Pinkerì

Via G.A. Borgese 14, 20154 (MI)
02 0997 2975 | info@pinkeri.it

THE

MENU Pinkerì

LA STORIA

Pinkerì nasce a Milano dall'incontro tra gusto, stile e creatività, dando vita a un'esperienza gastronomica che reinterpreta la tradizione italiana attraverso un'identità contemporanea, ricercata e originale. Un luogo in cui ogni dettaglio contribuisce a creare un'atmosfera accogliente e distintiva.

Iconico nella sua identità total pink, Pinkerì si distingue per le sue pizze gourmet rosa a forma di cuore, realizzate con farine selezionate e un impasto a lievitazione naturale di 72 ore. Una proposta che combina ricerca, qualità e creatività, senza rinunciare all'autenticità dei sapori.

La filosofia di Pinkerì si esprime attraverso un'attenta selezione delle materie prime, cura delle preparazioni ed estetica riconoscibile. Un equilibrio tra gusto e convivialità, pensato per trasformare ogni cena in un'esperienza piacevole, da vivere, condividere e ricordare.

HOT GIRLS EAT PIZZA

PIZZA EXPERIENCE

PIZZA GOURMET
+
COCKTAIL SIGNATURE
/ CALICE DI CHAMPAGNE

25€

PIZZA | FOOD&DRINKS | GLUTEN-FREE | PRIVATE EVENTS

PIZZE GOURMET

PINKERÌ 17
Crema di barbabietola, Mozzarella fiordilatte, Caprino montano, Prosciutto cotto, Chips di cavolo viola, Germogli di ravanello. (1-7)

AMALFI 18
Mozzarella fiordilatte, Burrata, Limoni IGP canditi, Acciughe del Cantabrico, Pepe rosa, Basilico. (1-4-7)

ALBA 22
Provola affumicata, Crema di tartufo, Funghi porcini, Parmigiano 30 mesi, Olio al tartufo. (1-7)

MILANO 20
Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola dolce, Pere caramellate, Noci, Miele, Olio al tartufo. (1-7-8)

NAPOLI 20
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Salsiccia, Cipolla caramellata, Olive, Salame piccante, Scaglie di grana, Olio EVO, Basilico. (1-7)

OSTUNI 19
Mozzarella fiordilatte, Pomodorino giallo, Cime di rapa, Pomodorino secco, Polvere di tarallo. (1-7)

BOLOGNA 21
Burrata, Mortadella di Bologna IGP, Pesto di pistacchio, Pepe nero, Granella di pistacchi, Olio EVO. (1-7-8)

TROPEA 19
Mozzarella fiordilatte, Cipolla caramellata, Nduja, Guanciale croccante, Scorza di bergamotto, Pomodorino secco. (1-7)

PARMA 22
Mozzarella fiordilatte, Confettura di fichi, Burrata, Prosciutto crudo 24 mesi, Granella di pistacchio. (1-7-8)

TAORMINA 19
Mozzarella fiordilatte, Melanzane, Pomodorini confit, Ricotta salata, Basilico fresco, Olio EVO. (1-7)

PIZZE CLASSICHE

MARINARA 7
Pomodoro la regina di San Marzano, Aglio, Origano, Olio EVO, Basilico. (1)

MARGHERITA 8
Pomodoro la regina di San Marzano, Mozzarella fiordilatte, Olio EVO, Basilico. (1-7)

MARGHERITA IMBUFALITA 9
Pomodoro la regina di San Marzano, Mozzarella fiordilatte, Mozzarella di bufala, Olio EVO, Basilico. (1-7)

DIAVOLA 10
Pomodoro la regina di San Marzano, Mozzarella fiordilatte, Provola, Spianata calabra, Olio EVO, Basilico. (1-7)

CAPRICCIOSA 14
Pomodoro la regina di San Marzano, Mozzarella fiordilatte, Prosciutto cotto, Carciofini, Funghi champignon, Olive nere, Olio EVO, Basilico. (1-7)

CACIO E PEPE 13
Mozzarella fiordilatte, Cremosa vellutata di Pecorino Romano DOP, Pepe nero, Olio EVO, Basilico. (1-7)

CARBONARA 16
Crema di pecorino, Mozzarella fiordilatte, Guanciale croccante, Tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura, Pepe nero. (1-3-7)

GRICIA 16
Crema di Pecorino Romano DOP, Mozzarella fiordilatte, Guanciale croccante, Pepe nero. (1-7)

ROMANA 16
Pomodoro la regina di San Marzano, Provola, Guanciale croccante, Pecorino Romano DOP, Olio EVO, Basilico. (1-7)

IMPASTI SPECIALI

IMPASTO INTEGRALE (1) +1,50 €

IMPASTO ROSA A FORMA DI CUORE (1) + 1,50 €

IMPASTO GLUTEN FREE +3,00 €

COCKTAILS

PINK TONIC 10
Gin rosé, Acqua tonica.



PINK BERGAMOT 15
Bergamotto, Vermouth Bianco, Prosecco, Soda spritz, Rosmarino.



PINK SPRITZ 12
Aperol, Tequila, Tonica mediterranea.



PINK SMOKE 15
Bourbon, Amaro, Angostura, Miele al tartufo.



PINK NEGRONI 12
Gin, Campari, Carpano, Infusione al tè (24h). (12)



PINK PALOMA 15
Tequila, Sciroppo di passion fruit, Lime, Soda al pompelmo.



PINK DREAM 15
Vodka, Liquore ai fiori di sambuco, Limone cordial, Acqua tonica al sambuco.



PINK FIZZ 15
Gin rosa, Succo di barbabietola e lampone, Lime, Sciroppo di zucchero, Top soda, Lamponi, Germogli.



PINK SPICY 15
Mezcal, Lime, Agave, Tre rondelle di jalapeño pestate.



PINK NIGHT 15
London Dry Gin, Sciroppo di lampone e ibisco, Lime, Ginger beer, Petali di rosa canina.



PINK SOUR 15
Gin, Limoncello, Limone, Sciroppo, Albume, Scorza di limone, Grani di pepe rosa. (3)



ANTIPASTI

FOCACCIA ROSA 7
Impasto Pinkerì, Olio EVO, Origano selvatico. (1)

CAPRESE DI BUFALA 14
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro fresco. (7)

TAGLIERE PINKERÌ 22
Salumi, Formaggi & dips. (1-7-12)

CROSTONE PUGLIESE 14
Pane rosa croccante, Pomodoro confit, Stracciatella, Capocollo di Martina Franca. (1-7)

CARPACCIO DI TONNO 16
Tonno rosso, Olio EVO, Scorza di agrumi. (4)

CARPACCIO DI SPADA 17
Pesce spada affumicato, Rucola, Pomodorini, Capperi. (4)

POLPETTE AL SUGO ALL'AMATRICIANA 14
Vitello, Pangrattato, Parmigiano 30 mesi, Guanciale, Prezzemolo, Pepe, Pomodoro. (1-3-7)

PRIMI PIATTI

CARBONARA 15
Tuorlo d'uovo, Guanciale croccante, Pecorino. (1-3-7)

SPAGHETTO ALL'ASSASSINA 17
Spaghetti croccanti, Pomodoro, Peperoncino, Stracciatella. (1-7)

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA 16
Risotto alla barbabietola, Stracciatella, Polvere di tarallo. (1-7-9)

RISOTTO ALLA MILANESE 14
Risotto, Zafferano. (7-9-12)

RISOTTO SALSICCIA E ASIAGO 14
Risotto, Salsiccia rosolata e Asiago DOP. (7-9)

PACCHERI AL PESTO 15
Paccheri, Pesto di basilico, Pomodoro confit, Granella di pistacchio e Basilico. (1-7-8)

SECONDI

GAMBERI SALE E PEPE 21
Gamberi croccanti, Purè di patate. (2-7)

TONNO ALLE MANDORLE 24
Tonno scottato, Mandorle, Pomodorini, Avocado. (4-8)

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE 24
Manzo alla griglia, Patate dorate.

BRASATO DI MANZO 26
Manzo cbt, Fondo bruno. (9-12)

BURGER

VEGETARIANO 16
Bun, Tortino di riso viola, Insalata, Pomodoro, Patate dippers. (1-3-7)

CLASSICO 17
Bun, Hamburger di manzo, Pomodoro, Insalata, Salsa BBQ, Cheddar, Patate dippers. (1-3-7-10)

AFFUMICATO 18
Bun, Hamburger di manzo, Cipolla caramellata, Lattuga, Scamorza affumicata, Salsa Pinkerì, Patate dippers. (1-3-7-10)

SALADS

PRIMAVERILE 13
Lattuga, Mela verde, Noci, Grana Padano DOP, Vinaigrette al miele e limone. (7-8)

CROCCANTE 14
Lattuga, Songino, Pollo grigliato, Cubetti di pane aromatizzato, Scaglie di grana, Salsa Caesar. (1-3-4-7-10)

MEDITERRANEA 14
Lattuga romana, Tonno, Olive, Pomodorini, Salsa yogurt. (4-7)

CONTORNI

MISTICANZA 6

PATATE DIPPERS 6

VERDURE GRIGLIATE 6

PUREA DI PATATE VIOLA (7) 6

DESSERTS

TORTA PASTICCIOTTO HOMEMADE — CLASSICO 8
Crema pasticcera. (1-3-7)

TORTA PASTICCIOTTO HOMEMADE — AMARENA 8
Crema pasticcera, Amarene sciroppate. (1-3-7)

TORTA PASTICCIOTTO HOMEMADE — NOCCIOLA 8
Crema pasticcera, Nutella. (1-3-6-7-8)

TIRAMISÙ DELLA CASA 8
Crema al mascarpone, Savoiardi, Caffè, Cacao amaro. (1-3-7)

SORBETTO AL LIMONE 8

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
3 Uova e prodotti a base di uova
4 Pesce e prodotti a base di pesce
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
6 Soia e prodotti a base di soia
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
12 Anidride solforosa e solfiti (in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l)
13 Lupini e prodotti a base di lupini
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi