



# Passerotto

## 1890

## Per cominciare

In linea con la vocazione del Passerotto vi proponiamo alcuni cocktail classici preparati però con ingredienti del territorio, una variazione insolita nel filo conduttore della ricerca delle eccellenze della nostra regione.

---

### Negroni d'Angera

Gin, Vermouth rosso e Bitter - Distilleria Rossi D'Angera 6,50

---

### Amaretto Spring

Amaretto di Saronno Lazzaroni , succo d'arancia, Frecciarossa extra brut VSQ 6,50

---

### Gin Tonic

Gin Rossi D'Angera, acqua tonica 6,50

---

### Spritz ai sentori di Lombardia

Bitter Rossi D'Angera, Franciacorta extra brut VSQ 6,50


---

**Coperto e servizio euro 3,00**



# ANTIPASTI

---

<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	12,00
<b>Paté del sciu Romeo (piatto del territorio)</b> lingotto di paté di fegato di vitello in gelatina al passito servito con chutney di pere e pan brioche	14,00
<b>Insalata di nervetti (piatto del territorio)</b>  con fagioli borlotti e cipolla rossa di Certaldo	10,00
<b>Pesce in carpione (piatto del territorio)</b> pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato	13,00
<b>Polpo</b> leggermente grigliato su crema di patate, polvere di capperi e briciole di peperone crusco	18,00
<b>Borroeuola (piatto del territorio)</b> tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida	14,00
<b>Antipasto del territorio (piatto del territorio)</b> lingua salmistrata con salsa verde, paté del sciu 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.**

---

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

---



<b>Battuta di fassona</b> con maionese ai porcini, crudità di porcini, lamponi e chips di polenta di Rovetta	18,00
<b>Tartelletta con anatra marinata e affumicata</b> Servita con mousse al grana padano riserva e gel di fichi	17,00
<b>Capesante della Normandia</b> saltate con salsa di cipolle rosse di Certaldo e gocce di pecorino	18,00
<b>Scaglie di Parmigiano con armonie vegetali</b> parmigiano reggiano 18 mesi, misticanza, pere, frutti rossi e mandorle tostate	13,00
<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)	22,00
<b>Crema di patate</b> con porcino scottato, fonduta di Branzi e tartufo nero	18,50



**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

15,00

---

### 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: Chardonnay

Birra: Bock

18,00

## Proposte di ispirazione contemporanea

---

### Pennoni con ragù di polipo alla luciana e limone candito

Vino: Barlan

Birra: Wiezen

17,50

---

### Zuppa di orzo e finferli

con croccante di orzo soffiato

Vino: Barlan

Birra: Stout

16,00

---

### Tagliolini al ragù di agnello

con crema di pecorino della Val d' Orcia, polvere di peperone e tartufo nero

Vino: Merlot

Birra: Tripel

18,00

---

### Tagliolini al burro con tartufo nero

Vino: Montefalco rosso

Birra: Pils

18,50

---

### Risotto ai porcini, porcini arrostiti e bacche di pepe rosa (min. x 2)

Vino: Merlot

Birra: Pils

19,00



# 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 con yogurt greco alle erbe

Vino: Calis

Birra: Bock

21,00

---

### Manzo alla California con purè di patate

Vino: Sassella

Birra: Pils

20,00

---

## Proposte di ispirazione contemporanea

---

### Trilogia di porcini

Porcino trifolato, alla griglia e panato e fritto alla milanese

Vino: Oltrepò pavese metodo classico

Birra: Stout

24,00

---

### Filetto di maialino

laccato al miele di castagno con i suoi frutti e salsa di fichi al pepe di sichuan

Vino: Sassella

Birra: Dubbel

22,00

---

### Rombo al forno

con briciole di pane aromatizzato ai porcini su purea di zucchine di Albenga

Vino: Greco di tufo

Birra: English ipa

24,00

---



# Formaggi

---

Selezione di formaggi del Passerotto 

Selezione di cinque formaggi serviti con le sue salse senapate

15,00

---



**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>Terra al cioccolato fondente, mosto cotto all'uva americana e ganache al cioccolato bianco Valrhona</b> Vino: Picolit	8,50
<b>Charlotte alla milanese</b> Vino: Mott carè	7,50
<b>Cheesecake allo yogurt greco con pesche spadellate e rosmarino</b> Vino: Mott carè	8,00
<b>Mousse di fichi e miele con cialda croccante agli amaretti</b> Vino: Zibibbo	8,00
<b>Paste di Modica</b> Vino: Zibibbo	8,00
<b>Paste di Modica con calice di zibibbo</b> Vino: Zibibbo	9,50
<b>Semifreddo alle susine, pomodori gialli e rossi canditi e basilico</b> Vino: Zibibbo	8,50
<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>	7,00

---



**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 Montù Beccaria	25,00	5,50
--	-------	------

---

Montefalco rosso Di Filippo	30,00	6,00
--------------------------------	-------	------

---

Uì - Sassella vigna 298 Rivetti & Lauro	32,00	6,90
--	-------	------

---

Merlot Zamò	28,00	6,00
----------------	-------	------

## BIANCHI

---

Calis - Terrazze retiche Rivetti & Lauro	24,00	5,30
---	-------	------

---

Prosecco Valdobbiadene Merotto	25,00	5,50
-----------------------------------	-------	------

---

Greco di tufo Janare	25,00	5,80
-------------------------	-------	------

---

Chardonnay Musso	26,00	6,50
---------------------	-------	------

## 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 nocchie 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

