

MENU' DEGUSTAZIONE

"IL PORCINO"

Mini millefoglie

con crackers di porcino e maionese al prezzemolo

Il giardino del fungo

salsa al prezzemolo, porcino, champignons e chiodini spadellati, crumble salato

Risotto

ai funghi porcini con salsa al parmigiano e pepe rosa

Trilogia di porcini

grigliati, panati e spadellati

Coccole del Passerotto

pre-dessert

Dessert

a scelta tra le proposte della carta

52,00

servizio e coperto inclusi

Per l'articolazione delle portate la scelta del menù degustazione
dovrà essere condivisa dall'intero tavolo





Passerotta
1890

Coperto e servizio euro 3,00



ANTIPASTI

Culatello di Zibello DOP

Podere Cadassa stagionatura 18-20 mesi

accompagnato con sfoglie di tarallo alle erbe

18,00

Antipasto Milanese (piatto del territorio)

prosciutto crudo Marco d'Oggiono, salame di Varzi, coppa piacentina, lardo celtico, bresaola punta d'anca, sottaceti misti

17,50

Lingua salmistrata (piatto del territorio)

con salsa verde


10,00

Paté del sciur Romeo (piatto del territorio)

lingotto di paté di fegato di vitello in gelatina al passito servito con chutney di pere e pan brioche

12,50

Insalata di nervetti (piatto del territorio)

con fagioli borlotti e cipolla rossa di Certaldo 

9,50

Pesce in carpione (piatto del territorio)

pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato

12,00

Polpo

leggermente grigliato su crema di patate, polvere di capperi e briciole di peperone crusco

14,00

Borroeuola (piatto del territorio)

tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida

10,00

Antipasto del territorio (piatto del territorio)

lingua salmistrata con salsa verde, paté del sciur Romeo, pesce in carpione, la borroeuola, nervetti

16,00



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



Tartare di chianina

sottofiletto affumicato tagliato al coltello accompagnato da pomodorini confit, olive taggiasche, capperi e dadini di pane nero croccante 15,00

Storione marinato alle fragole

servito con salsa tzatziki e cialda croccante 17,00

Capesante della Normandia

saltate con salsa di cipolle rosse di Certaldo e gocce di pecorino 18,00

Affettato di campagna

speck d'oca, salame puro d'oca, prosciutto cotto d'oca, 15,00

Scaglie di Parmigiano con armonie vegetali

parmigiano reggiano 18 mesi, misticanza, pere, frutti rossi e mandorle tostate 13,00

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) 20,00



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

Cucina del territorio - tradizionale e rivisitata

Risotto alla milanese con midollo e pistilli di zafferano (min. x2)

riso carnaroli Riserva San Massimo

Vino: Frascati

Birra: Red ale

14,00

Caramelle di pasta fresca alla maniera di Milano

ripiene di ossobuco con crema di parmigiano e zafferano

Vino: Pinot nero

Birra: Tripel

16,00

Risotto omaggio a Gualtiero Marchesi, giallo con briciole di foglia d'oro (min. x2)

riso Carnaroli Riserva San Massimo

Vino: Frascati

Birra: Red Ale

17,00

Proposte di ispirazione contemporanea

Risotto ai funghi porcini (min. x2)

riso Carnaroli riserva San Massimo

Vino: Pinot nero

Birra: Dubbel

17,00

Cappellacci di patate e funghi porcini

con tartufo nero uncinato e consommè di porcino

Vino: Sassella

Birra: Stout

18,00

Spaghettoni quadrati monograno Matt

al nero con ragù di seppia e fichi freschi spadellati

Vino: Frascati

Birra: Bock

16,00

Crema di sedano rapa

con ricotta al pistacchio e tuorlo marinato e affumicato

Vino: Verdicchio

Birra: Stout

14,00

Pennoni monograno Cappelli

con ragù d'anatra e ribes

Vino: Barbera d'Alba

Birra: Red ale

16,00



Piatti di mezzo

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

Cucina del territorio - tradizionale e rivisitata

Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese

riso Carnaroli Riserva San Massimo

Vino: Sassella

Birra: Blond ale

24,00

Cotoletta alla milanese tradizionale alta (attesa 22 min.)

Vino: Pinot nero

Birra: Tripel

27,00

Cotoletta alla milanese battuta

Vino: Pinot nero

Birra: Tripel

21,00

Baccalà alla milanese

con salsa agra allo zafferano

Vino: Lugana

Birra: Blond ale

19,00

Manzo alla californiana

servito con purè di patate

Vino: Barbera d'Alba

Birra: Red ale

19,00

Proposte di ispirazione contemporanea

Coscia d'oca

farcita con marroni, tartufo nero e prugne

Vino: Teroldego

Birra: Tripel

24,00

Carpaccio di manzo

cotto a bassa temperatura e servito con sedano croccante, cipollotti scottati e salsa calda al parmigiano

Vino: Sassella

Birra: Stout

21,00

Trilogia di porcini

panati, trifolati e al grill

Vino: Pinot nero

Birra: Blanche

22,00

Gallinella in crosta di capperi

con olive e pomodoro candito

Vino: Verdicchio

Birra: Blond ale

22,00

Tortino di alici e melanzane

con gocce di pomodoro verde e giallo

Vino: Lugana

Birra: Blanche

17,00



Formaggi

Selezione di formaggi del Passerotto  14,00
Selezione di 5 formaggi serviti con le sue senapate

Verticale di erborinati
San Carlone al caffè - Gorgonzola piccante riserva - blu di capra
con miele di rododendro 13,00



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

Charlotte alla milanese (piatto del territorio)	
Vino: Ispirazione	7,50
Clafoutis di fichi con gelato alla cannella	
	8,00
Mousse al cioccolato fondente, confettura di pere e croccante alle nocciole	
Vino: Mott Carè	8,50
Semifreddo al cioccolato bianco, sapa di uva fragola e riduzione di lambrusco	
Vino: Ispirazione	8,00
Paste di Modica	
Vino: Zibibbo	8,00
Paste di Modica con calice di zibibbo	
Vino: Zibibbo	9,50
Gelato artigianale al limone con frutti di bosco	7,00
Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate	
Vino: Zibibbo	7,00
Sorbetto al limone	6,50
Sorbetto al limone e vodka	7,50



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

Pinot nero Frecciarossa	25,00	5,50
Barbera d'Alba Rocca	25,00	5,50
Teroldego Dorigati	24,00	5,30
Sassella vigna 298 Rivetti & Lauro	32,00	6,90

BIANCHI

Verdicchio dei castelli di Jesi Vicari	28,00	6,10
Frascati Superiore Fontana Candida	22,00	4,90
Prosecco Valdobbiadene Merotto	25,00	5,50
Lugana Sgreva	26,00	5,70

DESSERT

Ispirazione (cl.50) Nino negri	75,00	10,00
Mott Carè (cl.37,5) Cascina Piano	45,00	10,00
Zibibbo (cl.50) 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 sciroppata spezie e luppolo fresco. Birra corposa e compatta in cui il dolce del malto è bilanciato dall'amaro del luppolo. Alc. 8,5%

5,50

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%

5,00

Bottiglia
0.33

Nuce (Birrifificio Settimo - Carnago)

Dal colore castano caldo, con ammiccanti riflessi porpora è incoronata da una schiuma beige e compatta. I profumi spaziano dal fruttato come banana e uva passa, a cioccolato e nocciole tostate per giungere alle tenui note speziate tipiche del lievito trappista. Gusto morbido e complesso. Alc. 7,2%

6,50

S-Brock (Birrifificio Balabiott - Domodossola)

Bassa fermentazione tedesca, colore rosso rubino, stuzzica da subito con la sua caratteristica schiuma fine e compatta; Al naso fanno capolino lievi note di caffè tostato seguite da sentori più caldi quali nocciola e frutta secca. Gusto lungo e persistente con una sensazione retrofattiva che ripresenta la parte di tostatura. Alc. 6,60

6,00

Aes (Birrifificio Settimo - Carnago)

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%

6,00

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%

5,50

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%

5,50



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 e Matt

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



Alleanza Slow Food
dei Cuochi

