





Passerotta
1890

Coperto e servizio euro 3,00



ANTIPASTI

Lardo celtico alle erbe servito con castagne e miele di rododendro 	15,00
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	13,00
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	12,00
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 acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Scampi, gamberi, mazzancolle e altri crostacei vengono abbattuti a bordo delle navi da pesca, per garantire che la loro qualità rimanga inalterata.

La carne di cervo è stata abbattuta all'origine.



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

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: Riesling

Birra: Red ale

14,00

Caramelle di pasta fresca alla maniera di Milano

ripiene di ossobuco con crema di parmigiano e zafferano

Vino: Barlan

Birra: Tripel

16,00

Urgiada

zuppa d'orzo con patate e fagioli borlotti

Vino: Lugana

Birra: Dubbel

15,00

Cubi di riso al salto alla milanese

con ragù di bruscitt di puledro

Vino: Pinot nero

Birra: Red ale

16,00

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 gamberi rossi di Mazara del Vallo (min. x2)

con la loro bisque, pistacchi e gel al mandarino - riso Carnaroli riserva San Massimo -

Vino: Mjere

Birra: Wiezen

18,00

Spaghettoni monograno Cappelli

con carciofi in crema e fritti e fonduta di Bitto Dop

Vino: Lagrein

Birra: Stout

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: Etereo (Cabernet-Marzemino-Sangiovese) Birra: Pils 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

Bollito misto classico 5 tagli con mostarda cremonese, rafano e salsa verde

Vino: Dolcetto d'Alba Birra: English ipa 22,00

Cazzoeura

Vino: metedo classico Birra: Ipa 18,00

Proposte di ispirazione contemporanea

Piccione d'Anjou scottato con gel di melograno, castagne e crema di sedano rapa

Vino: Chianti classico Birra: Tripel 22,00

Controfiletto di cervo scottato in crosta di nocciole servito con millefoglie di patate al timo e tartufo nero

Vino: Salice salentino Birra: Stout 24,00

Branzino del Mediterraneo servito con cardi al latte e salsa agra

Vino: Lugana Birra: English ipa 24,00

Moscardini in umido con crostone di polenta di mais rosso di Rovetta

Vino: Mjere Birra: Dubbel 22,00

Tortino di carciofi patate viola e gialle e crema di bleu di bufala

Vino: Lagrein Birra: Pils 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

Terra al cacao, cremoso al cioccolato bianco, noci di Macadamia e nocciole e grue di cacao	
Vino: Ispirazione	8,50
Semifreddo al tiramisù con salsa calda al caffè	
Vino: Picolit	8,00
Busecchina (piatto del territorio)	
Vino: Mott carè	8,00
Cremoso di ricotta di pecora, pere Martin Sec caramellate, zuppetta al vino rosso e spezie	
Vino: Barolo chinato	8,50
Zabaione caldo con ofelle di Parona	
Vino: Mott carè	7,50
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 dell'oltrepò pavese Frecciarossa	25,00	5,50
Etereo (Cabernet-Marzemino-Sangiovese) Sgreva	24,00	5,30
Dolcetto d'Alba Tenuta Rocca	22,00	4,90
Chianti Classico Melini	24,00	5,30
Salice salentino - Aiace Castello Monaci	26,00	5,70

BIANCHI

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

ROSATI

Barlan Torraccia del Piantavigna	23,00	5,10
Mjere Michele Calò	23,00	5,10

DESSERT

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



Birre proposte

Spina
0.33

Scaja (Birificio Balabiott- Domodossola)

Bionda delicatamente speziata dall'alta gradazione alcolica, trae ispirazione dalla tipologia delle tripel, storico stile delle abbazie trappiste del Belgio. Nel profilo aromatico si ritrovano note di albicocca, spezie, pesca e agrumi. Alc. 8% 5,50

Horizon Pilsner (Birificio Brasca -)

Pilsner di ispirazione tedesca, realizzata con malto tedesco e luppoli nobili della baviera che la rendono leggermente amara con sentori erbacei e lievemente fruttati. Alc. 5,6% 5,00

Bottiglia
0.33

Nuce (Birificio 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 (Birificio 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

Rabelott (Birificio Balabiott - Domodossola)

Ambrata storica di casa Balabiott questa english ipa ci avvolge subito con una impronta morbida e armoniosa di malto e caramello lasciando il passo a sensazioni più resinose. L'utilizzo di un luppolo icona U.K., il fuggle, dà spazio a sentori più floreali ed erbacei; il dry hopping, poi, fa il resto. Alc. 5,60% 6,00

S-vais (Birificio Balabiott - Domodossola)

Birra di frumento in stile Weizen, si presenta di un biondo dorato con una schiuma densa e pannosa. Al naso prevale nettamente un sentore di banana seguito da una lieve speziatura tra chiodo di garofano e pepe rosa. Alc. 5,1% 5,50

Blackout (Birificio 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

Bulli (Birificio 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

