ANTIPASTI

Croccantelle vegetali con maionese al lime, capperi e prezzemolo [1·6·10]	12
Tortino di zucca e castagne* su crema di Pecorino di Fossa, tartufo e chips di pane [1·3·7]	13
Baccalà mantecato e riduzione di cipolla rossa [1·4·7·9·12]	13
Pan brioche con petto d'oca, composta di fichi, Taleggio DOP e noci [1·3·7·8·10]	14
Tartare di tonno*** su crema di zucca, riduzione di melagrana e polvere di porcino [1·3·4·7·9·12]	15
Tartare di carne razza piemontese con Castelmagno DOP, maionese ai porcini e nocciole tostate [3·7·8·10·12]	15
Tagliere di salumi e formaggi del 27 [1·7·8] Prosciutto di Parma DOP, mortadella con pistacchio, Salame felino IGP, Finocchiona IGP, Lardo di colonnata IGP, pecorino di Pienza, Pecorino Sardo DOP, olive verdi, miele, noci	20
Tagliere di Prosciutto di Parma 24 mesi "*Slega*" [1·4·9·12]	16
Assortimento di formaggi misti**** con composte e miele [1·7·10·12]	17

INSALATE

Insalata esotica [1·3·4·6·11] Misticanza Planet Farms con salmone, avocado, mango, pomodorini, mix di semi e salsa al sesamo	14
Caesar Salad del 27 [1·3·4·6·7·10·12] Cuore di lattuga, petto di pollo, bacon croccante, crostini di pane*, scaglie di Grana Padano DOP, salsa Caesar	14

ZUPPE

Zuppa di ceci, castagne* e rosmarino [9]	12
Zuppa di cipolla con crostini di pane e Gruyère AOP fondente [1·7·9]	12
Zuppa di pesce* con chips di pane casereccio [1·2·4·12·14]	16

A disposizione il nostro "*cestino di pane*" [1·3·6·7·8·11]

DA NOI IL COPERTO NON LO PAGHI

Prova le ricette vegetali preparate dai nostri Chef con prevalenza di ingredienti poco elaborati, integrali e di stagione.
Dal 16 ottobre al 31 dicembre 2026 doneremo € 1 a "Ristoranti contro la Fame" per ogni piatto Armonia Vegetale scelto.

ARMONIA VEGETALE

PRIMI

Spaghetti alla chitarra freschi cacio e pepe [1·7]	13
Gnocchi al ragù di zucca e funghi [1·6·8·12]	13
Mezzi rigatoni alla carbonara [1·3·7]	13
Spatzle di spinaci al ragù di cinghiale, mirtilli e fonduta di Bitto DOP [1·3·6·7·8·9·12]	14
Risotto alla milanese con cialda di Grana Padano DOP [3·7·9]	14
Tagliatelle ai funghi porcini* e ristretto di manzo [1·3·7·9·12]	15
Risotto con Gorgonzola DOP, noci tostate e pere caramellate [3·7·8·9]	15
Ravioli di granchio reale blu dell' Adriatico con concassè di zucca, pioppini croccanti e nocciole [1·2·3·7·8]	16

SECONDI

Petto di pollo Ducale alla griglia con verdure e patate forno	15
Bistecca di pollo disossata su purea di zucca arrosto e ristretto di pollo [9]	18
Trancio di spada* alla griglia, morbido di patate e porri al timo e funghi pioppini [4·12]	20
Ossobuco di vitello con risotto alla milanese [3·7·9·12]	23
Tagliata di Black Angus Creekstone farms USA con verdure e patate al forno	26
Tentacolo di polpo* grigliato, crumble di tarallo al finocchietto e maionese alla 'nduja [1·3·7·10·12·14]	24
Entrana USA con verdure e patate al forno	28
Filetto di manzo alla griglia con verdure e patate al forno	29
Filetto di manzo salsato ai porcini* su crostone di pane [1·7·9·12]	32

CONTORNI

Tris di verdure cotte al forno	5
Misticanza Planet Farms, pomodorini datterino e carote	5
Patate novelle al forno al profumo di rosmarino	5
Patate fritte*	5
Zucca al forno al timo [7]	5
Funghi porcini* trifolati [12]	6

MENÙ BIMBO
(piatto a scelta)

Mezzi rigatoni al sugo di pomodoro o in bianco con olio extravergine di oliva [1]	6
Mezzi rigatoni al ragù di manzo [1·3·7·9·12]	8
Cotoletta di pollo* e patate fritte* dippers [1·3]	8

DESSERT

Caffè goloso con pasticceria assortita PRODUZIONE IPER [1·3·5·6·7·8·12]	4
Cheesecake con frutti rossi [1·7]	5
Crema alla zucca speziata, mousse di marroni e castagne [6·8]	5
Tiramisù della tradizione [1·3·7]	5
Creme brûlée [3·7]	5
Crostatina di frutta di stagione [1·3·7]	5
Tortina ripiena di pere e cioccolato [1·3·6·7]	5
Millefoglie ai frutti rossi [1·3·7]	5
Gelato** 1 gusto / 2 gusti a scelta fra limone, cioccolato, pistacchio, nocciola, fior di latte, frutti di bosco	2/4
Affogato al caffè** a scelta fra limone, cioccolato, pistacchio, nocciola, fior di latte, frutti di bosco	4

BEVANDE

Acqua 0,75 cl o Bibite 33 cl (a scelta fra Fanta, Sprite, Coca Cola, Coca Cola 0, ChinottoLaurisia, Limonata Laurisia, The pesca/limone)	3
Birra 25 cl/ 40 cl [1] BELLAFRESCA	3/4.5
Caffè/ Caffè decaffeinato	1.5
Caffè in moka	1.8
Ginseng [7] / Ginseng *Zero* [7] / Orzo [1]	2
Caffè corretto	2.5

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso.I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce.
* Ingrediente surgelato/congelato all'origine.
** Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto. Per ogni dettaglio in merito, rivolgersi direttamente al personale di sala.
***Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo Reg. (CE) 853/2004
**** Formaggio a latte non pastorizzato. Il consumo di questo prodotto non è consigliato per le categorie fragili (bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepresse).
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.
I prezzi sono da intendersi in €

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE · 2 CROSTACEI · 3 UOVA · 4 PESCE · 5 ARACHIDI · 6 SOIA · 7 LATTE · 8 FRUTTA A GUSCIO · 9 SEDANO · 10 SENAPE · 11 SEMI DI SESAMO · 12 SOLFITI · 13 LUPINI · 14 MOLLUSCHI

LE NOSTRI PIZZE

CREMA DI ZUCCA, CASTAGNE, LARDO 1·7·9 — 13
Mozzarella fior di latte, crema di zucca, castagne* sbriciolate, lardo, rosmarino

MARGHERITA 1·7 — 7.5
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

NAPOLI GOURMET 1·4·7 — 12
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, alici sott'olio, stracciatella, pomodori datterini arrostiti

DIAVOLA GOURMET 1·7 — 12
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, 'nduja, stracciatella

GORGONZOLA DOP E 'NDUJA 1·7 — 12
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, 'nduja

PROSCIUTTO E FUNGHI 1·7·12 — 12
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi misti trifolati*, prosciutto cotto arrosto

CRUDO 1·7 — 12
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, stracciatella, pomodorini infornati

QUATTRO STAGIONI 1·7·12 — 12
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,prosciutto cotto, funghi trifolati*, carciofi, friarielli* saltati, olive Kalamon

SALSICCIA PORCINI E ZOLA 1·7·12 — 13
Mozzarella fior di latte, salsiccia rosolata, funghi porcini trifolati*, Gorgonzola DOP

TALEGGIO DOP SALSICCIA, TARTUFO E NOCI 1·7·8 — 14
Mozzarella fior di latte, Taleggio DOP, salsiccia rosolata, scaglie di tartufo, noci

LE NOSTRE PIZZE SONO FATTE CON **LIEVITO MADRE**, CHE DONA FRAGRANZA E GUSTO AUTENTICO COME UNA VOLTA. LASCIATI CONQUISTARE A OGNI MORSO.

IL NOSTRO APERITIVO
Lasciatevi consigliare dai nostri bartender sui cocktail del momento, accompagnati da una ricca selezione di proposte salate della casa. Ti aspettiamo!

ventisette

vino e cucina

SEGUICI SU INSTAGRAM
@ventisette_vinoecucina
#ventisette

PRENOTA LA TUA ESPERIENZA AL VENTISETTE
02 934 52360

Aperto tutti i giorni
Ristorante 12.00 - 14.30 / 19.00 - 23.00
chiusura cucina ore 22.00
Wine Bar 10.30 - 22.00

Sorprendente. Nel gusto, nell'ambiente, nell'atmosfera.