RIBALTA BOVISA — VIA CEVEDALE 3 MILANO

11 MAGGIO 2024

HAPPY PARTY! NOVE ANNI DI RIBALTA

- DJSET AMMALIANTE CON VINILE VIRILE FROM DERGANO
- MAGIA BRILLANTE CON MAGO DADO SVARIO
- KARAOKE FRIZZANTE CON ARIELE ED ELTON NOVARA

SING WHEN YOU DRINK / WWW.BIRRIFICIOLARIBALTA.COM

MENU

BOV
ISA

BIRRE

6 5

TETRIS IPA 6%
Ambrato dorato, aromi tropicali, amaro secco e intenso sul finale.

CHINASKI Pilsner 5 %
Una birra semplicemente da bere, limpida e fresca, dal finale erbaceo e leggermente amaro.

NELLY BORDON Blonde Ale 6,7%
Biondo carico, stile belga, dolce e morbida, ben equilibrata.

GARPEZ Fall IPA 6%
Caratterizzata da malti tostati e da una luppolature elegante che la rendono una IPA autunnale

ZONA 9 Weiss 4,8%
Birra bianca di frumento, lievemente torbida, dolce e setosa

FALSTAFF Double IPA 7,5%
Birra ambrata carica, resinosa e maltata, con un amaro deciso e persistente.

COCKTAIL BEER - 8€

TIRIBALTA
Vermouth, Campari, Marlin

SPRIZGOSE
Campari, Gose

CEVEDALE American Pale Ale 4,9%
Birra Senza Glutine,dal color giallo intenso, con note agrumate, amara e rinfrescante.

FACCIO GOSE VEDO GENTE - Gose 4,5%
Birra salata e acidula originaria della città di Lipsia. Birra estiva per eccellenza, fresca, dissetante e molto beverina con lamponi.

MARLIN Bitter 4,5%
Ambrato carico, spillata a pompa in puro stile inglese; maltata, leggermente amara nel finale

BAGHEERA Stout 4,4%
Stout, nera intensa, torrefatta, vellutata ma molto beverina

PANORAMIX Blanche 4,8%
Birra di frumento, rinfrescante e dissetante grazie alla scorza d'arancia e al coriandolo utilizzati

BIRRE ACIDE - 20€
(37,5cl)

ALBICOPPE Sour ale 6,4%
Sour ale alla frutta di colore giallo paglierino, ottenuta con aggiunta di albicocche. Maturata per 12 mesi in botti di rovere francese.
Sapore intenso e ben bilanciato

IMPOMBERA Sour ale 6%
Sour ale aila frutta con aggiunta di lamponi. Di colore rosso rubino, acidità ben bilanciata

SPIGANERA Italian Grape Ale 8%
Fermentata con uva nera dei vitigni veneti e mosto di birra (20% mosto uva, 80% mosto birra).

SIDRI

Più o meno alcolico, ottenuto dalla fermentazione delle mele (ma anche delle pere), il sidro è una bevanda dissetante che mette d'accordo i gusti di tutti ed è adatto anche ai celiaci.

33 cl - 6.5€

HAPPY HARDCORE 8%
Con succo di mele, infuso a fine fermentazione con luppolo e bacche di ginepro

LAVA LAMP 5,5%
Sidro di mele dolce e fruttato con succo di amarene, ibisco e peperoncino habanero
Secco sul finale

CHARLIE THE CHIMP 5%
Sidro di mele con infusione di te nero lapsang sou chong, che gli dona un effetto smoky, e banane

MELAEBBASTA 4,5%
un sidro dissetante, facile da bere, ottenuto dalla pressatura fresca di mele dolci e acide

ZEROZEN 4,5%
Sidro di colore giallo paglierino. Speziato e agrumato grazie alle scorze di lime, coriandolo e zenzero. Fresco e dissetante.

PIANURA PAGANA 6%
Con succo di mele italiane, 4 luppoli, foglie di lime kaffir e scorza d'arancia.

GRANNY SMITH 3,8%
Un sidro monovarietale dalla bassa gradazione, dolce ma bilanciato dalla piacevole acidità tipica di questa mela. Un morso di mela ad ogni sorso!!

STO FAVO 6%
Idromele e un fermentato di miele millefiori, super beverino e leggero, dolcino e leggermente frizzante.

SPAZIOTEMPOFUNK 6,2%
Un blend quadridimensionale di sidri creati in luoghi diversi, da mele diverse e con tecniche di fermentazione differenti.
Secco, in stile tradizionale inglese, nudo e crudo con un morso tannico.

MELEGNAM 5,5%
Un trip interstellare attraverso esplosioni tropicali di mango, pepe rosso di kampot e luppolo citra americano.

KOMBUCHA

Il Kombucha MIA KOMBUCHA è una bevanda fermentata ricca di proprietà benefiche. E' una bevanda leggermente effervescente e ANALCOLICA.
Il gusto è leggermente acidulo e fruttato.

33 cl - 6€

ORIGINAL
L'originale, gusto tè nero e tè verde

LAMPONE
con tè nero , tè verde e succo di lampone

LIMONE
con tè verde, tè nero e succo di limone

LUPPOLO
con tè verde, tè nero, luppolo di Modena e zucchero di canna

ZENZERO
Con tè verde zenzero e spezie

VINI

ROSSO

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. 14% Vol. - SOC. AGR. TERENZI
Al naso esprime bei profumi di frutta rossa e di viola impreziositi da note speziate. Al palato è fresco, caratterizzato da tannini ben bilanciati.

6 25

BRAMALUCE D.O.C. 14% Vol. - SOC. AGR. TERENZI
Da uve di sangiovese e di syrah, bouquet di frutta rossa e di amarena.
Al palato è caratterizzato da tannini persistenti e maturi, di piacevole morbidezza.

30

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. BRICCO BARONE 15% Vol. – AZ. AGR. ABBONA MARZANO
Dal colore rosso rubino con riflessi granati che si accentuano con l'invecchiamento, sprigiona profumi delicati di viola, lampone, cannella, tabacco e pepe nero. Affinato 12 mesi in botti di rovere.

32

BIANCO

VALLE DELL'OLMO LANGHE D.O.C. FAVORITA 12.5% Vol. - Az. Agr. Marziano Abbona
Vitigno di antica coltivazione. Profumato e accattivante, si distingue per un naso floreale e freschissimo.

6 25

TISTIN ROERO ARNEIS D.O.C.G. 13.5% Vol. - Az. Agricola Marziano Abbona
Personalità vibrante data dai suoli sabbiosi su cui crescono le uve. Profumo intenso e grande beva lo rendono un vino estremamente piacevole e complesso.

32

BOLLICINE

VALDOBBIADENE D.O.C.G. 11% Vol. - BRUT SETAGE CANTINA CANEVEL
Vino spumante ottenuto dalla selezione di uve Glera dei colli trevigiani. Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente, profumo pulito e fruttato.

6 25

SAKE 3,75cl - 18 €

HOPE 15%
STILE: SPARKLING JUNMAI HOPS
Si hanno dei sentori tipici del luppolo americano, ingrediente amaricante della birra, attentamente bilanciato nell'aroma dell'uso di lieviti da Americaan IPA e ovviamente dal Koji.

VERO 15%
STILE: JUNMAI GINJO
Un Sake che potremmo definire classico, complesso e avvolgente. Al palato si percepisce inizialmente la tradizione giapponese, mentre in un secondo momento emergono le note caratteristiche del riso carnaroli. Al naso è netta la caratteristica della banana impressa dal lievito giapponese.

USA LE TUE MANI

Per stuzzicare e condividere

DISTINTI SALUMI E FORMAGGI [1,7,8,9,11,12] - €18
Blu di bufala, pecorino di Pienza rosso, pirottino fresco di capra, prosciutto crudo, mortadella al pistacchio, salamino.
Serviti con giardiniera, confettura e pane Carasau
Abbinamento consigliato: **Marlin, Albicoppe o Impombera**

BOVISA FRIED CHICKEN [1,3,12 **] - €8
Bocconcini di pollo allevato a terra (az. Agricola Miroglio) in croccante panatura di cornflakes serviti con con salsa al mango e habanero piccante
Abbinamento consigliato: **Chinaski o Tetris**

FALAFEL [6,12] - €8
Di legumi (ceci, lenticchie, FAVE, piselli) serviti con salsa limone e zenzero
Abbinamento consigliato: **Tetris o Cevedale**

POLPETTE PLANT BASED [6] - €7
Polpette in versione Plant Based con salsa al pomodoro e basilico
Abbinamento consigliato: **Cevedale o Marlin**

BRUSCHETTA DEL CANTABRICO [1,4,7] - €6
Con burro aromatizzato alle erbe e acciughe del Cantabrico
Abbinamento consigliato: **Cevedale o Bagheera**

BRUSCHETTA CON NDUJA[1,7,12] - €6
Con stracciatella e nduja piccante
Abbinamento consigliato: **Garpez o Gose**

PATATINE FRITTE [3,10,12 *] - €6
Con ketchup e maionese rigorosamente fatti in casa
Abbinamento consigliato: **Quella che più ti piace!**

ANELLI DI CIPOLLA [1,3,10,12*] - €6
Anelli di cipolla panati serviti con ketchup e maionese rigorosamente fatti in casa.
Abbinamento consigliato: **Quella che più ti piace!**

BOVISA HOT DOG [1,3,10,12] - €6
Wurstel di bovino piemontese e suino italiano farcito con le nostre salse fatte in casa
Abbinamento consigliato: **Chinaski o Cevedale**

Atmosfera, accoglienza e coperto: 2€
I numeri a lato di ogni piatto indicano la presenza di allergeni, la cui carta è consultabile in fondo al menu. Per qualsiasi dubbio chiedete al personale!
* Prodotti congelati all'origine
** Prodotti lavorati freschi e che possono essere da noi abbattuti e congelati

FATTI PRENDER PER LA GOLA

UDON[1,2,6,8,9**] **- €13**
Udon di frumento, gamberi, julienne di verdurine croccanti alla soia
Abbinamento consigliato: **Nelly Bordon o Chinaski**

RISOTTO [3,7,12] **- €14**
Riso della Cascina Battivacco, con asparagi, taleggio e speck croccante
Abbinamento consigliato: **Falstaff o Chinaski**

HUMMUS DI ZUCCHINE E PISTACCHIO [1,7,8,11,12] **- €8**
Servito con panna acida e focaccia
Abbinamento consigliato: **Cevedale o Marlin**

DIAFRAMMA DI MANZO - €16
Diaframma di manzo azienda La Granda (presidio Slow Food) servito con patate al forno.
Abbinamento consigliato: **Chinaski o Tetris**

TARTARE DI MANZO [8,12] **- €12**
Tartare di manzo (100g) azienda La Granda (presidio Slow Food) servita con insalata di spinacino novello, uvetta al rum e noci pecan.
Abbinamento consigliato: **Chinaski o Tetris**

BABY RIBALTA:

Per i piatti del giorno dedicati ai piccini chiedere al personale di sala

*** FUORI MENU ***

Atmosfera, accoglienza e coperto: 2€
I numeri a lato di ogni piatto indicano la presenza di allergeni, la cui carta è consultabile in fondo al menu. Per qualsiasi dubbio chiedete al personale!
* Prodotti congelati all'origine
** Prodotti lavorati freschi e che possono essere da noi abbattuti e congelati

TI RIEMPIAMO LA PANCIA

I nostri piatti forti

RIBALTA BURGER [1,3,7,10,11,12,14] - €15
bun artigianale del Forno di Lambrate, hamburger da noi macinato, iceberg, pomodoro ramato, cheddar, bacon croccante, cipolla fermentata e salsa Ribalta, accompagnato da patatine fritte, ketchup e maionese fatti in casa.
Abbinamento consigliato: **Tetris o Cevedale**

PULLED PORK [1,3,5,7,8,10,11 **] - €15
bun artigianale del Forno di Lambrate, sfilacciato di maiale cotto a bassa temperatura per 24 ore e marinato con rub speziato. Servito con insalata Coleslaw e salsa BBQ, servito con patatine fritte e salse home made.
Abbinamento consigliato: **Chinaski o Faccio Gose vedo gente**

BURGER DELL'ORTOLANO [1,6,12] - €14
Prova il nostro burger in versione Plant Based!
bun a lievitazione naturale del Forno di Lambrate, burger Plant Based, bacon vegetale, pomodori, cipolla agrodolce, iceberg e salsa limone e zenzero e accompagnato da patatine fritte e dalle nostre salse fatte in casa.
Abbinamento consigliato: **Nelly Bordon o Marlin**

BURGER DI MAIALE [1,3,7,10,12] - €14
bun a lievitazione naturale del Forno di Lambrate, hamburger di maiale da noi macinato, provola affumicata, zucchine grigliate, pomodori secchi, maionese al timo accompagnato da patatine fritte, ketchup e maionese fatti in casa.
Abbinamento consigliato: **Chinaski o Cevedale**

BOVISA KEBAB [1,3,7,10,11,12] - €9
Tortillia di frumento, straccetti di pollo allevato a terra (az. Agricola Miroglio) coleslaw, cipolla in agrodolce, iceberg, slasa yogurt e sriracha piccante.
Abbinamento consigliato: **Chinaski o Cevedale**

Atmosfera, accoglienza e coperto: 2€
I numeri a lato di ogni piatto indicano la presenza di allergeni, la cui carta è consultabile in fondo al menu. Per qualsiasi dubbio chiedete al personale!
* Prodotti congelati all'origine
** Prodotti lavorati freschi e che possono essere da noi abbattuti e congelati

E SI MANGIANO CON GLI OCCHI

CHEESECAKE [1,3,7, 8 **] - €7**
Con salsa al lamponi e granella al caramello.

MACAO [** 1,3,7,8] **- €7**
Torta morbida al cioccolato servita con panna montata

PANNA COTTA [7] **- €5**
Panna cotta fatta in casa servita con salsa al passion fruit

TORTA DELLA NONNA [1, 3, 7, 8] **- €5.5**
Fatta con pasta frolla e crema pasticcera a limone
ricoperta con pinoli e mandorle

Vi consigliamo di provarli con **Bagheera, Nelly Bordon o Re Mida!**

NON RESTARE A A BOCCA ASCIUTTA

La nostra selezione di soft drink e distillati

GIN TONIC

GIN TONIC TANQUERAY - €9
Gin iconico, si presenta dal colore cristallino. Al palato è un gin morbido, equilibrato, dal gusto leggermente speziato e armonico

GIN TONIC MAZZETTI D'ALTAVILLA - €11
Gin piemontese con botaniche del territorio. Al naso sentori di scorza di limone, in bocca sapori decisi e speziati di cardamomo, coriandolo, pepe e salvia e note balsamiche di menta e ginepro

GIN TONIC SABATINI BOTANICAL - €12
E' un gin toscano dal gusto pulito e dal lungo finale, aromatizzato con 9 botaniche del territorio: ginepro, coriandolo, iris fiorentino, finocchio selvatico, lavanda, foglie di olivo, timo, verbena e salvia

GIN DEL PROFESSORE - MONSIEUR - €12
Ginepro, lavanda, angelica, arancia, rosa, camomilla e altri profumi si fondono nella componente di alcool di prima qualità, dando vita ad un prodotto insolito, con vivaci note floreali e balsamiche.

VODKA

VODKA SKY - €6
Vodka tedesca, purissima, filtrata nel diamante dal gusto rotondo e ben equilibrato

VODKA POLUGAR N.6 PEPPER - €8
Vodka russa distillata con habanero a fresco. Al naso sentori di cioccolato, banana e pane fresco, con un finale piccante

VODKA TONIC €9

RUM

RUM ABUELO 12 ANNI - €9
Rum di Panama. Ha profumi dolci e delicati di vaniglia, spezie, agrumi, cuoio e frutta secca e un gusto morbido, fresco e armonico, di buona persistenza

RUM ZACAPA 23 ANNI - €12
Combinazione di vari rum invecchiati tra i 6 e i 23 anni. Giusto equilibrio tra dolce e speziato, note di frutta secca, legno, cioccolato e frutta rossa

RUM ABUELO ANEJO E COLA €9

WHISKY

OBAN - €12
Sentori di torba con note salmastre e legnose, al naso frutta caramellata agrumi

TALISKER SKYE - €12
Note di frutta e agrumi, sentori di spezie, legno e vaniglia, leggermente torbato

CAOL ILA - €12
Sentori floreali, di cioccolato e miele con intense note torbate

NIKKA MIYAGIKYO - €13
Colore giallo dorato profondo, presenta all'olfatto intense note fruttate di banana e albicocca, L'impatto gustativo è vivace e saporito, con note piccanti di zenzero in primo piano, seguite da cocco e cannella. Il finale è morbido e interminabile e lascia dietro di sé una lunga scia di tabacco e spezie.

LAGAVULIN 16 ANNI - €13
Whisky Single Malt scozzese pluripremiato caratterizzato dagli intensi aromi di torba

WHISKY E COLA €9

AMARI

AMARO FORTE MAZZETTI D'ALTAVILLA 35% - €5
Liquirizia, tarassaco, china e menta piperita sono fra le note più spiccate

AMARO GENTILE MAZZETTI D'ALTAVILLA 30% - €5
Un antico elisir di tredici erbe, bacche e radici raccolte sui rilievi piemontesi ha ispirato l'Amaro Gentile.

AMARO DEL CICLISTA 26% - €6
Un liquore dalla forte connotazione erbacea, grazie al mix di erbe aromatiche dove spiccano i sapori forti di china e liquirizia.

"ROGER" BITTER EXTRA STRONG 25% - €6
Realizzato dal vecchio magazzino doganale, spiccano l'arancia amara di Bisignano, il Bergamotto di Roccella Ionica e il limone IGP di Rocca Imperiale. Un prodotto unico per gustare appieno sapori forti.

JEFFERSON 30% - €6
Un liquore dal caratteristico gusto mediterraneo, si presenta con intensi profumi di agrumi, morbido e liscio con un finale a base di erbe persistente e amaricante.

LIQUIRIZIA MAZZETTI D'ALTAVILLA 21% - €5
Liquore di Liquirizia.

GRAPPE
di Mazzetti D'Altavilla, grapperia attiva dal 1846 situata nel cuore del Monferrato, in Piemonte, dove viene creato il distillato piemontese di qualità, declinato nelle varie proposte che la Famiglia Mazzetti cura da più di 170 anni

MAZZETTI D'ALTAVILLA 3.0 MORBIDA - €5
Grappa morbida, pulita, con note erbacee, sentori di fiori di prato e frutta a pasta bianca.

MAZZETTI D'ALTAVILLA 3.0 BARRICATA - €5
Una grappa equilibrata e raffinata. Profumi persistenti con note di burro di cacao e vaniglia dolce. Aromi di pasta di mandorla e frutta secca non tostata.

MAZZETTI D'ALTAVILLA 7.0 100% RUCHÈ INVECCHIATA - €7
Distillato davvero pregiato e raro. Vitigno unico per le sue 'esplosive' note profumate di rosa e viola, il Ruché esprime nell'invecchiamento i sentori di una Grappa ideale per i bevtori curiosi ed esigenti.

MAZZETTI D'ALTAVILLA GRAPPA DI BAROLO - 7€
La Grappa di Barolo Invecchiata della Collezione Mazzetti è un distillato dal piacevole colore ambrato, prodotta da vinacce selezionate provenienti dai vitigni di Langhe e Roero e porta con sé tutta la personalità e la carica di questo vitigno storico. Nel 2001 è stata vincitrice a Bordeaux dell'unica medaglia d'oro assegnata ad una grappa.
L'invecchiamento lungo e paziente, da 2 a 5 anni, in barriques di rovere la rende ricca di sfumature dorate e ne completa l'ingentilimento.

SOFT DRINKS

SUCCHI DI FRUTTA 0.20L - €3.5
Succo alla Pesca, Succo Ananas, Succo Arancia e Carota, Succo alla Melagrana

THÈ FREDDO LIMONE 0.25L - €3.5

THÈ FREDDO PESCA 0.25L - €3.5

BIBITE 0.25L - €3.5
Coka Cola, Chinotto, Tonica, Aranciata, Cedrata,

PIÙ DI UN BRACCIO DESTRO

I fornitori di cui di fidiamo

La cucina di Ribalta si impegna nella ricerca di ingredienti genuini e nel supportare produttori locali. Qualità e responsabilità sono per noi due parole fondamentali per creare il menù che vi proponiamo giornalmente. Questi sono alcuni dei nostri fornitori con cui abbiamo instaurato un rapporto personale e siamo ben felici di presentarveli:

AZIENDA F.LLI MIROGLIO DI ASTI
Polli ruspanti allevati all'aperto liberi di cibarsi di quello che trovano sulle superfici erbose intorno all'azienda di produzione. L'alimentazione viene integrata da cereali coltivati in loco.

MOSCA GIUSEPPE & C.
Per la nostra selezione di salumi e formaggi

FORNO DI LAMBRATE
Giovane forno di quartiere che produce ottimo pane a lievitazione naturale

CARNI LA GRANDA
Consorzio piemontese che produce carne di altissima qualità in collaborazione con SLOW FOOD, con la quale da sempre condivide i valori di Buono, Pulito e Giusto, oltre all'impegno nel ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi. Nelle aziende del Presidio i vitelli si svezzano lasciandoli accanto alla madre (linea-vacca-vitello), migliorando ulteriormente il benessere animale e rispettando i ritmi di crescita naturali.

CASCINA BATTIVACCO
Azienda agricola alle porte di Milano, coltivatori e produttori di riso dal 1965

Inoltre, grazie alla partnership con LIFEGATE Energy e a pompe di calore di ultima generazione, utiliziamo 100% energia rinnovabile di origine certificata italiana a Impatto Zero®.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(Allegato II del Reg. n. 1169/2011)

1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova.

4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 Sedano e prodotti a base di sedano.

10 Senape e prodotti a base di senape.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13 Lupini e prodotti a base di lupini.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Il nostro ristorante non è certificato AIC. La cucina è un ambiente unico in cui vengono lavorati prodotti contenenti sostanze che potrebbero causare allergie o intolleranze, pertanto non possiamo garantire la non contaminazione dei piatti.
Alcuni prodotti sono stati abbattuti in conformità con il regolamento vigente /CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. Alcuni dei nostri prodotti sono surgelati.
Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari rivolgetevi al nostro personale di servizio che è a vostra disposizione per aiutarvi nella scelta dei piatti e per fornire supporto ed ogni informazione circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze, anche mediante l'esibizione e consultazione di apposita documentazione scritta.

RIBALTA

I PRANZI

LUN / VEN
12:30 - 14:30

IL PUB

LUN / GIO
18.00 - 01.00

VEN/SAB
18.00 - 02.00

DOM
18.00 - 24.00

CONTATTI

VIA CEVEDALE 3
20158 MILANO
TEL. 342 8540913

FREE WIFI

NETWORK: BIRRIFICIO LA RIBALTA
PSW: allaribalta

WWW.BIRRIFICIOLARIBALTA.COM

BOVISA