Napoletano al forno € 8,50

Fior di latte, ricotta, salame Napoli, pepe e olio Evo

Calzone Napoletano fritto € 8,50

Fior di latte, ricotta, salame Napoli, pepe e olio Evo

Pizza ARCANO € 12,00

Fior di latte, Emmenthal, prosciutto crudo,
pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano

Pizza Ventaglio € 12,00

Nel cornicione ricotta e fior di latte,
al centro pomodorini gialli e rossi, mozzarella
di Bufala, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano

Pizza al nero di seppia € 15,00

Fior di latte, pomodorini rossi, tentacoli di polpo,
basilico, olio Evo e scaglie di mandorla

Pizza Jamon Serrano € 20,00

Pomodorini gialli e rossi, fior di latte, rucola,
burratina, Jamon Serrano tagliato a mano

Pizza con il cornicione alla ricotta+ € 2,00

Pizza alla Nutella € 7,00

chiusa o aperta



I Contorni

Patate al forno	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,00

I Dessert

Cheese-cake alla fragola ¹⁻¹⁰	€ 7,00
Panna cotta ai gusti vari ²⁻¹⁰⁻¹⁴	€ 7,00
Tiramisù ¹⁻¹⁰⁻¹⁴	€ 7,00
Crostata alla crema e visciole ¹⁻¹⁰⁻¹⁴	€ 7,00
Sorbetto al limone ¹⁻²⁻¹⁰⁻¹⁴	€ 7,00

Coperto € 2,50



Gli Allergeni

1. **Glutine:** presente in cereali come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati. Questo allergene è responsabile della celiachia, non definibile come vera e propria allergia alimentare, bensì come patologia genetica autoimmune.
2. **Frutta a guscio:** pistacchi, mandorle, nocciole, tutte le varietà di noci e anacardi.
3. **Sedano:** presente come ingrediente in brodi, preparati per zuppe e concentrati vegetali
4. **Senape:** si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
5. **Sesamo:** sia in semi interi (usato per ricoprire pane e biscotti), sia impiegato come farina
6. **Anidride solforosa e solfiti (SO₂):** considerata allergene in concentrazioni superiori a 10 mg/l. Si ritrova soprattutto nel vino ma viene usata anche in conserve di prodotti ittici, sottaceti, prodotti sott'olio e salamoie, marmellate, confetture e succhi di frutta.
7. **Pesce:** vanno considerati anche i prodotti alimentari in cui è presente il pesce in piccole percentuali.
8. **Crostacei:** gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici. Comprende sia quelli marini che di acqua dolce.
9. **Lupini:** spesso presenti in alimenti vegetali e vegani sottoforma di farine e similari
10. **Latte:** presente in moltissime preparazioni alimentari come yogurt, biscotti, torte, gelati e creme da farcitura.
11. **Molluschi:** cozze, vongole, ostriche ed altre varietà di molluschi.
12. **Soia:** presente in tofu ed altri alimenti vegani ma anche nelle bevande vegetali a base di soia.
13. **Arachidi:** comprende anche i derivati come olio e burro di arachidi.
14. **Uova:** rientrano anche tutti gli alimenti contenenti uova come maionese, emulsionanti e pasta all'uovo.



SCEGLI ARCANO DOVE VUOI!

ARCANO
RESTAURANT & MUSIC

Arcano Restaurant & Music
Viale San Michele del Carso, 7
20144 Milano



Arcano T4
Via Tortona, 4
20144 Milano

ARCANO
PIZZA & BISTROT

Arcano Pizza & Bistrot
Via Franco Tosi, 2
20143 Milano

ARCANO
COCKTAIL & FOOD

Arcano Cocktail & Food
Via Corsico, 5
20144 Milano