



Passerotto

1890

Per iniziare

In linea con la vocazione del Passerotto vi proponiamo alcuni cocktail classici preparati però con liquori di eccellenza della nostra regione e una selezione di bollicine proposte al calice.

Negroni d'Angera

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

7,50

Amaretto Spring

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

7,50

Gin Tonic

Gin Rossi D'Angera, acqua tonica

7,50

Spritz ai sentori di Lombardia

Bitter Rossi D'Angera, Franciacorta extra brut VSQ

7,50

Gosset Champagne Extra-brut

Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier

12,00

Blanc de Noirs Roccapietra - Scuropasso

Pinot nero, pinot meunier.

8,50

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Merotto - Millesimato


90% Glera, 10% Perera.

7,00

Coperto e servizio euro 3,00



ANTIPASTI

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Antipasto Milanese (piatto del territorio) prosciutto crudo Marco d'Oggiono, salame di Varzi, coppa piacentina, lardo celtico, bresaola punta d'anca, giardiniera di verdure miste in agrodolce | 17,50 |
| Lingua salmistrata (piatto del territorio) con salsa verde | 13,00 |
| Paté del sciu 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 | 11,00 |
| Pesce in carpione (piatto del territorio) pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato | 13,00 |
| Carpaccio di gambero rosa con limone candito sotto sale, gel alle more e morbido di patata viola | 19,00 |
| Borroeuola (piatto del territorio) tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida | 14,00 |
| Antipasto del territorio (piatto del territorio) lingua salmistrata con salsa verde, patè del sciu Romeo, pesce in carpione, la borroeuola, nervetti | 16,00 |
| Fiocchetto selezione Angelo Minozzi di Busseto stagionato 12 mesi con giardiniera in agrodolce | 18,00 |



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.



Battuta di fassona
con maionese ai porcini, lamponi, chips di polenta di Rovetta e nocciole tostate 18,00

Tartelletta con anatra marinata e affumicata
Servita con mousse al grana padano riserva e composta di mele alla cannella 17,00

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

Scaglie di Parmigiano con armonie vegetali
parmigiano reggiano 18 mesi, misticanza, pere, frutti rossi e mandorle tostate 14,00

Mondeghili alla milanese
con maionese allo zafferano 15,00

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

Lardo celtico
con castagne e miele di rododendro  18,50

Antipasto gourmet
selezione di proposte dai nostri chef (per l'intero tavolo)
mondeghili alla milanese con maionese allo zafferano, girello cbt con salsa tonnata e polvere di capperi, salame di Varzi, nervetti, patè del sciur Romeo con pan brioche caldo
per persona 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

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.



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: Chardonnay

Birra: Bock

15,00

Caramelle di pasta fresca alla maniera di Milano

ripiene di ossobuco con crema di parmigiano e zafferano

Vino: Mjere

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

Rigatoni pastificio agricolo Mancini

con ragù di Polipo alla Luciana e limone candito

Vino: Chardonnay

Birra: Weizen

18,00

Tubetti pastificio agricolo Mancini con ragù di coda di manzo

salsa al cacao e fonduta di pecorino toscano

Vino: Dolcetto

Birra: Tripel

17,00

Risotto verde al crudo e cotto di mare

con rombo, cozze, vongole e carpaccio di seppia

Vino: Valcalepio bianco

Birra: Pils

19,00

Crema di patate e topinambur

con le sue chips croccanti

Vino: Mjere

Birra: Tripel

17,00

Pappardelle ai fiori

con agnello, carciofi e polvere di peperone crusco

Vino: Dolcetto

Birra: Tripel

18,00

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.



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

28,00

Cotoletta alla milanese battuta

Vino: Pinot nero

Birra: Tripel

22,00

Involtini di verza con riso in cagnone

foglie di verza farcite con carne, salame e mortadella

Vino: Pinot nero

Birra: English IPA

21,00

Asparagi di Cantello alla milanese

con uovo in cereghino

Vino: Valcalepio bianco

Birra: Pils

20,00

Proposte di ispirazione contemporanea

Branzino scottato dalla parte della pelle,

con asparagi croccanti e uova di trota

Vino: Valcalepio bianco

Birra: English IPA

24,00

Costolette di agnello cotte a bassa temperatura

leggermente affumicate con millefoglie di patate e carciofo romanesco

Vino: Valtellina superiore

Birra: Dubbel

26,00

Tagliata di diaframma scottato

con puré di patate cotte sotto la cenere e salsa di peperone del piquillo

Vino: Valtellina superiore

Birra: English ipa

24,00



Formaggi

Selezione di formaggi del Passerotto 

15,00

Selezione di cinque formaggi serviti con le sue salse senapate

Dolci

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

Torta del Michelasc con gelato allo zafferano (piatto del territorio)

Vino: Ispirazione

7,50

Morbido di cioccolato fondente

con arancia candita e mandorle

Vino: Mott Carè

8,50

Semifreddo al cocco

con crumble di cioccolato e nocciole e salsa calda al cioccolato fondente Venchi

Vino: Zibibbo

8,00

Tartelletta con crema di mango e lime

e cialda croccante di amaretto

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 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

Ospitiamo in questo periodo le birre de LA VILLANA, appassionati produttori che così si raccontano:

Le nostre birre, ad alta e bassa fermentazione, prendono ispirazione dagli stili tradizionali per poi essere rielaborate attraverso la ricerca, la sperimentazione di luppoli e la scelta delle materie prime: elementi vivi che mutano al variare delle diverse miscele.

Selezioniamo personalmente le varietà di malto tedesche e i luppoli provenienti da tutto il mondo: Stati Uniti, Australia, Nuova Zelanda ed Europa grazie alla nostra rete di fornitori esperti e certificati.

Bottiglia
0.33

Peonia (Birrificio La Villana)

Birra bianca d'ispirazione belga. Al naso profuma di bergamotto, arancia amara e coriandolo. E' fresca al palato, dove prevale un gusto delicato e leggermente acidulo.

Leggera e dissetante. Pallida e profumata: la signora della villa.

Alc. 4,8%

6,00

Uncino (Birrificio La Villana)

Porter in stile americano con colore scuro dato dall'uso dei malti tostati. Debolmente amara, profuma di caffè, cioccolato e nocciola. Poco alcolica, ma ben strutturata nel gusto.

L'inglese approdata oltre oceano. Una scura vera, di carattere, per scaricatori seriali.

Alc. 5,6%

6,00

Squillo (Birrificio La Villana)

Una pils personalizzata con tre luppoli tedeschi che le donano forza e carattere. Si presenta di colore giallo paglierino con una schiuma voluminosa.

Al naso profuma di fiori secchi e thè verde, dati dall'abbondante dry hop a freddo, al palato luppolata con bassi toni maltati.

Il gusto lungo e amaro del piacere.

Alc. 5,00%

6,00

Karma (Birrificio La Villana)

Birra ad alta fermentazione in stile Trippel d'abbazia, ma rivista in chiave moderna con luppolatura mista, piena e ben luppolata grazie alle quattro varietà presenti che le donano forza e aromaticità.

Di colore dorato, spiccano note fresche e agrumate al naso date dal utilizzo di due luppoli americani in dry hopping.

Spirito d'abbazia, una meditazione brassicola nel chiostro degli agrumi.

Alc. 7,5%

6,00

Dumper (Birrificio La Villana)

Ipa di ispirazione inglese.

Al gusto intensa, con aromi erbacei, terrosi e leggermente fruttati dati dai luppoli inglesi utilizzati.

Equilibrata, amara e mai pungente ma con un tenore alcolico importante.

Alc. 6,8%

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

