

VULCANO MILANO

• VILLA SEGRATE •

Vulcano Milano si appresta alla costante ricerca di sapori nuovi attraverso l'accostamento di prodotti di prima qualità lavorati e studiati per raggiungere un'eruzione di sapori ricchi.

Passione, qualità e innovazione sono le 3 parole d'ordine usate per descrivere l'impegno nelle nostre pizze.

I nostri mastri pizzaioli sono alla costante ricerca di prodotti innovativi per soddisfare l'esigenze dei vostri palati.

VULCANO MILANO

Pizza Gourmet e Cucina Italiana

(+39) 02 8414 6255

Via Matteotti 37, Cinisello Balsamo (MI)

VULCANO MILANO

Pizza Gourmet e Burger

(+39) 02 4962 1011

Via Gozzano 18, Cinisello Balsamo (MI)

VULCANO MILANO

“Villa Segrate”

Pizza Gourmet e Braceria

(+39) 375 740 9234

Via Battisti 51, Segrate (MI)

VULCANO MILANO

Pizza Gourmet e Cucina di Pesce

(+39) 345 222 5984

Via Colombo 20, San Mauro A Mare (FC)

VULCANO MILANO

Pizza al trancio e Mexican Grill

(+39) 345 351 0084

Via Sormani 119, Cusano Milanino (MI)

ANTIPASTI

Steak Tartare

€ 17,00

Battuta di filetto di manzo a coltello, accompagnato da prelibatezze tipiche della tradizione (cetriolini, olive verdi, senape e tuorlo d'uovo) con crostini di pane aromatizzati alla paprika con salsa bianca artigianale homemade

Gnocco fritto con tagliere all'italiana (x2 persone) € 24,00

Prosciutto crudo San Daniele, Bresaola IGP, Coppa piacentina, Salame nostrano, Lardo di colonnata IGP, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana padano DOP, Mozzarella di bufala DOP, Miele e Marmellata

Tagliere vegetariano dello chef

€ 20,00

accompagnate da salse

Polpette di carne homemade

€ 14,00

servite su fonduta di formaggio con crostini di pane alle erbe

Mix di appetizer

€ 14,00

crocchette di pollo ripiene di formaggio, crocchette di patate, polpette di manzo homemade, bastoncini di formaggio e salsa bianca artigianale.

Provoletta alla brace

€ 9,00

con bacon croccante e cipolla caramellata, su letto di rucola

PRIMI

Pasta

€ 8,00

al pomodoro e basilico fresco

Risotto ai funghi porcini

€ 12,00

risotto ai funghi porcini mantecato al parmigiano reggiano DOP e pioggia di prezzemolo.

Pappardelle

€ 12,00

al ragù di manzo homemade

Risotto al taleggio

€ 13,00

taleggio, speck e granella di noci persiane

VULCANOMILANO

• dal 1966 •

FIorentINA

La fiorentina è un tipo di taglio situato nel dorso del bovino. Il nostro ristorante ha la possibilità di farvi gustare due razze diverse, ma entrambi di scottona, ovvero giovane bovino femmina che non ha mai figliato (solitamente non supera i 18 mesi). Le nostre fiorentine beneficiano di oltre 30 giorni di frollatura.

LE NOSTRE BISTECCH

Razza: Polacca

Prezzo: 55€ / Kg.

Caratteristiche: ha un sapore leggero, non deciso ma saporito. Carne grassa che si mantiene tenera anche se non cotta al sangue

Razza: Croazia

Prezzo: 60€ / Kg.

Caratteristiche: ha un sapore leggero, non deciso ma saporito. Carne grassa che si mantiene tenera anche se non cotta al sangue

Razza: Chianina (Italia)

Prezzo: 69€ / Kg.

Caratteristiche: essendo una carne locale è ovviamente la nostra regina. Ha un sapore deciso ed inconfondibile. Essendo una carne abbastanza magra, è vivamente consigliata la cottura al sangue

VULCANOMILANO

· dal 1966 ·

BRACERIA

Costata di Manzo (500 gr. circa)	€ 23,00
Vacio di Angus (300 gr. circa)	€ 22,00
Filetto (250 gr. circa)	€ 23,00
Tagliata di Manzo	€ 18,00
Tagliata di Manzo con rucola e grana	€ 21,00
Tagliata di Manzo con cheddar fuso e bacon crocante	€ 21,00
Grigliata Vulcano (per 2 persone)	€ 50,00

PIATTI DELLO CHEF

Ossobuco alla Milanese con risotto allo zafferano	€ 23,00
Ribs di Suino cotte alla brace, glassate in salsa smoke, con patatine fritte e timballo di riso	€ 18,00
Churrasco dello chef	€ 22,00
Empanadas dello Chef	€ 5,50

CONTORNI

Verdure Grigliate	€ 6,00
Insalata Mista	€ 4,00
Patate al Forno	€ 5,00
Patate Fritte	€ 4,00

VULCANOMILANO

• dal 1966 •

BURGERS

Bacon Burger

200 gr. di Chianina, Cheddar, Bacon croccante, Insalata iceberg, Pomodoro, Salsa BBQ.

€ 14,00

Chicken Burger

200 gr. di Pollo italiano, Porchetta di montagna alla brace, Insalata iceberg, Pomodoro, Maionese fatta in casa.

€ 13,00

Vegetariano Burger

Hamburger di verdure miste fatto in casa, Rucola selvatica, Rucola, Salsa bianca senapata, Edamer fuso.

€ 12,00

Villa Segrate Burger

200 gr. di Chianina, Formaggio edamer, Bacon croccante, Uovo all'occhio di bue, Salsa bianca alla senape, Cipolla caramellata Insalata, Pomodoro, Salsa BBQ.

€ 15,00

INSALATONE

Beef Salad

Insalata mista, straccetti di roastbeef di manzo alla brace, pomodorini ciliegini, rucola, grana e colatura di glassa balsamico

€ 14,00

Caesar Salad

Insalata iceberg, Straccetti di pollo alla brace, Scaglie di grana, Crostini alla paprika, Salsa caesar.

€ 10,00

Piemontese

Insalata verde, Gorgonzola D.O.P., Noci, Mele, Colatura di miele, Crostini di pane.

€ 10,00

VULCANOMILANO

· dal 1966 ·

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Il nostro impasto della pizza ha una maturazione di circa 72 ore che lo rende un impasto digeribilissimo, molto friabile e dal sapore unico.

I NOSTRI IMPASTI SPECIALI:

Integrale

1,50€



Grazie alla presenza delle fibre, la pizza integrale ha decisamente una migliore digeribilità: la differenza si avverte nella leggerezza della pizza stessa e nell'assenza di gonfiore o senso di pesantezza.

Carbone vegetale

1,50€



L'aggiunta del carbone vegetale, che vanta tra le sue proprietà quella di combattere il meteorismo e di facilitare il transito intestinale, fa sì che l'impasto della pizza sia più leggero e digeribile del solito.

VULCANOMILANO

· dal 1966 ·

LE NOSTRE CLASSICHE

PREPARATE CON PRODOTTI 100% MADE IN ITALY

Marinara	Pomodoro pugliese 100%, Aglio e Basilico fresco	€ 5,00
Regina Margherita	Pomodoro pugliese 100%, Fior di latte e Basilico fresco	€ 7,00
Diavola	Pomodoro pugliese 100%, Fior di latte e Spianata Calabria	€ 8,00
4 Stagioni	Pomodoro pugliese 100%, Fior di latte, Carciofi spadellati, Prosciutto cotto, Olive nere siciliane e Funghi Champignon freschi	€ 9,00
Ortolana	Pomodoro pugliese 100%, Fior di latte, Zucchine, Melanzane, Peperoni e Basilico fresco	€ 9,00
Saporita	Pomodoro pugliese 100%, Fior di latte, Spianata calabrese e Gorgonzola	€ 9,00
Americana	Pomodoro pugliese 100%, Fior di latte, Würstel e Patatine fritte	€ 9,00
Napoli	Pomodoro pugliese 100%, Fior di latte, Alici di Cetara e basilico	€ 8,00
Siciliana	Pomodoro pugliese 100%, Olive nere siciliane, Alici di Cetara, Capperi e Basilico	€ 8,00
Ciccio	Pomodoro pugliese 100%, Fior di latte, Crudo, Ricotta fresca, Pomodorini freschi, Olive taggiasche, Basilico.	€ 10,00
Terrona	Fior di latte, Porchetta di montagna, Friarielli napoletani e 'Nduja calabrese	€ 10,00
Friariella	Fior di latte, Friarielli napoletani e Salsiccia	€ 9,00
Calzone Calabrese	Pomodoro pugliese 100% fior di latte, Spianata e 'Nduja calabrese	€ 9,00
Calzone Napoletano	Fior di latte, Spianata calabrese, Ricotta fresca e Pepe nero	€ 9,00
San Simone	Pomodoro pugliese 100%, Bufala campana D.O.P., Porcini freschi, Salsiccia, Scaglie di grana e Basilico	€ 10,00
Bufalina	Pomodoro pugliese 100%, Bufala campana D.O.P e Basilico fresco	€ 9,50

Tutte le nostre pizze sono condite con origano ed olio e.v.o.

SONO POSSIBILI I SEGUENTI SUPPLEMENTI:

Supplemento: €2,00

Bordo ripieno di ricotta, Mozzarella senza lattosio, Tonno, Scaglie di grana, 'Nduja, Pesto di basilico, Ricotta fresca, Salsiccia, Gorgonzola, Brie, Scamorza affumicata, Pancetta, Olio tartufato, Bufala campana DOP

Supplemento: €3,00

Porcini freschi, Bresaola valtellinese IGP, Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi IGP, Burrata di Andria, Burrata affumicata, Granella di pistacchio di Bronte DOP

Pizza senza glutine € 4,50

su prenotazione

VULCANOMILANO

• dal 1966 •

Le Pizze Gourmet

IL CONTADINO

Pomodoro pugliese 100% , Fior di latte, Porchetta di montagna,
'Nduja calabrese, Crema di basilico, Burrata.
€14,00

ITALIA

Pomodoro pugliese 100%, Pesto di basilico genovese, Pomodorini freschi,
Pinoli tostanti mediterranei, Straciatella, Pesto rosso, Basilico fresco.
€13,00

ISCHIA

Pomodoro pugliese 100%, Alici di Cetara, Petali di bufala campana DOP,
Mollica atturrata aromatizzata all'aglio, Pesto rosso.
€11,00

CORNICIONE

Cornicione ripieno di ricotta fresca del cigno, Pomodoro pugliese 100%, Speck Alto
Adige IGP, Cipolla caramellata, Burrata, Basilico fresco.
€12,00

MAIALONA

Pomodoro pugliese 100% , Prosciutto cotto, Würstel, Spianata Calabra,
'Nduja calabrese, Pomodoro ciliegino infornato, Burrata.
€14,00

DIMI

Crema di zucca homemade, Straciatella,
Salsiccia piccante, Scaglie di tartufo
€14,00

VULCANO MILANO

Pomodoro pugliese 100%, Rucola, Crudo di Parma, Pomodorini freschi,
Scaglie di grana, Aceto balsamico, Mozzarella di bufala a freddo, Basilico fresco.
€11,00

BRONTE GOURMET

Fior di latte, Provola affumicata, Salsiccia in camicia di speck Alto Adige,
Straciatella, Crema al pistacchio, Granella di pistacchio, Basilico.
€ 14,00

FERINHO

Pomodoro pugliese 100%, Mortadella IGP, Straciatella,
Crema al pistacchio, Granella di pistacchio, Basilico.
€ 13,00

Tutte le nostre pizze sono condite con origano ed olio e.v.o.

VULCANO MILANO

· dal 1966 ·

Le Pizze Gourmet

RE CARLO

Cornicione ripieno di ricotta del Cigno, Pomodoro pugliese 100%, Porchetta di montagna, Funghi champignon freschi, Provola affumicata, Salsiccia in camicia di speck, Burrata affumicata.
€ 14,00

FUMÈ

Crema di zucca homemade, Provola affumicata, Burrata, Involtoni di salsiccia in camicia di speck, Pesto al pistacchio.
€ 14,00

BATTISTI 51

Fior di latte, Guanciale croccante, Burrata, Pomodori secchi, Scaglie di grana, Pesto rosso.
€ 14,00

RED

Cornicione ripieno di ricotta del Cigno, Crema di cavolo cappuccio rosso, Cipolla caramellata, Salsiccia a punta di coltello, Stracciatella, Mandorle tostate.
€ 15,00

SAPORI DEL SUD

Pomodoro pugliese 100%, Petali di bufala, Salsiccia a punta di coltello cruda, Crema al pistacchio, Granella di pistacchi.
€ 13,00

MEATBALLS

Pomodoro pugliese 100%, Ragù di manzo, Polpette homemade, Burrata, Cialda di pecorino romano DOP.
€ 16,00

OLIMPIA

Fior di latte, Bacon croccante, Crocchette di patate fatte in casa, Fonduta di cheddar, Burrata.
€ 13,00

MASTER

Pomodoro pugliese 100%, Porcini freschi, Pancetta, Burrata, Scaglie di tartufo.
€ 15,00

Tutte le nostre pizze sono condite con origano ed olio e.v.o.

VULCANOMILANO

· dal 1966 ·

DOLCI

Tutti i dolci sono di produzione nostra.

Tiramisù	€ 5,00
Cheesecake Nutella / Frutti di bosco	€ 5,00
Crema catalana	€ 5,00
Brownie con pallina di gelato fior di latte	€ 6,00
Dolce dello chef	€ 6,00
Sorbetto	€ 3,50

CAPPUCCERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato , macinato	€ 2,00
Caffè ginseng	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00

AMARI DIGESTIVI

Digestivi Limoncello, Meloncello, Crema di pistacchio, Mirto, Liquirizia	€ 3,50
Amari Montenegro, Braulio, Fernet, Sambuca, Amaro Del capo, Disaronno, Jägermeister, Unicum, Lucano, Cynar	€ 4,00
Grappa bianca / barricata barricata riserva 18 lune	€ 4,00 € 5,00
Jefferson	€ 6,00
Rum / Whisky	€ 8,00

VULCANOMILANO

• dal 1966 •

BEVANDE

Bibite in bottiglia di vetro da 33cl. (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, The Limone/Pesca, Chinotto Lurisia)	€ 3,00
Acqua Levissima da 0,75cl.	€ 2,50

NO

Pedavena chiara 33cl.	€ 4,00
Leffe rossa 33cl.	€ 5,50
Landbier original 50 cl.	€ 6,00
Zwich'l non filtrata 50 cl.	€ 6,50
Superior Senza Glutine 33cl.	€ 5,00
Superior Analcolica 33cl.	€ 5,00
Maisel Ipa 33cl.	€ 5,00
Maisel Pale Ale 33cl.	€ 5,00

BEVANDE

Bibite in bottiglia di vetro da 33cl. (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, The Limone/Pesca, Chinotto Lurisia)	€ 3,00
Acqua Panna da 45cl.	€ 2,50
Acqua S. Pellegrino da 45cl.	€ 2,50
Tonic water Fever Tree da 20cl. (mediterranea, premium indian)	€ 4,00

DOLCI

Tutti i dolci sono di produzione nostra.

Tiramisù	€ 5,00
Cheesecake Nutella / Frutti di bosco	€ 5,00
Crema catalana	€ 5,00
Brownie accompagnato con pallina di gelato	€ 6,00
Dolce dello chef	€ 6,00
Sorbetto	€ 3,50

BEVANDE

Bibite in bottiglia di vetro da 33cl. (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, The Limone/Pesca, Chinotto Lurisia)	€ 3,00
Acqua Panna da 45cl.	€ 2,50
Acqua S. Pellegrino da 45cl.	€ 2,50
Tonic water Fever Tree da 20cl. (mediterranea, premium indian)	€ 4,00

DOLCI

Tutti i dolci sono di produzione nostra.

Tiramisù	€ 5,00
Tiramisù special	€ 6,00
Cheesecake Nutella / Frutti di bosca	€ 5,00
Crema catalana	€ 5,00
Brownie accompagnato con cioccolato	€ 6,00
Tortino di mele tiepido con cioccolato bianco, gelato di castacchio accompagnato con pallina di gelato	€ 6,00
Cupcake ai 3 leches	€ 6,00
Sorbetto	€ 3,50

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato, marocchino, orzo	€ 2,00
Caffè ginseng	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00

VULCANOMILANO

• dal 1966 •

BIRRE

Pedavena chiara 33cl.

€ 4,00



E' caratterizzata da un gusto equilibrato e delicatamente armonioso, cui la media gradazione alcolica conferisce rotondità e pienezza.

Gusto pieno e aromatico.

Leffe rossa 33cl.

€ 5,50



Leffe una birra d'Abbazia dal raffinato equilibrio e ideale per essere abbinata a gustose proposte gastronomiche.

Gusto intenso che richiama il caffè tostato e la frutta candita. Il corpo è caldo e morbido, in cui il malto la fa da padrone.

Landbier original 50 cl.

€ 6,00



L'alto grado di fermentazione lo rende particolarmente digeribile. La maltatura e il luppolo leggero con sfumature di cereale, erbaceo e floreale. Corpo pieno e consistente.

Zwich'l non filtrato 33cl.

€ 6,50



È una birra non filtrata per questo appare torbida. Gli ingredienti naturali conferiscono alla birra un corpo corposo, speziato e note delicate e armoniose d'annata.

Gusto pieno ed equilibrato con i caratteri del malto e l'erbaceo del luppolo.

Superior Senza Glutine 33cl.

€ 5,00



Gusto pieno e persistente con amarezza equilibrata; il colore è giallo paglierino e la schiuma fine e persistente.

È una birra dissetante e leggera, adatta a tutti.



Superior Analcolica 33cl.

€ 5,00

Si distingue per una schiuma compatta e un gusto pieno ed equilibrato.

Maisel Weisse 50cl.

€ ???



Profumo di lievito pregiato, piacevoli note fruttate e un delicato aroma speziato di malto, frutta, chiodi di garofano e un accenno di noce moscata. Dopo averla gustata si sviluppa quell'aroma leggermente fruttato e speziato.

Landbier Original Dunkel 50cl.

€ ???



È una birra tradizionale a bassa fermentazione, con un gusto robusto e corposo, allo stato naturale e dal colore scuro.

Gusto corposo e intenso di torrefatto con sapori aromatici di cereali.

BIRRE

Pedavena chiara 33cl.

€ 4,00



E' caratterizzata da un gusto equilibrato e delicatamente armonioso, cui la media gradazione alcolica conferisce rotondità e pienezza. Gusto pieno e aromatico.

Leffe rossa 33cl.

€ 5,50



Leffe una birra d'Abbazia dal raffinato equilibrio e ideale per essere abbinata a gustose proposte gastronomiche. Gusto intenso che richiama il caffè tostato e la frutta candita. Il corpo è caldo e morbido, in cui il malto la fa da padrone.

Landbier original 50 cl.

€ 6,00



L'alto grado di fermentazione la rende particolarmente digeribile. La maltatura e il luppolo rivaleggiano con sfumature di cereale, erbaceo e floreale. Corpo pieno e fragrante.

Zwich'l non filtrata 50 cl.

€ 6,50



È una birra non filtrata e per questo leggermente torbida. Gli ingredienti naturali conferiscono a questa birra un gusto corposo, speziato e note delicate e armoniose di malto e d'amaro. Gusto pieno ed equilibrato tra i toni caldi del malto e l'erbaceo del luppolo.

Landbier Original Dunkel 50cl.

€ 6,50



È una birra tradizionale a bassa fermentazione, con un gusto robusto e corposo, allo stato naturale e dal colore scuro. Gusto intenso di torrefatto con sapori aromatici di cereali.

Maisel Weisse 50cl.

€ 6,50



Profumo di lievito pregiato, piacevoli note fruttate e un delicato aroma speziato di malto, frutta, chiodi di garofano e un accenno di noce moscata. Dopo averla gustata si sviluppa quell'aroma leggermente fruttato e speziato.

Superior Senza Glutine 33cl.

€ 5,00



Gusto pieno e persistente e un'amarrezza equilibrata; il colore è giallo paglierino e la schiuma fine e persistente. È una birra dissetante e leggera, adatta a tutti.

Superior Analcolica 33cl.

€ 5,00



Si distingue per una schiuma compatta e un gusto pieno ed equilibrato.

VULCANOMILANO

• dal 1966 •

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè ginseng	€ 2,00
Caffè orzo	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00

AMARI E DIGESTIVI

Digestivi	€ 3,50
Limoncello, Meloncello, Crema di pistacchio, Mirto, Liquirizia	

Amari	€ 4,00
Montenegro, Braulio, Fernet, Sambuca, Amaro Del capo, Disaronno, Jägermeister, Unicum, Lucano, Cynar, Averna, Baileys	

Grappe	
grappa bianca	€ 4,00
grappa barricata	€ 5,00
grappa 18 lune	€ 6,00
grappa 18 lune riserva	€ 8,00
grappa camilla	€ 7,00

Jefferson	€ 6,00
------------------	--------

OPAL NERA sambuca	€ 6,00
--------------------------	--------

DISTILLATI

Tutti i nostri distillati vengono serviti in misura standard 4cl.

GIN

Del Professore	€ 6,00
G'Vine	€ 6,00
Mare	€ 8,00
Portofino	€ 8,00

WHISKY

Jameson black barrel	€ 8,00
Talisker 10 anni	€ 8,00
Laphroaig 10 anni	€ 10,00
Nikka	€ 10,00
Oban 14 anni	€ 12,00

RUM

Kraken	€ 6,00
Malteco	€ 6,00
Rump@blic	€ 6,00
Havana Club	€ 6,00
Barcelò	€ 6,00
Bacardi	€ 8,00
Santa Teresa	€ 8,00
Diplomatico	€ 8,00
Zacapa	€ 10,00

VODKA

Skyy	€ 6,00
Absolut	€ 6,00
Grey Goose	€ 8,00
Belvedere	€ 8,00
Roberto Cavalli	€ 10,00

VULCANOMILANO

• dal 1966 •

**NEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO
ESSERE PRESENTI IN TRACCE I
SEGUENTI ALLERGENI
(DIR. 2003/89/CE-REGOLAMENTO UE 1169/2011):**

- **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
- **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei;
- **UOVA** e prodotti a base di uova;
- **PESCE** e prodotti a base di pesce;
- **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi;
- **SOIA** e prodotti a base di soia;
- **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- **SEDANO** e prodotti a base di sedano;
- **SENAPE** e prodotti a base di senape;
- **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo;
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg;
- **LUPINI** e prodotti a base di lupini;
- **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.

(N.B.) I clienti con allergie alimentari possono rivolgersi al personale incaricato per chiedere informazioni sull'eventuale presenza di allergeni nelle preparazioni proposte