



LA CUCINA

Antipasti

Il tagliere del Green

Salumi e formaggi nostrani, giardiniera, gnocco fritto fatto in casa, baccalà mantecato. € 25

Allergeni: glutine, solfiti, pesce, senape, sedano, latticini.

Il crudo del Green

Carpaccio di ombrina, tartare di salmone, tagliata di pesce spada e carpaccio di tonno rosso del mediterraneo. € 30

Allergeni: pesce, sesamo, soia, frutta a guscio, crostacei, uova.

Baccalà mantecato

Baccalà mantecato con crostini di polenta taragna. € 15

Allergeni: pesce, sedano.

Tartare di manzo

Tartare di manzo, femmina garronese. € 18

Allergeni: frutta a guscio, senape, glutine, uova.

Tartare di salmone

Tartare di salmone norvegese, mandorle, salsa teriyaki. € 18

Allergeni: pesce, soia, frutta a guscio.

Tartare di tonno rosso

Tartare di tonno rosso del mediterraneo, crema di burrata, cipolla agrodolce e maionese alla curcuma. € 20

Allergeni: pesce, uova, latticini, frutta a guscio, solfiti.

Il gazpacho andaluso

Il gazpacho andaluso con verdure croccanti e crostini di pane fatto in casa. € 15

Allergeni: frutta a guscio, glutine, solfiti.

Il gazpacho del Green

Il gazpacho del Green, con il sashimi della settimana. € 18

Allergeni: frutta a guscio, pesce, glutine, solfiti.

Primi Piatti

Tonnarelli all'amatriciana

Tonnarelli di pasta fresca alla carbonara con guanciale km0. € 16

Allergeni: glutine, solfiti, uova, latticini.

Tagliolini con sugo di gamberi

Tagliolini con sugo di gamberi, pacchetelle, limone e crudità di gambero di Mazara. € 20

Allergeni: glutine, solfiti, crostacei.

Aglione e Peperoncino con Tartare di gambero

Tagliolini con sugo di gamberi, pacchetelle, limone e crudità di gambero di Mazara. € 18

Allergeni: glutine, solfiti, crostacei.

Secondi Piatti

Cotoletta di vitello

Cotoletta di vitello alla milanese, maionese alle erbe e pomodorini in insalata. € 29

Allergeni: glutine, solfiti, uova, latticini.

Costata di fassona

Costata di fassona con verdure di stagione. € 29

Allergeni: ///

Il fritto del Green

Il Fritto del Green, calamari e ciuffetti serviti con salsa tartara fatta in casa. € 20

Allergeni: pesce, glutine, solfiti, uova.

Il vitello tonnato

Il vitello tonnato con polvere di capperi e capperi croccanti. € 15

Allergeni: uova, solfiti, sedano, pesce.

Tataki di tonno rosso

Tataki di tonno rosso in crosta di semi di sesamo con verdure di stagione. € 25

Allergeni: pesce, sesamo, frutta a guscio, uova.

Il pescato del giorno

Pescato del giorno servito con verdure di stagione. € 25

Allergeni: pesce, latticini, solfiti.

LA PIZZERIA

Per la vostra pizza potete scegliere tra i seguenti impasti, **tutti a media/lunga lievitazione:**

Tradizionale, la vera pizza napoletana.

Verace, la pizza contemporanea, con il cornicione più pronunciato.

Ruota di carro, la pizza più bassa ed ampia.

Le Immancabili

La margherita

Pomodoro italiano, fior di latte dei monti lattari, spolverata di parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio extra vergine di oliva. € 10

Allergeni: glutine, latte e derivati.

Regina margherita

Pomodoro italiano, mozzarella di bufala d.o.p., basilico. € 14
Allergeni: glutine, solfiti, pesce, senape, sedano, latticini.

Marinara astrale

Pomodoro, ragù fatto in casa, aglio, alici di cetara, olive, € 15
capperi, basilico, origano.
Allergeni: glutine, sedano, latte e derivati, pesce.

Irene

Pomodoro, fior di latte, taleggio, salame dolce nostrano. € 15
Allergeni: glutine, latte e derivati.

Era capricciosa

Pomodoro, mozzarella di bufala di battipaglia, olive, crema € 16,5
di funghi prataioli, prosciutto cotto, crema di carciofo.
Allergeni: glutine, latte e derivati.

Vegetariana

Pomodoro, fior di latte, peperone spellato, zucchine grigliate, € 15
melanzane grigliate.
Allergeni: glutine, latte e derivati.

Diavolo in fabula

Pomodoro, fior di latte, spianata calabra, peperone, olive € 15
leccino.
Allergeni: glutine, latte e derivati.

Al domm

Vellutata di zafferano, fior di latte, salsiccia nostrana, € 15
raspadura.
Allergeni: glutine, latte e derivati.

Adriatica

Pomodoro, burrata, prosciutto crudo di Parma. € 16
Allergeni: glutine, latte e derivati.

Margherita sbagliata

Pomodoro, pomodori semi-dry giallo e rosso, burrata, origano, olio all'aglio, basilico.

€ 15,5

Allergeni: glutine, latte e derivati.

Marinara ai tre pomodori

Pomodoro 100% italiano, pacchetella rossa, pacchetella gialla, aglio rosso di nubia.

€ 15

Allergeni: glutine.

Parmigiana in brianza

Fior di latte, crema di melanzana, melanzane grigliate, pomodorino pacchetelle, chips di parmigiano, basilico.

€ 16,5

Allergeni: glutine, latte e derivati.

Tramontano

Pomodoro, burrata, prosciutto cotto, rucola.

€ 16,5

Allergeni: glutine, latte e derivati.

Nostromo

Riduzione di cipolla rossa, fior di latte, tonno del mediterraneo, pomodorino semi-dry, olive.

€ 25

Allergeni: glutine, latte e derivati, pesce

Le Esempolari

Amo-triciana

Pomodoro, guanciale, basilico, olio evo, pecorino, pepe.

€ 14,5

Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti, sedano.

Domenica dalla nonna

Pomodoro, burrata di Andria, ragù dello chef, pesto di basilico

€ 16,5

Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti, sedano.

Malnat

Pomodoro, fior di latte, spianata calabra, ricotta dolce, 'nduja di spilinga.

€ 16

Allergeni: glutine, latte e derivati.

Partenope

Mozzarella di bufala, friarielli conditi, salsiccia nostrana.

€ 16

Allergeni: glutine, latte e derivati.

Furmaj

Fior di latte, taleggio, gorgonzola dolce, ricotta, chips di parmigiano.

€ 16

Allergeni: glutine, latte e derivati.

Tonno di sera

Pomodoro, burrata, basilico, rucola, tartare di tonno, olio all'aglio, magia di limone di Siracusa.

€ 20

Allergeni: glutine, latte e derivati, pesce, solfiti.

Sognando marchesi

Mozzarella di bufala, pomodorino pacchetella giallo, tartare di tonno, rucola, grana padano dop, glassa di aceto balsamico, magia di limone.

€ 22

Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti, pesce.

E ritonno da te

Mozzarella fior di latte dei monti lattari, pomodorino pacchetella rosso, rucola, capperi delle eolie, vitello tonnato dello chef, tonno del mediterraneo.

€ 21

Allergeni: glutine, pesce, uova, sedano, latte e derivati, solfiti.

LE BEVANDE

Acqua Chiarella Symposion, Lake Como	€ 3
Bibite	€ 4
Caffè	€ 2

Birre alla spina

Moretti Baffo d'oro	Lager, Italia, alc 4,8%	€ 3,5 / 6
Ichnusa non filtrata	Sardegna, Italia, alc 5%	€ 3,5 / 6
Baeavertown 'lupuloid' IPA	India pale ale, Inghilterra, alc 6,7%	€ 4 / 6,5

Birre artigianali in bottiglia

Eil, Belgian Ale	Belgio, fruttata e speziata, alc 6%	€ 3,5 / 6
Avanti March, spicy saison	Secca, sexy e speziata, alc 6,5%	€ 3,5 / 6
Gotha, tripel	Belgio, decisa, alc 7,7%	€ 4 / 6,5

Amari

La selezione del Green	Amaro 80, Amaro del Ciclista, Amaro San Simone, China Martini, Kaiserforst, Santa Maria al Monte	€ 4
I grandi classici	Anima Nera, Baileys, Branca Menta, Braulio, Grappa bianca o barricata, Limoncello, Montenegro, Sambuca	€ 4,5

I DOLCI

Il tiramisù del Green

Allergeni: glutine, uova, latticini.

€ 9

Un sorbetto da mangiare al limone

Allergeni: uova.

€ 8

Non è un magnum

Semifreddo alle arachidi, glassa rocher e caramello salato

Allergeni: arachidi, frutta a guscio, uova, solfiti, glutine, latticini.

€ 12

Non è un magnum

Semifreddo alle amarene fabbrici e yogurt greco, glassa al cioccolato bianco, crumble e piña colada

Allergeni: latticini, glutine, solfiti, frutta a guscio, uova.

€ 12

Cheesecake

Fatta in casa ai frutti di bosco

Allergeni: glutine, latticini, uova.

€ 12

Coppa di frutta di stagione con gelato

Allergeni: latticini, frutta a guscio.

€ 9

Torta del giorno con gelato

Allergeni: chiedere al personale.

€ 9



Green

UN CASALE IMMERSO NEL VERDE
CON UNA CUCINA STRAORDINARIA,
PER MOMENTI INDIMENTICABILI.