

# ANTIPASTI

---

<b>Antipasto Milanese (piatto del territorio)</b> Prosciutto crudo Marco d'Oggiono, salame di Varzi, coppa piacentina, lardo celtico, bresaola della Valtellina, sottaceti misti	16,00
<b>Lingua salmistrata (piatto del territorio)</b> Con salsa verde	9,00
<b>Paté del sciuir Romeo (piatto del territorio)</b> Paté di fegato di vitello servito con chutney di pere	12,00
<b>Insalata di nervetti (piatto del territorio)</b> Con fagioli borlotti e cipolla rossa di Tropea	9,00
<b>Pesce in carpione (piatto del territorio)</b> Pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato	10,00
<b>Polpo</b> Leggermente grigliato, adagiato su crema di patate e la sua acqua	13,00
<b>Borroeula (piatto del territorio)</b> Tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida	9,00
<b>Antipasto del territorio (piatto del territorio)</b> Lingua salmistrata con salsa verde, patè del sciuir Romeo, pesce in carpione, la borroeula, nervetti	14,00
<b>Lardo celtico</b> Accompagnato da castagne e miele di rododendro 	10,00
<b>Tartare di chianina</b> Sottofiletto affumicato tagliato al coltello accompagnato da pomodorini, timo e pane nero	12,00
<b>Capessante della Normandia</b> 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**

---



---

<b>Tartare di baccalà</b> con ceci, olive taggiasche e olio al timo	12,00
<b>Affettati e formaggi</b> 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
<b>Bresaola della Valtellina</b> Bresaola di manzo (punta d'anca), scaglie di parmigiano, carciofi sott'olio, crostini di pane nero	11,00
<b>Lardo</b> Lardo celtico alle erbe, pane nero tostato e miele di rododendro 	8,50
<b>Affettato di campagna</b> Speck d'oca, salame di cervo, salame puro 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

---



# 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**

---



# 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: Calis

Birra: Blond ale 12,00

---

Risotto al nero con le seppie (min. x2)

Vino: Kados

Birra: Blanche 14,00

---

Zuppa di orzo e finferli

Vino: Pinot nero

Birra: Stout 10,00

---

Tortelli di zucca (piatto del territorio)

Vino: Calis

Birra: Ipa 11,00

---

Gnocchi con vongole veraci e broccoli

Vino: Kados

Birra: Dubbel 13,00

---

Spaghetti monograno Cappelli con crema di porcini e la sua crudità

Vino: Pinot nero

Birra: Blond ale 16,00

---

Tagliatelle di pasta fresca di farro al sugo di anatra

Vino: Nebbiolo

Birra: Tripel 12,00

---

---

**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

---

<b>Cotoletta alla milanese tradizionale alta (piatto del territorio) attesa 22 min.</b> Vino: Pinot nero Birra: Tripel	26,00
<b>Cotoletta alla milanese battuta (piatto del territorio)</b> Vino: Pinot nero Birra: Tripel	19,00
<b>Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese (piatto del territorio)</b> Vino: Pinot nero Birra: Zest	22,00
<b>Petto di faraona con salsa di uva nera e crumble di mais rosso di Rovetta</b> Vino: Cabernet Birra: Session ipa	18,00
<b>Manzo alla California (piatto del territorio)</b> Vino: Nebbiolo Birra: Blond ale	17,00
<b>Filetto di orata con pomodoro San Marzano e crema di datterini gialli canditi</b> Vino: Kados Birra: Blond ale	19,00
<b>Baccalà alla milanese (piatto del territorio)</b> Vino: Calis Birra: Stout	17,50
<b>Maialino nero dei Nebrodi 🌻 con salsa di fico d'india</b> Vino: Lavico Birra: ipa	19,00
<b>Rognone di vitello alla senape rustica su riso e patate in crosta con foglie di cipolla 🌻 Certaldo all'aceto</b> Vino: Nebbiolo Birra: Tripel	16,00
<b>Porcino impanato alla milanese</b> Vino: Pinot nero Birra: Blond ale	22,00

---

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

---



# Dolci

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

Crostata di fichi	7,00
Tortino dal cuore fondente di cioccolato con gelato all'uva americana Vino: Picolit	7,00
Parfait allo zabaione e amaretti di Saronno Vino: Ispirazione	7,00
Charlotte alla milanese	7,00
Marronata di castagne Vino: Ispirazione	7,00
Gelato artigianale al limone con frutti di bosco	7,00
Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate Vino: Zibibbo	7,00
Selezione di paste di Modica	6,50
Selezione di paste di Modica con calice di zibibbo	8,50
Sorbetto al limone	6,00
Sorbetto al limone e vodka	6,50



**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

---

<b>Pinot nero</b> Frecciarossa	25,00	5,50
<b>Nebbiolo delle colline novaresi</b> Torraccia del Piantavigna	25,00	5,50
<b>Rosso di Sicilia - Lavico</b> Duca di Salaparuta	28,00	6,10
<b>Cabernet</b> Lageder	25,00	5,50

## BIANCHI

---

<b>Calis</b> Rivetti & Lauro	22,00	4,90
<b>Kados</b> Duca di Salaparuta	24,00	5,30
<b>Prosecco Conegliano/Valdobbiadene</b> Merotto	24,00	5,30

## DESSERT

---

<b>Ispirazione (cl.50)</b> Nino negri	50,00	8,00
<b>Picolit ( cl.50)</b> Le Vigne di Zamò	75,00	10,00
<b>Zibibbo (cl.50)</b> Casano	28,00	5,00



# Birre proposte

Spina  
0.33

## Quis Hoc (Birrifificio Settimo - Carnago)

A una base di tre malti (pils, caramello e di frumento) si aggiungono luppoli cechi, inglesi e sloveni e lievito derivante dal ceppo trappist. Colore dorato e intenso con riflessi arancio. Il Profumo è un bouquet di zucchero candito, frutta sciropata spezie e luppolo fresco. Birra corposa e compatta in cui il dolce del malto è bilanciato dall'amaro del luppolo. Alc. 8,5%

5,00

## Prius (Birrifificio 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

Bottiglia  
0.33

## Blackout (Birrifificio Rurale - Desio)

Birra ispirata alle stout irlandesi. La tostatura dei malti sviluppa aromi di caffè e cioccolato che si ritrovano nel gusto assieme ad un finale di liquirizia. Alc. 4,2%

5,00

---

## Bruin (Birrifificio 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. 6,2%

5,00

## Zest (Birrifificio 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

---

## Firewitch (Birrifificio The wall - Venegono inferiore)

American IPA ad alta fermentazione prodotta con malto d'orzo e luppoli americani che le donano un profumo molto intenso. Si presenta di color arancio con abbondante schiuma. Un corpo medio chiude con un amaro non eccessivamente aggressivo. Alc. 6,5%

5,00

---

## Seta (Birrifificio 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





# VINI DEL TERRITORIO

## VINI BIANCHI

<b>Lugana</b> - az. Agr Oselara	25,00
<b>Chardonnay</b> - Cà del Bosco	66,00
<b>Valcalepio bianco</b> - Castello di Grumello	20,00
<b>Calis - terrazze Retiche</b> - Rivetti & Lauro	22,00
<b>Riesling oltrepò pavese</b> - Frecciarossa	20,00

## VINI ROSSI

<b>Ui - Valtellina Superiore</b> - Rivetti & Lauro	30,00
<b>Ui - Sassella vigna 298</b> - Rivetti & Lauro	34,00
<b>Sforzato dell'orco</b> - Rivetti & Lauro	45,00
<b>Sfursat - 5 Stelle</b> - Negri	75,00
<b>Pinot nero del Sebino - Pinero</b> - Cà del Bosco 04	69,00
<b>Merlot</b> - Cà del Bosco	96,00
<b>Valcalepio Rosso</b> - Cabernet S., Merlot - Castello di Grumello	22,00
<b>Pinot nero oltrepò pavese</b> - Conte Vistarino	25,00



# LA SELEZIONE

Matteo Alberio, il sommelier de IL PASSEROTTO, seleziona periodicamente una rosa di etichette interessanti, alcune già note, altre meno conosciute, e le propone qui alla vostra attenzione, sempre disponibile ad illustrarne le caratteristiche e a motivarne la scelta.

## **Martinenga - Marchesi di Gresi**

55,00

Vino rosso, secco ricco di struttura e tannicità, viene ottenuto dalla vinificazione di sole uve nebbiolo. Prima della commercializzazione affina in barrique per 12 mesi e, successivamente, altri 12 mesi in botti di slavonia. Vino complesso ed importante, lo si può bere come vino da meditazione.

## **Bacialè - G. Bologna**

25,00

Vino rosso di buona persistenza e morbidezza dotato di una discreta alcolicità, viene ottenuto da 4 vitigni differenti: barbera, pinot nero, cabernet e merlot. Può essere il giusto accompagnamento per secondi di carni rosse e formaggi non troppo stagionati.

## **Trebbiano d' Abruzzo - Gianni Masciarelli**

22,00

Vino bianco fresco e fragrante ottenuto da uve trebbiano. Dato il basso contenuto alcolico e l'elevata freschezza lo si raccomanda in aperitivo o con piatti di pesce non troppo ricchi

## **Kados - Duca di Salaparuta**

22,00

Vino bianco siciliano prodotto da uve grillo, si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso è principalmente floreale dotato di buona complessità. Si può accompagnare a crostacei e carni bianche non strutturate.



# Vini Bianchi

VALLE D'AOSTA	<b>Chardonnay</b> - D & D	24,00
	<b>Petite Arvine</b> - D & D	26,00
PIEMONTE	<b>ErbaVoglio</b> - Torraccia del Piantavigna	23,00
	<b>Roero Arneis</b> - Az. Agr. Musso	20,00
LIGURIA	<b>Albarola</b> - Cantine lunae Bosoni	23,00
	<b>Pigato</b> - Poggio dei Gorleri	25,00
VENETO	<b>Manzoni bianco</b> - La Salute	25,00
	<b>Soave</b> - Zambon	28,00
TRENTINO ALTO ADIGE	<b>Terlaner Classico</b> - Pinot Bianco, Chardonnay” - Terlan	26,00
	<b>Chardonnay</b> - Cantina Terlan	24,00
	<b>Sauvignon - Winkl</b> - Cantina Terlan	28,00
	<b>Gewürztraminer - Lunare</b> - Cantina Terlan	40,00
	<b>Gewürztraminer</b> - Cantina Terlan	27,00
	<b>Nosiola</b> - Zeni	20,00
	<b>Sauvignon - Quarz</b> - Cantine terlan	40,00
FRIULI VENEZIA GIULIA	<b>Friulano (Tocai)</b> - Le Vigne di Zamò	30,00
	<b>Friulano (Tocai)Vigne 50 anni</b> - Le Vigne di Zamò	36,00
	<b>Sauvignon</b> - Le Vigne di Zamò	26,00



FRIULI VENEZIA GIULIA	<b>Ribolla gialla</b> - Le Vigne di Zamò	26,00
	<b>Pinot bianco</b> - Le Vigne di Zamò	32,00
TOSCANA	<b>Vernaccia di S. Gimignano</b> - Cesani	18,00
MARCHE	<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi</b> - Vicari	25,00
	<b>Verdicchio di Matelica</b> - Gagliardi	22,00
LAZIO	<b>Frascati Superiore</b> - Fontana Candida	22,00
ABRUZZO	<b>Trebbiano d'Abruzzo</b> - Gianni Masciarelli - Masciarelli	22,00
	<b>Trebbiano d'Abruzzo</b> - Marina Cvetic - Masciarelli	35,00
UMBRIA	<b>Grechetto</b> - Caprai	20,00
CAMPANIA	<b>Fiano Avellino</b> - Cantina dei monaci	24,00
	<b>Greco di tufo</b> - Cantina dei monaci	22,00
	<b>Falanghina</b> - Cantina dei monaci	22,00
SARDEGNA	<b>Vermentino di Sardegna</b> - Villa Solais - Santadi	23,00
SICILIA	<b>Bianco (grillo)- Kados</b> - Duca di Salaparuta	24,00
	<b>Chardonnay Grand Cru</b> - Rapitalà	30,00

## Vini Rosati

PIEMONTE	<b>Barlan</b> - Torraccia del Piantavigna	23,00
PUGLIA	<b>Mière</b> - Michele Calò	23,00



# Vini Rossi

## VALLE D'AOSTA

<b>Torrette - D&amp;D</b>	24,00
<b>Fumin - D&amp;D</b>	28,00

## PIEMONTE

<b>Dolcetto d'Alba - Tenuta Rocca</b>	22,00
<b>Barbera d'Alba - Tenuta Rocca</b>	22,00
<b>Barbera d'Alba - Vigneto Gallina - La Spinetta 08</b>	58,00
<b>Barbera d'Alba - Vigneto Gallina - La Spinetta 15</b>	43,00
<b>Barbera d'Asti - Montebruna - G. Bologna</b>	22,00
<b>Barbera d'Asti - Ca di Pian - Rivetti</b>	32,00
<b>Pinot nero e barbera - Bacialè - G. Bologna</b>	25,00
<b>Barbera d'Asti - Ai Suma - G. Bologna 06</b>	76,00
<b>Barbera d'Asti - Bricco dell'Uccellone - G. Bologna</b>	65,00
<b>Barbera d'Asti - Quorum - barriques - Hastae 04</b>	55,00
<b>Barbera d'Asti - Bricco bigotta - Braida</b>	75,00
<b>Barbaresco Rio sordo - Az. Agr. Musso</b>	42,00
<b>Barbaresco - vigneto Gallina - Rivetti 03</b>	130,00
<b>Barbaresco - Marchesi di Gresy 06</b>	55,00
<b>Nebbiolo - Gattinara - Torraccia del Piantavigna</b>	38,00
<b>Nebbiolo delle langhe - Vigneto Staderi - La Spinetta</b>	36,00
<b>Nebbiolo colline novaresi- Tre confini - T. del Piantavigna</b>	25,00
<b>Monferrato rosso pin - La spinetta - Rivetti</b>	55,00
<b>Vespolina - Torraccia del piantavigna</b>	22,00
<b>Ghemme 2011 - Torraccia del piantavigna</b>	35,00



**VENETO**

<b>Valpolicella classico</b> - Paolo Cottini	23,00
<b>Valpolicella ripasso superiore</b> - Paolo Cottini	26,00
<b>Amarone Valpolicella</b> - Paolo Cottini	42,00
<b>Castrum rosso veronese igt</b> - Paolo Cottini	34,00

**TRENTINO  
ALTO ADIGE**

<b>Teroldego</b> - Dorigati	24,00
<b>Teroldego Riserva</b> - Dorigati	30,00
<b>Lagrein - Lindenburg</b> - A. Lageder	35,00
<b>Lagrein</b> - Tramin	23,00
<b>Cabernet</b> - A. Lageder	25,00
<b>Rosso (lagrein+merlot) Beta Delta</b> - biodinamico – A.Lageder	28,00
<b>Pinot Nero</b> - Tramin	25,00
<b>Pinot Nero</b> - A. Lageder	25,50
<b>Pinot nero Maglen</b> - Tramin	45,00

**FRIULI  
VENEZIA GIULIA**

<b>Suebus - refosco e pignolo</b> – Sine Tempore	35,00
<b>Refosco dal peduncolo rosso</b> – Sine Tempore	32,00
<b>Schioppettino</b> - Sine Tempore	35,00
<b>Pignolo</b> - Sine Tempore	50,00



TOSCANA	<b>Chianti classico</b> - Machiavelli	24,00
	<b>Chianti classico ris. - Vigna di fontalle</b> -Machiavelli	30,00
	<b>Morellino di Scansano</b> - Melini	19,50
	<b>Rosso di Montalcino</b> - Rasina	25,00
	<b>Rosso di Montepulciano</b> - Dei	22,00
	<b>Nobile di Montepulciano</b> - Dei	28,00
	<b>Lacrima di Morro d'Alba</b> - Vicari	24,00
	<b>Brunello di Montalcino</b> - Rasina	54,00
	<b>Bolgheri superiore - Ornellaia</b> - Tenuta Ornellaia	125,00
	<b>Sassicaia</b> - Tenuta San Guido 15	350,00
	<b>Sassicaia</b> - Tenuta San Guido 95	430,00
	<b>Le difese</b> - Tenuta San Guido	38,00
	<b>Guidalberto</b> - Tenuta San Guido 04	74,00
	<b>Cavaliere igt</b> - Satta 12	55,00
<b>Bolgheri Rosso</b> - Satta	28,00	
<b>Rosso Saffredi</b> - Fattoria Le Pupille	90,00	

LAZIO	<b>Kron - Merlot</b> - Fontana candida	26,00
-------	--	-------

ABRUZZO	<b>Montepulciano d'Abruzzo - G. Masciarelli</b> - Masciarelli	20,00
	<b>Montepulciano d'Abruzzo - Marina Cvetic</b> - Masciarelli	28,00



UMBRIA	<b>Montefalco</b> - A. Caprai	26,00
	<b>Sagrantino di Montefalco - Collepiano</b> - A. Caprai	50,00
	<b>Sagrantino di Montefalco - 25° Anniversario</b> - A. Caprai 12	115,00
BASILICATA	<b>Re Manfredi - Aglianico del Vulture</b> - Terre degli Svevi	26,00
PUGLIA	<b>Salice salentino - Liante</b> - Castello Monaci	22,00
	<b>Salice salentino - Aiace</b> - Castello Monaci	26,00
	<b>Primitivo del Salento - Piluna</b> - Castello Monaci	20,00
SICILIA	<b>Rosso di Sicilia - Lavico</b> - Duca di Salaparuta	28,00
	<b>Rosso di Sicilia (nero d'Avola)- Passo delle Mule</b> -Salaparuta	23,00
	<b>Harmonium - Nero d'Avola</b> - Firriato	32,00
	<b>Nero d'Avola - Duca Enrico igt</b> - Duca di Salaparuta	75,00
	<b>Nero d'Avola + Merlot - Triskelè</b> - Duca di Salaparuta	35,00
	<b>Pinot nero - Sciaranera</b> - Duca di Salaparuta	28,00





# Vini da Dessert

	bott.	bicch.
<b>Barolo chinato</b> - G.D.Vajra	40,00	5,00
<b>Zibibbo Feudo Baglio Inca</b> - Casano (cl 50)	28,00	5,00
<b>Picolit</b> - Zamò (cl 50)	75,00	10,00
<b>Innamorato</b> - Morini (cl 50)	40,00	6,50
<b>Sherry antique Amontillado</b> - Fernando de Cartilla	49,00	6,50
<b>Ispirazione - Moscato, sauvignon, Traminer passito</b> - N. Negri (cl 50)	50,00	8,00
<b>Vin Santo del Chianti</b> - Tenuta di Ghizzano (cl. 37,5)	38,00	6,00
<b>Moscato d'Asti</b> - Gianni Doglia	24,00	

# Magnum

<b>PIEMONTE</b>	<b>Barbera - Cà di Pian - Jeroboam</b> - - Rivetti 2008	<b>130,00</b>
	<b>Ghemme</b> - Torraccia del Piantavigna 2004	<b>100,00</b>
<b>TOSCANA</b>	<b>Vino Nobile di Montepulciano - Jeroboam-Avignonesi</b> 2005	<b>110,00</b>

# Vini spumanti

<b>Brut</b> - Gatti	<b>32,00</b>
<b>Brut Nature</b> - Gatti	<b>40,00</b>
<b>Prosecco Conegliano/Valdobbiadene</b> - Merotto	<b>24,00</b>
<b>Lambrusco di Sorbara</b> - Soliera	<b>22,00</b>
<b>Extra brut</b> - Frecciarossa	<b>28,00</b>
<b>Moscato d'Asti</b> - Gianni Doglia	<b>24,00</b>



# Cognac - Bas Armagnac - Calvados

Cognac - Martell	4,00
Cognac very special - Courvoisier	4,50
Cognac very special - Hennessy	4,50
Cognac - Park Vieille - Cigar blend	7,80
Cognac - F.Peyrot XO	10,00
Cognac - F.Peyrot Poire Williams	6,00
Cognac - Delamain XO	12,00
Cognac - Delamain vesper	16,00
Cardinal Mendoza	5,20
Bas Armagnac - Gelas 88	8,00
Bas Armagnac - Gelas selection	6,00
Bas Armagnac Noir - Château de Castex 95	13,50
Bas Armagnac Dartigalongue - Horse d'Age	5,00
Bas Armagnac Dartigalongue - 1985	7,50
Calvados réserve 5y - Domfrontais - Roger e Didier Lemorton	16,00
Calvados du Pays d'Auge - Les Verges de la Morinière - Michel Hubert 2008	9,00
Calvados du Pays D'Auge - Patricia vieille réserve 5 y- Bernard Amiot 2007	16,50
Calvados - Morin Selection	3,70
Calvados - Roger Groult	4,20

## Rhum

Havana club 7 anni - Cuba	4,20
Matusalem solera 7 anni - republica Dominicana	4,80
J.M. Martinica riserva 10 anni - Rhum agricole	10,50
Jamaica 2002 Pappagalli -	12,00
Zacapa sistema solera 23 - Guatemala - Rhum agricole	10,00
El Dorado 12 anni	9,80
J-Bally 12 anni - Martinica - Rhum Agricole	12,00
Demerara 03 - Guyana	12,00



# Whisky

Maccallan 8 anni	5,00
Maccallan amber	7,00
Glenfiddich	5,00
Caol ila 12 anni	9,50
Bushmills	5,50
Canadian	5,00
Glenalmond	5,50
Glenlivet 12 anni	6,50
Dalmore 12 anni	6,70
Lagavulin 16 anni	9,50
Dalwhinnie 15 anni	7,50
Oban 14 anni	8,00
Gragganmore 12 anni	8,50
Talisker	9,00
Glenkinchie 12 anni	8,50
Laphroaig 10 years old	6,50
The Tottori-Mstsui whisky	8,00

# Porto

	bott.	bicch.
Porto Fine Towny Port	22,00	3,50
Porto Fine Bianco Port	22,00	3,50
Porto 10 years old - Sao Pedro	60,00	10,00

# Sidro

		bott.	bicch.
Sidro secco di Normandia (cl. 75)	Bajeux	13,00	3,50
Sidro dolce di Normandia (cl. 75)	Bajeux	13,00	3,50



# Grappe

distillati di vinacce

<b>Freisa</b>	Marolo	4,50
<b>Camomilla</b>	Marolo	5,00
<b>Moscato</b>	Marolo	4,50
<b>Vespolina e nebbiolo</b>	Francoli	4,80
<b>Moscato e brachetto</b>	Francoli	4,80
<b>Nero d'Avola</b>	Duca di Salaparuta	5,00
<b>Follador</b>	Francoli	4,80
<b>88 barriques</b>	Francoli	7,00
<b>L'ambra del moscato</b>	Francoli	7,00
<b>Riserva personale</b>	Rossi d'Angera	4,50
<b>Acqua d'Angera</b>	Rossi d'Angera	6,50
<b>Amandola</b>	Rossi d'Angera	4,50
<b>Storica Nera</b>	Domenis	5,50
<b>Storica riserva</b>	Domenis	7,50
<b>Montepulciano - Marina Cvetic</b>	Masciarelli	7,00



# Amari - Liquori - Vodka

Liquore alla Liquirizia	4,00
Limoncello	4,00
Mirto	3,60
Braulio	3,60
Fernet Branca e Branca Menta	3,00
Montenegro	3,50
Averna	3,50
Jägermeister	4,00
Aperol	2,50
Ramazotti	3,50
Martini Rosso e Bianco	3,00
Sambuca	3,50
Amaro dente di leone	4,50
Di Saronno l'Amaretto	3,80
Cointreau	3,80
Grand Marnier	4,00
Baileys	3,50
Vodka Moskovskaya	2,50

## Acqua

Acqua frizzante Lurisia	cl. 75	2,50
Acqua naturale Lurisia	cl. 75	2,50

## Bibite

Coca Cola - Fanta - Sprite	cl. 33	3,00
Gassosa - Chinotto	cl. 27,5	2,80

## Caffetteria

Caffé - Caffé d'Orzo - Decaffeinato	1,80
The - Camomilla - Cappuccino - Tisane	2,40



# BIRRE

La scelta di prodotti del territorio ha guidato la scelta delle birre del Bistrot: dalle pils alle IPA, dalle weizen alle stout, alla spina o in bottiglia, sono tutte realizzate da produttori artigianali lombardi.

## ALLA SPINA

cl. 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

# IN BOTTIGLIA

cl.0,33

## **Ghisa (Birrificio Lambrate - Milano)**

Smoked stout dall'affascinante color ebano, è caratterizzata da una schiuma densa color cappuccino. al naso presenta morbidi sentori di affumicato e di caffè. in bocca ha una texture raffinata, morbida e nel complesso delicata. Alc. 5%

5,50

---

## **Imperial Ghisa (Birrificio Lambrate - Milano)**

Smoked baltic Porter dal colore nero intenso; al naso regala note tostate e affumicate mentre la fragranza di caffè, cacao amaro e toffee accompagnano sentori di frutta rossa sotto spirito. in bocca il corpo è pieno con una texture tendenzialmente oleosa in cui si ritrovano i gusti caldi di liquirizia, cioccolato e caramello. Alc. 8,5%

6,50

---

## **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%

4,60

---

## **Quadrupel (Birrificio Extraomnes - Marnate)**

La Quadrupel di extraomnes si presenta con color tonaca di frate e una schiuma compatta color nocciola; Un effluvio "vinoso" domina il primo olfatto, con riconoscimenti di susina disidratata, dattero e di spezie dolci e penetranti. Morbida con un finale di prolungata persistenza piccante. Alc.9,3%

6,00

---

## **Tripel (Birrificio Extraomnes - Marnate)**

E' dorata carica, con aderente schiuma di color crema; l'aroma fruttato che può ricordare una percocca 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

---

## **Zang Tumb Tumb (Birrificio Extraomnes - Marnate)**

La Zang Tumb Tumb è una creazione di Extraomnes per la quale è stato fatto utilizzo di un mix particolare di lieviti che le hanno donato profumi intensi di frutta abbinati ad un corpo secco. Di facile beva. Alc. 7,5%

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.

5,00

---

## **Ciuski (Birrificio Extraomnes - Marnate)**

L'aspetto è contraddistinto da un dorato scarico e da una generosa schiuma candida, pannosa e persistente. Le caratteristiche aromatiche dello zenzero, l'agrumato piccante ed il leggero balsamico sono la prima nota di testa. Alc.4,9%

5,00

<p><b>Imperial Zest (Birrificio Extraomnes - Marnate)</b></p> <p>Saison/Specialty Ale dal profilo aromatico tendente agli agrumi, pompelmo soprattutto e un finale speziato rinfrescante. in bocca è molto secca ma con un alcool ben presente che ammorbidisce la bevuta. Il finale ha un amaro gradevole. Alc.9,0%</p>	5,00
<p><b>Global ipa (Birrificio Rurale - Desio)</b></p> <p>La global è una american IPA dal colore dorato carico, complessa, luppolata e appunto...global. Una birra nata dalla fusione di malti inglesi e tedeschi, lievito inglese e una generosa luppolatura americana.Molto bevibile, complessa, ricca e decisa Alc. 6,5%</p>	5,70
<p><b>Seta (Birrificio Rurale - Desio)</b></p> <p>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%</p>	5,00
<p><b>Blackout (Birrificio Rurale - Desio)</b></p> <p>Birra ispirata alle stout irlandesi. La tostatura dei malti sviluppa aromi di caffè e cioccolato che si ritrovano nel gusto assieme ad un finale di liquirizia. Alc. 4,2%</p>	5,00
<p><b>Castigamatt (Birrificio Rurale - Desio)</b></p> <p>Castigamatt perchè il finale asciutto e luppolato la rende pericolosamente bevibile nonostante i suoi 7,5 gradi alcolici. Una birra in stile black ipa con note di resina e agrumi, ma con qualche morbidezza in più che la rende ancora più gradevole. Alc.7,5%</p>	5,50
<p><b>Tipopils (Birrificio Italiano - Limido comasco)</b></p> <p>Birra dalla schiuma bianca, cremosa e molto persistente che sovrasta un liquido color giallo chiaro. Il bouquet di aroma è molto fine e ricco, con un iniziale luppolo erbaceo seguito dall'agrumato e, per finire, note eleganti di cereali e fiori tra cui spicca la camomilla. Alc.5,2%</p>	5,00
<p><b>Bibock (Birrificio Italiano - Limido comasco)</b></p> <p>Birra ambrata in stile bock tradizionale, si presenta con note fresche e agrumate con sentori di caramello. Ricca ed equilibrata, viene bilanciata dai luppoli che ne rendono il finale asciutto. Alc.6,2%</p>	5,50
<p><b>Bi-Weizen (Birrificio Italiano - Limido comasco)</b></p> <p>Di colore giallo pallido opalescente, è una birra in stile weizen; presenta note fruttate di banana con leggere speziature e piacevoli aromi di cereali. Fresca e dissetante con una punta di acidità citrica. Alc.5,0%</p>	5,50



<p><b>Aes (Birificio Settimo - Carnago)</b>          Birra ottenuta da malti ambrati e di media tostatura aromatizzata da luppoli inglesi. Il colore castano con riflessi ramati è incoronato da una schiuma beige e di buona consistenza; prevalgono subito profumi intensi che spaziano dal floreale fino al fruttato di pera e bergamotto. Alc. 5,7%</p>	<b>5,50</b>
<p><b>Quis hoc (Birificio Settimo - Carnago)</b>          A una base di tre malti (pils, caramello e di frumento) si aggiungono luppoli cechi, inglesi e sloveni e lievito derivante dal ceppo trappist. Colore dorato e intenso con riflessi arancio. Il Profumo è un bouquet di zucchero candito, frutta sciropata spezie e luppolo fresco. Birra corposa e compatta in cui il dolce del malto è bilanciato dall'amaro del luppolo. Alc. 8,5%</p>	<b>6,00</b>
<p><b>3K (Birificio Settimo - Carnago)</b>          3k è una ale dalle tre anime: suadente, sobria, coraggiosa. Si presenta con un color biondo dorato, una schiuma bianca e con un profumo di luppoli tropicali. Corpo leggero, note morbide dei malti e una gasatura fine dipingono la sua sobrietà e le assicurano una forza spericolata. Alc. 4,4%</p>	<b>5,50</b>
<p><b>Rusca (Birificio Settimo - Carnago)</b>          Birra ispirata alle kerstbier del Belgio, di color mogano scuro con riflessi porpora si presenta con una schiuma beige densa e compatta. Al naso si scoprono profumi di spezie, ginepro, uva sultanina, rabarbaro ed erbe officinali. Setosa e calda presenta note di miele di castagno, radice di liquirizia con un delicato pepato e speziato. 0,75cl Alc. 10%</p>	<b>13,00</b>
<p><b>Il barone (Birificio The wall - Venegono inferiore)</b>          Color ramato scuro prodotto con malti caramellati; La degustazione risulta armoniosa ed avvolgente grazie al bouquet ottenuto dal malto e dai luppoli americani. Data la gradazione alcolica importante, è perfetta per un fine pasto in compagnia. Alc. 8,5%</p>	<b>8,50</b>
<p><b>John Hops (Birificio The wall - Venegono inferiore)</b>          Hoppy imperial lager dal colore giallo paglierino. Il lievito a bassa fermentazione le regala grande carattere e una estrema semplicità di bevuta. Al naso prevalgono le note aromatiche di frutta esotica date dall'abbondante luppolatura a freddo. Alc. 8,8%</p>	<b>5,50</b>
<p><b>Firewitch (Birificio The wall - Venegono inferiore)</b>          American IPA ad alta fermentazione prodotta con malto d'orzo e luppoli americani che le donano un profumo molto intenso. Si presenta di color arancio con abbondante schiuma. Un corpo medio chiude con un amaro non eccessivamente aggressivo. Alc. 6,5%</p>	<b>5,00</b>