





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	12,00
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	14,00
Insalata di nervetti (piatto del territorio)  con fagioli borlotti e cipolla rossa di Certaldo	10,00
Pesce in carpione (piatto del territorio) pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato	13,00
Polpo leggermente grigliato su crema di patate, polvere di capperi e briciole di peperone crusco	15,00
Borroeuola (piatto del territorio) tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida	13,00
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) 22,00



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: Calis

Birra: Bock

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

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

riso Carnaroli Riserva San Massimo

Vino: Frascati

Birra: Bock

17,00

Proposte di ispirazione contemporanea

Risotto mediterraneo (min. x2)

con scampi, mazzancolle, capesante, cozze, calamari, gallinella e olio al limone

- riso Carnaroli riserva San Massimo -

Vino: Frascati

Birra: Wiezen

19,00

Crema di topinambur

con le sue chips e salsa di noci

Vino: Verdicchio

Birra: Stout

15,00

Pennoni monograno Matt

ragù di coda di manzo al profumo di timo

Vino: Nebbiolo

Birra: Tripel

16,00

Pappardelle di pasta fresca

con coniglio al coltello e polvere di olive

Vino: Montepulciano ris.

Birra: Pils

16,00

Calamarata monograno Cappelli

con crema di cime di rapa, calamari e crumble di pane alle acciughe

Vino: Verdicchio

Birra: Dubbel

18,00



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: Nebbiolo

Birra: Pils

25,00

Cotoletta alla milanese tradizionale alta (attesa 20 min.)

Vino: Pinot nero

Birra: Tripel

27,00

Cotoletta alla milanese battuta

Vino: Pinot nero

Birra: Tripel

22,00

Baccalà alla milanese

Vino: Calis

Birra: Bock

19,00

Asparagi di Cantello o Mezzago alla milanese

con uovo in cereghino

Vino: Calis

Birra: Pils

17,00

Proposte di ispirazione contemporanea

Costolette di agnello

leggermente affumicate e cotte a bassa temperatura con carciofi saltati

Vino: Sassella

Birra: Stout

24,00

Coniglio porchettato

servito con scalogno glassato e chips di polenta di mais rosso di Rovetta

Vino: Montepulciano ris.

Birra: English ipa

22,00

Seppie in guazzetto

con cipolle rosse fondenti su crostone di polenta bianca al nero

Vino: Calis

Birra: Dubbel

23,00

Filetto di manzo al patè

avvolto in prosciutto crudo Marco d'Oggiono con riduzione al Porto

Vino: Montepulciano ris.

Birra: English ipa

25,00



Formaggi

Selezione di formaggi del Passerotto  15,00
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 14,00



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

Torta sbrisolona con gelato di robiola ai tre latti Vino: Ispirazione	7,50
Tortino al cioccolato fondente 75% con zuppetta di ananas aromatizzata al pepe di Sichuan e the nero Vino: Picolit	8,50
Semifreddo ai frutti di bosco con lamelle di cioccolato, crumble di frolla e salsa tiepida di fragole Vino: Ispirazione	8,50
Mousse di mango con salsa al mou salato e croccante al cacao Vino: Zibibbo	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	7,00
Sorbetto al limone e vodka	8,00



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 dell'oltrepò pavese Frecciarossa	25,00	5,50
Nebbiolo tre confini Torraccia del Piantavigna	25,00	5,50
Uì - Sassella vigna 298 Rivetti & Lauro	32,00	6,90
Montepulciano Marina Cvetic Masciarelli	40,00	8,50

BIANCHI

Calis - Terrazze retiche Rivetti & Lauro	24,00	5,30
Prosecco Valdobbiadene Merotto	25,00	5,50
Verdicchio dei castelli di Jesi Vicari	28,00	6,10
Frascati superiore Fontana Candida	22,00	4,90

ROSATI

Barlan Torraccia del Piantavigna	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
Zibibbo (cl.50) Feudo Baglio Inca	28,00	5,00
Mott Carè (cl.37,5) Cascina Piano	45,00	10,00



Birre proposte

Spina
0.33

Scaja (Birrificio 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 (Birrificio 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 (Birrificio 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 (Birrificio 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. 6,6% 6,00

Rabelott (Birrificio 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 (Birrificio 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

Triskell (Birrificio Settimo - Carnago)

Birra ispirata alle stout caratterizzata da un colore marrone scuro e intenso. Al naso prevalgono tipici sentori di caffè e cereali tostati e lievi aromi di toffee e cacao, mentre il sapore porta verso le tostature dei malti per poi virare su caffè, caffè d'orzo e noce tostata. Alc. 5% 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

