



*Passerotta*  
1890

---

Coperto e servizio euro 3,00



da giovedì 17 a mercoledì 30 novembre 2022

# ***IL TEMPO DELLE MELE***



René Magritte, *Il figlio dell'uomo*, 1964, particolare

## **Amouse-bouche**

il benvenuto dello chef

## **Antipasto**

Tartare di manzo, mela Grammy Smith, champignon, nocciole e lamponi

14,00

## **Primo piatto**

Ravioli di robiola e mele Annurca, burro al cardamomo e broccolo fiolaro

15,00

## **Piatto di mezzo**

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, spuma di cipolle, mele Fuji e le sue chips

22,00

## **pre-Dessert**

Coccole del Passerotto

## **Dessert**



Crostatina con mele Stark caramellate, anice e gelato alla crema

8,00

E' possibile scegliere una delle portate oppure l'intero menù (49,00)

# ANTIPASTI

---

<b>Lardo celtico alle erbe</b> servito con castagne e miele di rododendro 	15,00
<b>Antipasto Milanese (piatto del territorio)</b> prosciutto crudo Marco d'Oggiono, salame di Varzi, coppa piacentina, lardo celtico, bresaola punta d'anca, sottaceti misti	17,50
<b>Lingua salmistrata (piatto del territorio)</b> con salsa verde	10,00
<b>Paté del sciur Romeo (piatto del territorio)</b> lingotto di paté di fegato di vitello in gelatina al passito servito con chutney di pere e pan brioche	13,00
<b>Insalata di nervetti (piatto del territorio)</b>  con fagioli borlotti e cipolla rossa di Certaldo	9,50
<b>Pesce in carpione (piatto del territorio)</b> pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato	12,00
<b>Polpo</b> leggermente grigliato su crema di patate, polvere di capperi e briciole di peperone crusco	14,00
<b>Borroeuola (piatto del territorio)</b> tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida	12,00
<b>Antipasto del territorio (piatto del territorio)</b> 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

---

### **Salmone marinato alla barbabietola**

con limone candito e yogurt greco 17,00

---

### **Capessante della Normandia**

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

---

### **Fantasia di tartare scottate con brodo di manzo**

tartare di manzo, maiale e cavallo 15,00

---

### **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: Riesling

Birra: Red ale

14,00

---

### Ravioli di zucca

con pere caramellate e amaretti di Saronno

Vino: Lugana

Birra: Pils

15,00

---

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

riso Carnaroli Riserva San Massimo

Vino: Riesling

Birra: Red Ale

17,00

## Proposte di ispirazione contemporanea

---

### Risotto ai mirtili con fonduta di ubriaco e polvere di fieno (min. x2)

riso Carnaroli riserva San Massimo

Vino: Etereo (Cabernet-Marzemino-Sangiovese)

Birra: Stout

15,00

---

### Fregola verde con crudo e cotto di mare

limone candito sotto sale e cialda al nero di seppia

Vino: Mjere

Birra: Blanche

18,00

---

### Tagliolini di pasta fresca burro e tartufo

con tartufo nero uncinato

Vino: Valcalepio rosso

Birra: Red ale

20,00

---

### Conghiglioni monograno Matt

al pesto di rucola con vongole veraci

Vino: Lugana

Birra: Pils

16,00

---

### Crema di patate e porri

servita con capesante scottate

Vino: Mjere

Birra: Stout

16,00

---

### Tagliolini di pasta fresca

con ragù d'agnello

a richiesta aggiunta di tartufo nero uncinato € 2,0/gr

Vino: Valcalepio rosso

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: Valcalepio rosso

Birra: Pils

24,00

---

### Cotoletta alla milanese tradizionale alta (attesa 22 min.)

Vino: Etereo (Cabernet-Marzemino-Sangiovese)

Birra: Tripel

27,00

---

### Cotoletta alla milanese battuta

Vino: Etereo (Cabernet-Marzemino-Sangiovese)

Birra: Tripel

21,00

---

### Lumache alla milanese

con gherigli di noce, servite su crema di patate e bietole

Vino: Valcalepio rosso

Birra: Pils

18,00

---

### Stufato d'asino

servito con polenta arrostita di mais rosso di Rovetta

Vino: Rosso di Montalcino

Birra: Dubbel

19,00

---

## Proposte di ispirazione contemporanea

---

### Pancia di maialino croccante

cotto a bassa temperatura e servita con verdure glassate e salsa ai frutti di bosco

Vino: Salice salentino

Birra: Ipa

22,00

---

### Quaglia disossata al forno

con riduzione di marsala su pavè di riso croccante

a richiesta aggiunta di tartufo nero uncinato € 2,0/gr

Vino: Rosso di Montalcino

Birra: Dubbel

24,00

---

### Pescatrice al fumo

con lardo e fagioli cannellini

Vino: Riesling

Birra: Stout

24,00

---

### Calamaro ripieno su crema di patate dolci e le sue chips

cotto a bassa temperatura e ripieno di verdure e pane nero

Vino: Riesling

Birra: Pils

22,00

---

### Sformato di zucca

affumicata al rosmarino con cuore di taleggio e semi di zucca

Vino: Mjere

Birra: Stout

16,00

---



# Formaggi

---

**Selezione di formaggi del Passerotto**  14,00  
Selezione di cinque formaggi serviti con le sue salse 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

---

<b>Crema di cachi e castagne con scaglie di cioccolato fondente</b> Vino: Ispirazione	7,50
<b>Mandorlata di cioccolato bianco con zuppetta di passion fruit</b> Vino: Mott Carè	8,00
<b>Crostatina scomposta con cioccolato fondente e salsa tiepida ai frutti di bosco</b> Vino:	8,50
<b>Nastro di zucca con crema di marroni e mascarpone e crumble di mandorle</b> Vino: Zibibbo	8,00
<b>Crema lodigiana (piatto del territorio)</b> Vino: Ispirazione	7,50
<b>Paste di Modica</b> Vino: Zibibbo	8,00
<b>Paste di Modica con calice di zibibbo</b> Vino: Zibibbo	9,50
<b>Gelato artigianale al limone con frutti di bosco</b>	7,00
<b>Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate</b> Vino: Zibibbo	7,00
<b>Sorbetto al limone</b>	6,50
<b>Sorbetto al limone e vodka</b>	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

---

<b>Etereo ( Cabernet-Marzemino-Sangiovese)</b> Sgreva	24,00	5,30
<b>Valcalepio rosso</b> Medolago	22,00	4,90
<b>Rosso di Montalcino</b> Rasina	27,00	5,90

---

## BIANCHI

---

<b>Riesling</b> Frecciarossa	22,00	4,90
<b>Prosecco Valdobbiadene</b> Merotto	25,00	5,50
<b>Lugana</b> Sgreva	26,00	5,70

---

## ROSATI

---

<b>Mjere</b> Michele Calò	23,00	5,10
------------------------------	-------	------

---

## DESSERT

---

<b>Ispirazione (cl.50)</b> Nino negri	75,00	10,00
<b>Piccolit (cl.50)</b> Le vigne di Zamò	50,00	8,00
<b>Mott Carè (cl.37,5)</b> Cascina Piano	45,00	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 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

---

## 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

---

## Bulli (Birrifificio Settimo - Carnago)

Birra di grande corpo, spiccati profumi, amaro persistente e grande bevibilità; in stile West cost ipa sprigiona fin da subito un esotico appassionante, resine intriganti e un agrumato incalzante. Il finale è discreto e l'amaro lascia il posto a una gradevole pulizia. Alc. 6%

6,00



# 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

