dal 1993

La Nostra Storia

Ci sono locali che nascono per vocazione.

La Caletta è nata nel 1993 con l'ambizione silenziosa di raccontare, attraverso la cucina, l'essenza più vera della Sardegna.

Un'isola che profuma di macchia mediterranea, che vive nel vento e nelle onde, ma anche nella terra rossa, nei pascoli e nelle mani sapienti di chi ancora impasta, raccoglie, trasforma.

La nostra cucina è un equilibrio tra passato e presente: dal pescato all'alba ai culluriones fatti a mano ogni giorno; dai crostacei freschi ai sapori intensi della fregula alla bottarga, dai calamari grigliati alle zuppe di mare, fino ai dolci tipici come le seadas, calde e fragranti.

Ogni piatto è una narrazione, un tributo alla bellezza ruvida e generosa di questa terra, che parla la lingua antica della Sardegna: quella dei mari pescosi e delle campagne fiere.

Lasciati condurre in un viaggio che parla sardo, come una volta, con la verità dei sapori e il cuore pieno di vento e sole.

Lasciati sorprendere: scopri i piatti del giorno

Tutti i giorni il nostro Chef e la nostra Cucina riscoprono e preparano piatti del giorno, attingendo alle ricette della cultura sarda, a volte rivisitate, per adattarle al "continente", evoluzione dei nostri tempi.

Non solo: potresti anche trovare piacevoli sorprese che non attendono altro che essere provate.

Le trovi sul menu dedicato ai piatti del momento, o chiedi al personale!

Guida al Gusto

- Hai già provato ad accompagnarla con un calice di Vino Rosso?
- Gustala con un calice di Vino Bianco o Bollicine... esperienza unica!
- Sua Regina "La Birra Sarda": provala con la ICHNUSA NON FILTRATA
- Le più amate e apprezzate dai nostri clienti da oltre 30 anni
- Sei vegetariano? Ajò!

Coperto e Servizio €2,5

Alla Caletta usiamo prodotti freschi, tuttavia, in mancanza di prodotto fresco, I prodotti contrassegnati con il simbolo (*) potrebbero essere surgelati all'origine.
Per i prodotti fatti a mano e da noi pazientemente preparati, secondo necessità, possono essere abbattuti e conservati a temperatura controllata preservando il gusto, il sapore e la fragranza, garantendovi la stessa freschezza, come appena preparati.
La Caletta preferisce utilizzare prodotti freschi tipici per regalare ai propri clienti la miglior esperienza in un clima semplice e curato, come a casa.
Le informazioni circa sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio o consultando l'apposita documentazione

Antipasti

☆ ANTIPASTO MISTO DELLA CASA (2 persone) — €50
antipasto misto caldo di pesce della casa con 6 differenti varietà di piatti

Polpo con Patate all'olio extravergine di Oliva — €16
polpo* del Mediterraneo, classico piatto del mare

Moscardini in Umido — €15
moscardini* in un guazzetto di pomodoro, spezie e crostini di pane

Gamberi alla Catalana — €16
gamberi* con cipolla marinata rossa, pomodorino Camone sardo

Misto di Mare Marinato — €12
delizioso componimento di pesce marinato secondo la disponibilità

Capesante — € 4/cad
gustose capesante* gratinato o alla griglia, a preferenza del palato

Ostriche — € 3/cad
ostriche crude freschissime accompagnate dal solo Limone

☆ MISTO CRUDITÈ — €30
mix di pesce crudo freschissimo, secondo disponibilità del giorno

Sautè di Vongole — €20
vongole sfumate al vino bianco e pepe con crostini di pane.
la semplicità del mare, nel piatto.

☆ ZUPPA DI COZZE — €15
zuppa di cozze fresche, bianca o rossa a preferenza, con crostini di pane

Selezione di Affettati e Salumi Misti — €12
antipasto di affettati selezionati e salumi italiani su un letto di carasau

Primi Piatti

☆ SPAGHETTI "CALETTA" — € 18
fantasia bianca di scampi*, vongole e una pioggia di bottarga.
Il nostro cavallo di battaglia, il più amato dai nostri clienti.

Fregula di Semola — €16
specialità di pasta sarda tostata con calamari*, vongole* e bottarga*

☆ RISOTTO ALLA PESCATORA — € 18
risotto mantecato preparato con il pesce del giorno, frutti di mare*, crostacei* e molluschi*

Maloreddus alla Campidanese — € 14
gnocchetti sardi fatti a mano, con pomodoro, salsiccia e pecorino sardo

☆ CULLURGIONES V — €15
ravioli sardi freschi fatti a mano ogni giorno ripieni di patate e pecorino

Secondi Piatti

Proposte di Mare

☆ **FRITTURA DEL MARE** — €22
frittura mista di gamberi*, scampi*, calamari* e verdurine infarinate

Grigliata Mista di Pesce — €24
grigliata con scampone* gamberone*, calamari* e pesce secondo disponibilità

Zuppa del Golfo — €24
zuppa tradizionale di pesce*, con pescato del giorno se disponibile.

☆ **BRANZINO ALLA GRIGLIA, AL SALE o GRATINATO** — €40
branzino di 800/1000g, grigliato, gratinato o al sale. Ideale per due persone.

Orata alla griglia — €16
orata di circa 400g grigliata e salata

Orata in umido o al forno — €20
orata di circa 400g. Chiedi al personale di sale le possibili varietà

Proposte di Terra

Controfiletto Grigliato — €20
succulento controfiletto di manzo di 36 mesi grigliato e speziato

Controfiletto al Pepe Verde — €20
controfiletto di manzo di 36 mesi al pepe verde

☆ **ORECCHIA D'ELEFANTE** — €22
gustosa cotoletta di Maiale, tipo milanese, impanata e cotta nel burro, accompagnata da delicatissime patate sauté.

Tagliata — €18
tagliata di manzo scottata alla griglia, con ultimo passaggio in forno.
Scegli come preferisci mangiarla: rucola e grana, pomodorini o funghi?

Contorni

☆ **CHIPS DI PATATA FRESCA, FRITTA e SALATA** — € 7
Le inimitabili patatine fritte della Caletta, preparate fresche al momento

Trevisana alla griglia — € 7

☆ **VERDURE ALLA GRIGLIA** — € 7

Insalata Mista — € 7

Verdure Saltate — € 7

Pizze e Calzoni

Pizze Tradizionali

Marinara — € 5
pomodoro, aglio, origano

☆ **REGINA RITA** — € 7
pomodoro, mozzarella, basilico

Sant' Antioco — € 8
pomodoro, mozzarella, acciughe, basilico

Isola — € 8
pomodoro, mozzarella, salame piccante

Bavarese — € 8
pomodoro, mozzarella, würstel

Sas ortiglias — € 9
pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate

Scamorza Bianca — € 9
prosciutto cotto, scamorza affumicata

Maialino — € 9
pomodoro, mozzarella, speck, pecorino

Casu — € 9
gorgonzola, mozzarella, grana, taleggio

☆ **4 MORI** — € 9
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi

Italia — € 9
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Pizze Speciali

Sa' Acca — € 11
pomodoro, origano, bufala

☆ **CALETTA** — € 13
pomodoro, origano, frutti di mare*

Nuraghe — € 13
pomodoro, pomodorini, trevigiana grigliata, calamari grigliati*

Perché la nostra Pizza è così BUONA

Il nostro impasto lievita e riposa, piano piano, dolcemente, utilizzando lievito Madre. Questo rende la pizza più digeribile, fragrante e delicata.

Unita ad una cottura in forno a legna, alla giusta e corretta temperatura, la nostra pizza è quel vezzo che non puoi farti mancare.

...Prova anche il pane fatto da noi e cotto nel forno a legno.

Pizze e Calzoni

Focacce

Birde € 9
pomodorini freschi, verdure grigliate

☆ **DOMU** € 8
pomodoro, pomodorini freschi, origano

Su Crudu € 11
pomodorini freschi, prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie

Saltimbocca e Calzoni

Sa Lughida € 11
scamorza, insalata, prosciutto crudo, pomodorini freschi, grana

Affumicato € 9
pomodoro, scamorza, speck e grana

☆ **CALZONE DEI MORI** € 8
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Dolci e Dessert

Per chiudere con dolcezza una piacevole serata.

☆ **DOLCE DELLA CASA** € 7
incredibili dolci fatti a mano dal nostro Chef ogni volta diversi

Semifreddo € 7
scegli il tuo preferito tra Tartufo Bianco o al Cioccolato o Torroncino

☆ **SEADAS DOLCE** € 7
dolce tipico sardo di sfoglia e formaggio sardo fresco.
Caldo, fatto al momento.

Gelato come una Volta € 6
delicato gelato alla crema tradizionale con un pizzico di vaniglia

Sorbetto € 6
sorbetto semplice alla Mela Verde o Limone

Frutti di Bosco € 8
frutti di bosco freschi, con zucchero a velo: provali insieme al gelato

Fatti tentare dai golosissimi dessert della casa.
Una selezione di dolci fatti da noi che, a rotazione puoi gustare e di cui puoi innamorartene,.
Chiedici i dolci di oggi, sempre freschi, per un bellissimo lieto fine.

I Nostri Vini

Vini Bianchi

☆ KARMIS - Isola dei Nuraghi	€22
Vermentino "Selezione Caletta"	€ 18
☆ ARGIOLAS COSTAMOLINO	€20
Torbato DOC - Brut	€25
Funtanaliras - Vermentino di Gallura DOCG	€25
Falanghina - Fremondo	€20
Greco di Tufo - Fremondo	€20
☆ CAPICHERA BIANCO - Lintori - Vermentino DOC	€35
Roero Arneis DOCG	€20
Prosecco DOCG	€ 18
☆ VERMENTINO DI GALLURA DOCG - Piero Mancini	€30
Verneccia Riserva - Silvio Carta	€35

Vini Rossi

☆ COSTERA - Cannonau di Sardegna	€22
Cannonau "Selezione Caletta"	€ 18

Bevande

☆ BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA - 0,33 CL	€ 5
Birra Ichnusa - 0,66 CL	€ 5
Bibite in Lattina / Vetro	€ 3
Acqua Minerale Naturale / Gasata - 0,5 L	€ 2

Amari e Spiriti

☆ MIRTO DI SARDEGNA	€ 4
Limoncello	€ 4
Amari	€ 4
Whisky, Vodka e Spiriti	€ 6
☆ FILU 'E FERRU La fantastica e celebre grappa della tradizione sarda	€ 5
Caffè	€ 2

Via G.B. Sammartini, 69 - Milano - 20125


+39 02 6693159


lacaletta.milano


www.lacalettamilano.com


lacalettamilano


+39 329 155 0436

Ajò! A si biri cun saludi!