

# DryMilano



## Le Pizze Dello Chef

14

### Zucchine

Crema di Zucchine\*, Zucchine alla Scapece, Fiori di Zucca, Mozzarella Fiordilatte, Grana Padano, Menta, Pepe nero.

*Zucchini Cream\*, Fried Zucchini, Zucchini Flowers, Mozzarella Fiordilatte, Grana Padano, Black Pepper.* ✨ 🍴 🌿 🍷

### Melanzane

Melanzane a Funghetto, Pomodorini del Piennolo DOP, Provola Affumicata, Grana Padano, Basilico.

*Eggplants, Piennolo Tomatoes DOP, Smoked Provola, Grana Padano.* ✨ 🍴 🌿 🍷

### Piennolo Del Vesuvio DOP

Pomodoro, Alici\*, Olive Nere Denocciolate Cotte al Forno, Capperi di Pantelleria, Origano, Olio Infuso all'Aglio.

*Vesuvio Tomatoes, Anchovies\*, Baked Black Olives pitted, Pantelleria Capers, Oregano, Garlic Infused Oil.* ✨ 🍴 🌿 🍷

### Piennolo Giallo

Mozzarella di Bufala DOP, Piennolo Giallo, Pancetta, Olio al Basilico, Pepe Nero, Grana Padano.

*Yellow Tomatoes, Buffalo Mozzarella DOP, Bacon, Basil Oil, Black Pepper, Grana Padano.* ✨ 🍴 🌿 🍷

### Guancia Croccante

Mozzarella Fiordilatte, Guancia, Basilico, Grana Padano.

*Mozzarella Fiordilatte, Bacon, Basil, Grana Padano.* ✨ 🍴 🌿 🍷

### Ventricina

Scalognone al Sale, Mozzarella Fiordilatte, Ventricina.

*Salted Shallot, Mozzarella Fiordilatte, Spicy Sausage.* ✨ 🍴 🌿 🍷

### Alici

Zest di Limone, Mozzarella Fiordilatte, Olio al Prezzemolo, Alici\*, Peperoncino, Pan Grattato al Timo.

*Lemon Zest, Mozzarella Fiordilatte, Parsley Oil, Anchovies\*, Chili Pepper, Thyme Bread Crumbs.* ✨ 🍴 🌿 🍷

## Le Pizze Classiche

### Marinara

Tomato, Garlic Oil, Origan, Fresh Basil Leaves. ✨ 🌿 🍷

6

### Margherita

Tomato, Mozzarella Fiordilatte, Fresh Basil Leaves. ✨ 🍴 🌿 🍷

8

### Bufala

Tomato, Buffalo Mozzarella DOP, Fresh Basil Leaves. ✨ 🍴 🌿 🍷

10

### Bianca con Mozzarella Fiordilatte

Mozzarella Fiordilatte, Fresh Basil Leaves. ✨ 🍴 🌿 🍷

8

### Provola Affumicata, Pepe Nero, Pomodoro, Grana Padano

Smoked Provola, Sliced Tomatoes, Black Pepper, Fresh Basil Leaves. ✨ 🍴 🌿 🍷

9

### Cosacca

Tomato, Pecorino, Extra Virgin Olive Oil, Fresh Basil Leaves. ✨ 🍴 🌿 🍷

7

## Condimenti a Parte : // Toppings on the Side :

Acciughe del Mar Cantabrico // Cantabric Anchovies 🐟	9
Acciughe del Mar Mediterraneo // Mediterranean Sea Anchovies 🐟	6
Prosciutto Crudo Dolce d'Ossvaldo // Prosciutto Crudo D'Ossvaldo	6
Prosciutto Cotto Arrosto Branchi // Roasted Ham	6
Buzzonaglia di Tonno Mediterraneo // Mediterranean Tuna 🐟🌿🍷	6
Olive Denocciolate Cotte al Forno // Baked Pitted Black Olives	5
Capperi di Pantelleria // Pantelleria's Capers	4
Cipolla Bianca Stufata all'Acciuga // Onion Stewed With Anchovies 🐟	3

## Cubotti ✨ 🌿 🍴 🍷 🍷

### Cubi di Focaccia Integrale Serviti con

Tapenade di Olive Leccino, Guacamole, Caprino. Wholegrain Focaccia Cubes, Served with Leccino Olives Tapenade, Guacamole, Goat Cheese.	8
--	---

Acciughe Mar Cantabrico, Guacamole, Capperi di Pantelleria Cantabric Sea Anchovies, Guacamole, Capers of Pantelleria.	10
---	----

## Le Focacce

Small / Regular

Rosmarino, Cristalli di Sale. Rosemary, Sea Salt Flakes. ✨ 🌿	6 / 10
--	--------

Stracciatella, Crudo Dolce d'Ossvaldo. Burrata, Prosciutto Crudo d'Ossvaldo. ✨ 🍴 🌿	8 / 14
--	--------

Vitello Tonnato, Polvere di Capperi. Roasted Veal in Tuna Sauce, Grounded Dried Capers. ✨ 🍴 🌿 🍷 🍷	8 / 14
---	--------

Salmone Marinato Alla Soia, Rucola, Provola, Sesamo. Marinated Salmon, Rocket Salad, Provola, Sesam. ✨ 🌿 🍴 🍷 🍷	8 / 14
--	--------

## Insalate

12

Lattughino Croccante, Crema di Nocciole*, Ricotta di Bufala, Mele Verdi. // Crispy Baby Lettuce, Hazelnut Cream*, Buffalo Ricotta, Green Apple. 🍴 🍷	
---	--

Insalata Riccia, Spinaci con Pinoli, Uvetta, Crema di Carote*, Liquirizia. // Crispy Salad, Spinach, Pine Nuts, Sun-Dried Raisins, Carrots Cream*, Licorice. 🍴	
--	--

## Snack

Chips di Mais con Guacamole 🌿 🍴 🍷 🍷	6
Corn Chips with Guacamole.	

# Pizza & Drinks

Pizza Chefs

Tymur Isayev & Lorenzo Sirabella

## Frutta

**Insalata di Frutta e Verdura // Fruit and Vegetables Salad**

## Dessert al Bicchiere ☞🥚🧀🌿🍷

**Tiramisù Berton**

**Tarte Tatin, Meringa Morbida, Crumble di Riso al Pistacchio.**  
*Tarte Tatin, Soft Meringue, Pistachio Rice Crumble.*

**Spuma al Cioccolato, Sorbetto Esotico, Perle di Caramello Salato**  
*Chocolate Mousse, Exotic Sorbet, Salted Caramel Beads.*

## Gelati ☞🧀🌿🥚🍷

**Fior di Latte // Milk-Ice-Cream**

**Pistacchio // Pistachio**

## Sorbetti ☞🌿

**Cacao // Cocoa**

**Frutta Esotica // Exotic Fruit**

## Gelati con Condimenti ☞🧀🌿🥚🍷

**Affogato con Gelato Fior di Latte**  
*Fior Di Latte Ice Cream with Espresso Coffee*

**Il Gelato Viene Servito con Crumble alle Mandorle\***  
**All Ice Cream Come with a Dash of Almond Crumble**

## Acqua

2

6 Acqua Trattata Naturale // Filtered Tap Water - 75 cl  
Acqua Trattata Gasata // Filtered Sparkling Tap Water - 75 cl

## Bibite

5

9 Coca-Cola - 20 cl.  
Coca-Cola Zero - 20 cl.  
Ginger Beer "Royal Bliss" - 20 cl.  
Ginger Ale "Royal Bliss" -20 cl.  
Tonic Water "Royal Bliss" - 20 cl.

## Birre

*Alla Spina // Draft*

2,5 Asahi - cl. 40 - IT 7  
Asahi Super Dry - Premium Dry Lager - 5,2 % Vol.

## Caffè

*Espressi Di Fresca Macina Del Laboratorio Giamaica Caffè, Verona*

2,5 Espresso Indian Nugget 2  
Espresso Doppio 3  
Caffè Americano 4  
Decaffeinato 2,5  
Cappuccino 5  
Infusione Di Orzo 5  
Espresso "Shaked" 5  
UnodiDue 3

### Legenda Allergeni

- ☞ Glutine / Gluten
- 🥚 Uova / Eggs
- 🐟 Pesce / Fish
- 🌿 Soia / Soy
- 🧀 Latticini / Dairy Products
- 🥜 Frutta a Guscio / Nuts
- 🌿 Senape / Mustard

- 🍷 Solfiti / Sulfites
- 🦀 Crostacei / ShellFish
- Arachidi / Peanuts
- 🌿 Semi di Sesamo / Sesame Seeds
- 🌿 Sedano / Celery
- 🌿 Lupini / Lupins
- 🦪 Molluschi / Clams

Si avvisano i gentili ospiti che per tutti i prodotti nel menù non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate. Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi chiarimento.