

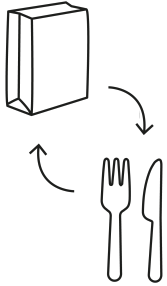
MENU LePolveri - panificio diurno -

BENVENUT* a LePolveri!



Stai per entrare all'interno di un **panificio**, in cui potrai vedere con i tuoi occhi il **laboratorio** e la produzione infornare, sfornare, impastare, sfogliare, farcire, cuocere, spezzare, e formare ecc tutti i prodotti che trovi in vendita nel nostro bancone.

Abbiamo deciso di chiamarlo **diurno**, perché tutte **le lavorazioni avvengono durante il giorno**, per rimandare ad ambienti di un secolo fa, che proprio qui a Milano presero la connotazione di diurno, in contrapposizione al più comune notturno, come l'Albergo diurno di Porta Venezia (da visitare assolutamente!)



Puoi scegliere **se portare con te quanto desideri comprare, o decidere di accomodarti e rilassarti qui**, mangiando e assaporando quanto scelto. Aggiungeremo **un euro** a persona per i posti a sedere. In entrambi i casi, puoi recarti al bancone di vendita, dove verrai accolt* dal nostro staff, e potrai scegliere quantità e tipologia dei tuoi prodotti preferiti. Dopo aver pagato, potrai ritirare quanto acquistato, e **nel caso volessi fermarti da noi, puoi sederti dove ti trovi più a tuo agio.**

Abbiamo deciso di **non offrire il servizio al tavolo**, vogliamo che tutt* si sentano parte di LePolveri e **tengano alla comunità di clienti/consumatori/amici che sono arrivati prima e che arriveranno dopo.**

SEVA in sanscrito è l'occasione per le **azioni disinteressate** verso gli altri, dedicare del tempo a un servizio incondizionato per gli altri. Noi contiamo tanto nell'avere e condividere **SEVA** come parte dell'esperienza qui a LePolveri, e **crediamo nel tuo supporto!** Per questo, quando ti accomoderai al tuo tavolo/panca/sgabello, **ti verrà poi naturale lasciarlo pulito** alla fine della tua permanenza, riponendo tutto nello spazio dedicato vicino alla scala.



Seva



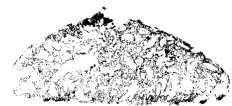
Lì troverai anche **brocche, bicchieri e acqua filtrata**, che è e sarà sempre gratuita. Ti chiediamo per questo di ponderare quanta acqua portare con te al tavolo.

P.s. Anche se non ti fermi da noi, se hai la tua borraccia, sentiti liber* di riempirla prima di tornare alla tua quotidianità!

Abbiamo diviso il menu in **colazione, pranzo e pane**, puoi navigarlo tutto o andare direttamente alla parte che ti interessa di più! Ogni giorno, **oltre a quanto scritto qui, ci sarà qualche pane/colazione/piatto speciale del giorno**, non farti problemi a chiedere prima di ordinare cosa c'è oggi!

In caso di **allergie**, chiedi sempre al nostro staff il **libro ingredienti e/o informazioni** per verificare la presenza o meno di allergeni **prima** di scegliere i tuoi prodotti! Tutti i nostri prodotti infatti possono contenere tracce dei seguenti allergeni: glutine, latticini, ovoprodotti, frutta secca, frutta a guscio, soia, arachidi, sesamo, sedano.





Colazione

Dolce

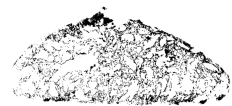
Tuppo liscio.....	2,50€
Bun.....	3,00€
Bun vegano🌱 /patacca.....	3,50€
Pain au chocolat.....	3,50€
Tuppo farcito / G.I.M.	4,00€
Girella alla cannella/cardamomo.....	3,50€
Veneziana farcita.....	4,50€
Double baked.....	5,00€
Sfogliati dolci del giorno	dai 3,50€ ai 5,00€
Granola e yogurt.....	6,00€
Pane + burro/burro d'arachidi 🌱+ composta di frutta.....	6,00€

Salata

Pizzetta.....	4€
Pizzetta marinara🌱.....	4€
Pain au fromage.....	5,00€
Sfogliati quadrati del giorno.....	dai 5,00€ ai 6,00€

Solo sabato e domenica dalle 9.30 alle 12.00

Uova al tegamino	10,00€
2 uova cotte al forno, servite con pane tostato e burro	
Morning bun	8,00€
ciabattina, burro, composta di frutta, miele e formaggio stagionato	
Panino fermentato	12,00€
pane in cassetta, senape, miele, cavolo fermentato e formaggio semistagionato	
Panbrioche	9,00€
Panbrioche tostato, ricotta montata e frutta di stagione	



Dal banco bar

Espresso bar (rotazione mensile, chiedi al bar)

Miscela della casa.....	1,50€
Doppio - Miscela della casa.....	2,50€
Monorigine solo Doppio.....	4,00€

Bevande Latte (vaccino o bevanda d'avena)

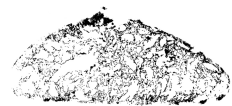
Caffè macchiato.....	1,50€
Cortado.....	2,00€
Cappuccino.....	2,50€
Latte macchiato.....	3,00€
Flat white.....	3,50€
Flat white Monorigine.....	5,00€
Iced Latte.....	4,00€

Caffè filtrati



Della casa - batch brew.....	3,50€
Speciale	5,00€
Raro.....	7,00€
Infusi Wilden Herbal.....	5,00€
Espresso tonic	5,50€
Japanese Iced coffee.....	5,00€
Cold Brew	4,00€

Dal frigo

Kombucha.....	5,50€
Succhi di frutta.....	dai 3,50€ ai 5,00€
Frizzanti Baladin.....	4,00€
Birrette	5,00€



Pranzo - tutti i giorni dalle 12.00 alle 15.00 (ordinazioni entro le 14.30)

Pane&olio 	3,00€
Pane&burro salato montato	4,00€
Panino fermentato	12,00€
Snack vegetale del giorno	6,00€
Piatto vegetale del giorno	12,00€
Piatto del recupero / anche veg  (se c'è!)	12,00€
Proteina bella	12,00€
Uova al sugo	12,00€

In accompagnamento a questi piatti c'è sempre un piccolo cestino del pane con una selezione dei nostri pani del giorno.

Secondo cestino del pane.....1,50€

: opzione vegan

Pane - Prezzo al Kg

Pane integrale.....	8,50€
Baguette/Pane di campagna...	9,00€
Pane duro/Miscuglio evolutivo...	9,50€
Cassetta/Ciabatta	
Pane di segale, farro.....	10,50€
e altri grani regionali	
Pani farciti.....	13,00€
(es. semi misti, frutta secca, ecc.)	
Panfrutto.....	15,00€
Pane al latte (cassetta o bun).. <td>15,00€</td>	15,00€

Pizza in pala bianca.....	18,00€
Pizza del giorno farcita.....	22,00€
Focaccia con un ingrediente	
Pizza del giorno farcita.....	25,00€
Focaccia con due o più ingredienti	
PanBrioche.....	25,00€
Grandi lievitati della tradizione...	41,00€
Biscotti/Granola.....	7,50€
Frise.....	3,50€

Pane - Ulteriori informazioni



Tutto il pane è **impastato nel pomeriggio** dopo il rinfresco del lievito madre, quindi lasciato **riposare in massa e spezzato** sul banco, poi formato nei cestini.

Nel tardo pomeriggio va al fresco a maturare tutta la notte ed è cotto il mattino successivo, per essere venduto dopo qualche ora, dopo aver riposato ed essersi raffreddato.

La **baguette e la ciabatta** vengono **formate mentre cuoce il pane** e successivamente **infornate**.

I **lievitati da colazione variano** di giorno in giorno in base a **disponibilità e stagionalità di prodotti freschi**.

La **focaccia** è l'ultima ad entrare in forno, **pronta sul banco verso le 10**.



Pane - I pesi indicativi del pane

Focacce.....500g/600g
(liscia/formaggio/verdure stagionali)
Pagnotte.....1kg
Pagnotte special.....500g

Pane in cassetta.....800g
PanBrioche.....850g
Baguette a ciabatta.....250g
(solo a pezzo)