



Passerotta
1890

Coperto e servizio euro 2,50



ANTIPASTI

Antipasto Milanese (piatto del territorio) Prosciutto crudo Marco d'Oggiono, salame di Varzi, coppa piacentina, lardo celtico, bresaola della Valtellina, sottaceti misti	16,00
Lingua salmistrata (piatto del territorio) Con salsa verde	9,00
Paté del sciuir Romeo (piatto del territorio) Paté di fegato di vitello servito con chutney di pere	12,00
Insalata di nervetti (piatto del territorio) Con fagioli borlotti e cipolla rossa di Tropea	9,00
Pesce in carpione (piatto del territorio) Pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato	9,00
Polpo Leggermente grigliato, adagiato su crema di patate e la sua acqua	12,00
Borroeuola (piatto del territorio) Tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida	9,00
Antipasto del territorio (piatto del territorio) Lingua salmistrata con salsa verde, patè del sciuir Romeo, pesce in carpione, la borroeuola, nervetti	14,00
Lardo celtico Accompagnato da castagne e miele di rododendro 	10,00
Tartare di chianina Sottofiletto affumicato tagliato al coltello accompagnato da pomodorini, timo e pane nero	12,00
Capesante della Normandia Saltate con salsa di cipolle rosse di Certaldo  e gocce di pecorino	17,00



Prodotto presidio Slow Food.

I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Crudo di salmone

servito con quenelle di gelato alla senape rustica

12,00

Affettati e formaggi

Salame di coscia, prosciutto crudo marco d'Oggiono, coppa piacentina, pancetta all'asse, formaggio, stravecchio S. Andrea, Montfleury, formaggio erborinato (consigliato per 2 persone)


18,00

Bresaola della Valtellina

Bresaola di manzo (punta d'anca), scaglie di parmigiano, carciofi sott'olio, crostini di pane nero

11,00

Lardo

Lardo celtico alle erbe, pane nero tostato e miele di rododendro 

8,50

Affettato di campagna

Petto d'oca affumicato, salame di cervo, salame d'oca, prosciutto cotto d'oca, carciofi sott'olio

12,00



Prodotto presidio Slow Food.

I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali



Primi piatti

Accanto ad ogni piatto potete trovare un suggerimento per il vino o la birra da abbinare

Risotto alla milanese con midollo e pistilli di zafferano (piatto del territorio) (min. x2) Vino: Frascati Birra: Red ale	11,00
Risotto all'olio d'oliva con vongole veraci, timo e limone (min. x2) Vino: Trebbiano d'Abruzzo Birra: Blanche	14,00
Minestrone tiepido alla milanese (piatto del territorio) Vino: Lugana Birra: blond ale	10,00
Tortelloni alla Norma Vino: Trebbiano d'Abruzzo Birra: ipa	12,00
Tagliolini di gamberi rossi con tartare di gamberi e uova di capelan Vino: Lugana Birra: Zest	14,00
Pennoni monograno Cappelli al ragù bianco di coniglio Vino: Torrette Birra: Blond ale	12,00
Farfalle di pasta fresca al nero di seppia con sugo di calamari Vino: Frascati Birra: Blond ale	14,00

Per i piatti del territorio potete trovare sul vostro tavolo una raccolta di ricette, notizie e aneddoti



Prodotto presidio Slow Food.

I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Piatti di mezzo

Accanto ad ogni piatto potete trovare un suggerimento per il vino o la birra da abbinare

Cotoletta alla milanese tradizionale alta (piatto del territorio) attesa 22 min. Vino: Pinot nero Birra: Tripel	24,00
Cotoletta alla milanese battuta (piatto del territorio) Vino: Pinot nero Birra: Tripel	19,00
Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese (piatto del territorio) Vino: Nebbiolo Birra: Ipa	22,00
Tartare di fassona Vino: Nebbiolo Birra: Session ipa	18,00
Vitello tonnato (piatto del territorio) Vino: Lugana Birra: Blanche	16,50
Tempura di pesce e verdure Vino: Lugana Birra: Session ipa	20,00
Tagliata di black angus australiano con caponatina tiepida Vino: Rosso di Montalcino Birra: Blond ale	20,00
Pesce persico con risotto alla parmigiana (piatto del territorio) Vino: lugana Birra: Dubbel	21,00
Aspic di pollo (piatto del territorio) Vino: Frascati Birra: Blond ale	15,50
Parmigiana di zucchine e i suoi fiori con robiola ai tre latti Vino: Trebbiano d'Abruzzo Birra: Zest	15,00

Per i piatti del territorio potete trovare sul vostro tavolo una raccolta di ricette, notizie e aneddoti.




Insalate

Oceanica

Insalata lollo, salmone affumicato, avocado,
noci con mostarda francese al limone

10,00

Lombarda

Insalata lollo, rucola, bresaola, quartiolo lombardo, noci e pere
con glassa di aceto balsamico e miele di rododendro 

9,00

Del frutteto

Insalata lollo, arance a vivo, ananas, mele, noci con emulsione all'arancia

8,50

Contadina

Insalata lollo, spinacino, zucchine fini, carote, uovo sodo, pane croccante,
cipolle rosse di Tropea con salsa alle erbe aromatiche (basilico, aneto, erba cipollina)

9,00

Formaggi

Selezione di formaggi del Passerotto 

12,00


Gorgonzola piccante con miele di melata

8,00

Parmigiano reggiano e grana padano

9,50

Verticale di erborinati

San Carlone al caffè - Gorgonzola piccante riserva - Erborinato di capra
con miele di rododendro  e foglia croccante di sedano rapa

12,00



Prodotto presidio Slow Food.

**I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità
da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali**



Dolci

Accanto ad ogni piatto potete trovare un suggerimento per il vino o la birra da abbinare

Mousse di cioccolato, pop corn caramellati e panna Vino: Picolit Birra: honey ale	7,00
Zuccotto di fragole con coulis di more e biscotto al cocco Vino: moscato liquoroso di Pantelleria	7,00
Tortino di yogurt greco e albicocche con crumble di mandorle Vino: Ispirazione	7,00
Parfait alle amarene Vino: Ispirazione	7,00
Gelato artigianale al limone con salsa ai frutti di bosco	7,00
Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate Vino: Moscato liquoroso di Pantelleria	7,00
Selezione di paste di Modica	6,50
Selezione di paste di Modica con calice di zibibbo	8,50
Sorbetto al limone	5,00
Sorbetto al limone e vodka	6,00



Prodotto presidio Slow Food.
I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali



Vini proposti

ROSSI

Pinot nero Lageder	25,50	5,60
Torrette D & D	24,00	5,30
Nebbiolo tre confini Torraccia del Piantavigna	25,00	5,50
Rosso di Montalcino Rasina	25,00	5,50

BIANCHI

Lugana Az. Agr. Oselara	25,00	5,50
Trebbiano d'Abruzzo Masciarelli	22,00	4,90
Frascati superiore Fontana candida	22,00	4,90
Prosecco Conegliano/Valdobbiadene Merotto	22,00	4,90

DESSERT

Ispirazione (cl.50) Nino negri	50,00	8,00
Zibibbo (cl.37,5) Feudo Baglio Inca	28,00	5,00
Picolit (cl.50) Le Vigne di Zamò	75,00	10,00
Moscato liquoroso di Pantelleria (cl.75) Lago di venere	30,00	4,00



Birre proposte

Spina
0.33

Prius (Birrificio settimo - Carnago)

Prius è la tipica session beer dissetante e ideale per ogni momento della giornata. Secca e beverina è brassata con base di malto pils, accompagnato da malti caramello carapils e luppoli continentali. Di color giallo paglierino con riflessi dorati al naso si presenta con note fruttate di ananas e agrumi seguite da un aroma erbaceo.

Alc. 4,7%

4,50

Tripel (Birrificio extraomnes - Marnate)

E' dorata carica, con aderente schiuma di color crema; l'aroma fruttato che può ricordare una perocca in sciroppo o ananas matura, viene equilibrato da un etilico piccante e pungente, il tutto bilanciato da una decisa secchezza.

Alc.8,6%

5,00

Bottiglia
0.33

Zest (Birrificio Extraomnes - Marnate)

Birra prodotta con un generoso utilizzo di luppolo americano, il citra; avvolge con i sentori di frutta fresca e con la speziatura del lievito.

Un piacevole amaro del luppolo ed un finale secco la rendono fresca e beverina.

Alc.5,3%

5,00

T+ (Birrificio Settimo - Carnago)

Di colore ambrato intenso è incoronata da una schiuma beige mediamente persistente. Il profumo è quello tipico delle bitter inglesi con un interessante "biscotto" accompagnato da un sentore floreale di luppolo. il finale è pulito, beverino e moderatamente persistente.

Alc. 5,7%

5,00

Seta (Birrificio rurale- Desio)

Una birra leggera e vellutata in stile biere blanche, speziata con coriandolo e buccia d'arancia, con piacevoli sensazioni agrumate, acidule e nette note di limone e fiori bianchi.

Alc.5%

5,00

Bruin (Birrificio extraomnes - Marnate)

La Bruin è una birra da "conversazione". La schiuma color cappuccino campeggia sul consistente liquido tonaca di frate. Nette le dolci tostature olfattive di polvere di cacao e cioccolato amaro che vengono esaltate dal fruttato di marrons glacés. Inizialmente quasi "dolce" sulla punta della lingua si chiude con un finale di buona persistenza su nette note di distillato.

Alc. 8,00 %

5,50

Global ipa (Birrificio rurale - Desio)

American IPA di colore dorato carico, si presenta complessa, luppolata e appunto.. GLOBAL. Nata dalla fusione di malti inglesi e tedeschi, lievito inglese e una generosa luppolatura americana. risulta molto bevibile, ricca e decisa.

Alc. 6,5%

5,70



I nostri fornitori

Salumificio Marco D'Oggiono Prosciutti

Azienda a conduzione familiare fondata nel 1945 ad Oggiono (LC), ha ricevuto il Premio R-Innovatori della Terra da Expo 2015 e la menzione, dalla Regione Lombardia, di una fra le dieci Eccellenze Lombarde.

Pasta Monograno Felicetti, linea Cappelli

Pastificio di Predazzo, (TN), produce pasta monograno biologica: grani lavorati senza alterazioni in connubio con le acque dell'atollo Latemar. Il Passerotto utilizza le paste prodotte con la varietà di grano ispirata dal Senatore Raffaele Cappelli, dal gusto dolce della mollica di pane e un finale curiosamente salino.

Riso della Riserva San Massimo

Il territorio agricolo della Riserva, in un'ansa del fiume Ticino a Gropello Cairoli (PV), dà vita a tre varietà di riso di altissima qualità, il Carnaroli, sia classico sia integrale, il Rosa Marchetti e il Vialone Nano. L'azienda si caratterizza per l'essenziale protezione della biodiversità, la salvaguardia delle colture tradizionali e il processo di produzione ancora realizzato secondo metodi della tradizione.

Azienda agricola La Meiro – Terre di Castelmagno

Il centro di produzione e stagionatura dell'azienda è collocato in località Chiappi, comune di Castelmagno, nel punto più alto della Valle Grana (CN). Il suo Castelmagno d'Alpeggio è stato premiato come "Miglior formaggio di montagna d'Italia".

Azienda Agricola Waister di Riccardo Rela

Situata a Canove di Rosna (VI), fa parte del Consorzio di Asiago; al suo interno vengono allevate esclusivamente vacche Frisone e si produce l'Asiago stagionato o d'allevio; di gusto deciso e saporito, si distingue in Mezzano (stagionatura fino a 6 mesi), Vecchio (fino a 15 mesi), Stravecchio (oltre i 15 mesi).

Azienda Agricola Cà di Lene di Davide Covelli

Dal 2015 produce quasi esclusivamente il Mais Rostrato Rosso di Rovetta, comune del bergamasco a cui è stato riconosciuto il marchio De.C.O. (denominazione comunale di origine) e dove è nata l'associazione ROSSO MAIS, ora nella rete SLOW MAYS di Slow Food, per la valorizzazione e la salvaguardia di questa varietà.

Azienda Agricola Haussmann – Rizzetti di Renato Ballan

Azienda di Castel Franco Veneto, produce uno straordinario mais bianco perla, Presidio Slow Food.

Azienda Agricola Luca Bonizzoni

È una delle più grandi aziende apistiche biologiche d'Italia che a Casteggio (PV), dal 1983, produce diverse tipologie di miele: rododendro e millefiori di alta montagna sono Presidi Slow Food.

L'alleanza Slow Food dei cuochi è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità alimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

Le decorazioni del locale sono opera di Gianvittorio Pontiroli, decoratore riconosciuto dalla Soprintendenza Belle Arti, Regione Lombardia

Come previsto dal regolamento UE n. 1169/2011, è a disposizione dei clienti l'elenco degli allergeni contenuti nei prodotti somministrati

I pani di segale, di grani antichi e di Altamura sono sfornati da Antoine Baviello

