

## LA COTOLETTA “SBAGLIATA” – LE ORIGINI

Uno dei macellai da cui ci servivamo,  
un giorno ci chiamò per dirci che aveva tante bracirole di maiale  
e se lo aiutavamo a finirle.

Io gli risposi: «Cosa me ne posso fare di tutte quelle bracirole?»

E lui mi disse: «Fai cotolette!»

Mi sembrò strano che proprio un macellaio di Milano come lui  
mi proponesse di fare le cotolette con bracirole di maiale,  
quando si fanno con il vitello.

Glielo dissi, e lui pronto mi rispose:

«Chiamala SBAGLIATA allora.»

Quello fu l'inizio di quella che divenne poi  
la Nostra cotoletta “SBAGLIATA”

# ANCHEMENÙ

## LA SBAGLIATA

Cotoletta alla milanese sbagliata di maiale con mandorle e arancia  
(più o meno 250g, solo di carne)

*La storica, la prima che abbiamo creato, la più grande, quella per cui tutti ci conoscono.*

euro 18

## LA MINI

Cotoletta alla milanese sbagliata mini di maiale con pistacchio e lime  
(più o meno 150g, solo di carne)

*Per chi ha paura delle dimensioni della "Sbagliata", una versione un po' più piccola.*

euro 14

## LA MELANZANE

Cotoletta alla milanese sbagliata di melanzane con noci e limone

*Fritta nel burro, come le altre. Agli amici vegetariani... non c'è carne.*

euro 12

## LA PIZZAIOLA

Cotoletta alla milanese sbagliata di pollo  
con mandorle, arancia, pomodoro e mozzarella

*L'ultima arrivata, cotta al forno con meno burro.*

euro 16

# ANCHEMENÙ

## ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE (non fritte) - euro 9

CROSTONI DI PANE CALDO CON STRACCIATELLA E ACCIUGHE - euro 8

CROSTONI DI PANE CALDO CON ROBIOLA E MORTADELLA - euro 7

CAPRESE DI BUFALA - euro 7

## LA PIZZETTA

Pizza al tegamino di più o meno 20 cm

MARGHERITA euro 3

con aggiunta di

FUNGHI - ACCIUGHE - PROSCIUTTO - SALAME - VERDURE - STRACCIATELLA - BUFALA  
1 euro per ogni aggiunta

## LA PIZZETTA DOPPIA

Pizza al tegamino ripiena e farcita, a 2 strati  
(La preparazione è espressa e richiede circa 15 minuti)

MOZZARELLA CLASSICA e DI BUFALA euro 7

TONNO e CIPOLLE euro 8

'NDUJA e PECORINO euro 8

PEPERONI e ACCIUGHE euro 8

## PASTA

(La preparazione è espressa e richiede circa 15 minuti)

POMODORO e STRACCIATELLA euro 11

ALLA NORMA euro 10

BASILICO e PISTACCHI euro 10

POMODORO e PARMIGIANO REGGIANO euro 8

# ANCHEMENÙ

## DOLCI

CANNOLINI CIOCCOLATO E PISTACCHIO euro 5

CROSTATINA CREMA E FRUTTI DI BOSCO euro 5

CREMA BRUCIATA E LAMPONI euro 5

TIRAMISÙ "SBAGLIATO" euro 5

(La preparazione è espressa e richiede circa 10 minuti)

BRIOCHES ARTIGIANALI di Anche Forno

LISCE euro 1,20

FARCITE euro 1,50

## DA BERE

### BIRRE ALLA SPINA

Pilsner Urquell (4,4%) - euro 5

India Pale Ale (7,4%) - euro 5

St. Benoit Blanche (5%) - euro 5

St. Benoit Ambree (5,9%) - euro 5

### BIRRE IN BOTTIGLIA

Ichnusa non filtrata 33 cl- euro 5

Warsteiner - euro 5

VINI AL CALICE - euro 4

BIBITE - euro 4

ACQUA - euro 2

SPRITZ euro 4

NEGRONI SBAGLIATO euro 5

GIN TONIC euro 7

VODKA TONIC euro 7

AMARO - euro 4

CAFFE' - euro 2

COPERTO - euro 1,50