



demetria Take away & delivery
viale bligny 3 - 20136 milano - tel. 02 87388200
info@demetria.it www.demetria.it

Menu take away and delivery

Il servizio di consegna a domicilio si effettua snella zona con Cap 20136 (e nelle immediate vicinanze del negozio), dalle 12 alle 14 dal lunedì al venerdì. Il costo è di € 4,00 con ordine minimo per consegna € 15,00.

Gli ordini del delivery devono essere effettuati via e-mail entro le ore 11 del mattino all'indirizzo delivery@demetriacafe.it indicando referente, indirizzo dettagliato, recapito telefonico a cui chiamare in caso di difficoltà nella consegna.

Poiché il nostro menu cambia quotidianamente, per conoscere le proposte del giorno è possibile chiamare: 02 87388200.

///:::Le nostre pietanze:::///

- Passati e vellutate (*) € 5,50
Es. crema di piselli e carciofi, crema di zucchine e asparagi, passato di verdure e parmigiano
- Zuppe (*) € 6,00
Es. del bosco con porcini, all'ortolana con orzo, lenticchie alla mediterranea
- Primi piatti (*) € 6,50
Es. Lasagne al pesto o al ragù, Risotto allo zafferano, Rotolo di spinaci e ricotta, pizzoccheri (7 €) Orzo all'ortolana, Riso integr. + verdure, Farro con spinaci

(*) Da agricoltura biologica o biodinamica, secondo proposte del giorno da verificare telefonicamente.
Tutti i piatti vanno riscaldati.

///:::Panini e piadine:::///

- Essenziale € 4,50 / 5,00 (*)
Prosciutto Cotto, Mortadella con pistacchi, Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi, Speck Alto Adige, Coppa stagionata, Lonzino, Salame Milano, Salame Felino, Ciauscolo, Carpaccio di Manzo spagnolo, Bresaola della Valtellina
- Vegetariano (Verdure grigliate con o senza formaggio) € 5,00 / 5,50
- Antigorio (Cotto, Moncenisio, pere) € 5,50 / 6,00
- Masone (Cotto, patate lesse, pesto ligure) € 5,50 / 6,00
- Pozzuoli (Mozzarella di Bufala, pomodorini Camone) € 5,50 / 6,00
- Pusteria (prosciutto Crudo, Stanga Dobbiaco, rucola) € 5,50 / 6,00

- Langhe (Langa 3 latti, agro di mosto, uva) € 5,50 / 6,00
- Musei (Gransardo, acciughe, pomodori secchi) € 5,50 / 6,00
- San Ginesio (Lonzino marchigiano, crescenza, erbette) € 5,50 / 6,00

(*) In panino / in piadina

///:::Insalate € 8,50:::///

- Framura (Lattuga lollo, pomodorini camone, uova sode, tonno, salsa di acciughe)
- Ferru (cavolo cinese, mele novelle, nocciole, pinoli, Gransardo, salsa agrodolce)
- Baganza (pane croccante, sedano, cannellini lessati, salame Felino a dadini, vinagretta)
- Apricena (lattuga, cicorino, champignon, seitan grigliato, salsa allo yogurt)
- Bresciacentro (indivia riccia, pere, Brescianella, noci)

Ogni insalata è servita con il pane ed è condita con solo olio extra vergine d'oliva toscano biologico dell'Azienda Agricola Pacina e sale.

///:::Dolci e dessert:::///

| | |
|---|--------|
| Brioche | € 1,20 |
| Minibrioche | € 0,70 |
| Yogurt intero con frutta | € 4,00 |
| Macedonia | € 4,00 |
| Trancio di torta del giorno | € 4,00 |
| Creme caramel con latte vaccino o latte caprino | € 4,00 |

///:::Bevande:::///

| | |
|--|---------|
| Acqua minerale (naturale o gassata) bottiglia da 0,33 cl. | € 1,50 |
| Bibita gassata (Acqua tonica, Coca Cola, Chinotto, gassosa) | € 3,00 |
| Birra Tipopils (0,750 cl.) | € 9,50 |
| Birra Bibock (0,750 cl.) | € 10,50 |
| Succhi di frutta Az. Agricola Pizzavacca (ananas, pesca, tropical, pera, pompelmo, fragola) | € 3,50 |
| Succhi di frutta di bosco (lampone, mirtillo, ribes) | € 4,00 |
| Vino Bianco biologico Campania (Falanghina 100%) bottiglia da 0,375 cl. | € 5,50 |
| Vino Rosso Podere 414 Morellino di Scansano bottiglia da 0,375 cl. | € 6,50 |

I contenitori sono realizzati in polpa di bambù compressa biodegradabile con basso impatto ambientale. I primi piatti e le insalate sono serviti con posate in amido di mais e tovagliolo di carta.