



# 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

---

<b>Antipasto Milanese (piatto del territorio)</b> prosciutto crudo Marco d'Oggiono, salame di Varzi, coppa piacentina, lardo celtico, bresaola punta d'anca, giardiniera di verdure miste in agrodolce	17,50
<b>Lingua salmistrata (piatto del territorio)</b> con salsa verde	13,00
<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	11,00
<b>Pesce in carpione (piatto del territorio)</b> pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato	13,00
<b>Carpaccio di gambero rosa</b> con limone candito sotto sale, gel alle more e morbido di patata viola	19,00
<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, patè del sciu Romeo, pesce in carpione, la borroeuola, nervetti	16,00
<b>Fiocchetto selezione Angelo Minozzi di Busseto stagionato 12 mesi</b> con giardiniera in agrodolce di Morgan	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, rane, 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

---

**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, rane, 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: Blanche

16,00

---

## Caramelle di pasta fresca alla maniera di Milano

ripiene di ossobuco con crema di parmigiano e zafferano

Vino: Nebbiolo Uì

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: Blanche

18,00

Proposte di ispirazione contemporanea

---

## Spaghettoni Felicetti con bisque e battuta di scampi

aglio olio e peperoncino

Vino: Chardonnay / Pinot bianco Zamò

Birra: Blanche

18,00

---

## Maccheroni pastificio agricolo Mancini con pesto di pistacchi,

crudité di tonno e olio agli agrumi

Vino: Montefalco Di Filippo

Birra: Tripel

18,00

---

## Tagliolini '40 tuorli'

con ragù di cortile e bottarga d'uovo

Vino: Merlot Zamò

Birra: Tripel

17,00

---

## Verdure di stagione spadellate

con consommé vegetale al profumo di salvia e chips di barbabietola

Vino: Chardonnay Musso / Rosato Apois

Birra: Tripel

17,00

---

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, rane, 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 Tramin

Birra: Tripel

28,00

### Cotoletta alla milanese battuta

Vino: Pinot nero Tramin

Birra: Tripel

22,00

### Millefoglie di vitello tonnato

con verdure in agrodolce

Vino: Pinot nero Tramin

Birra: Pils

22,00

### Cubi di riso al salto con filetti di pesce persico

riso carnaroli Riserva San Massimo

Vino: Pinot bianco Zamò

Birra: Pils

26,00

## Proposte di ispirazione contemporanea

### Petto d'anatra di Barberia scottato

con ciliegie, zenzero e scalogni glassati

Vino: Pinot nero Tramin

Birra: English IPA

25,00

### Trancio di ombrina

con gratin di pane verde, lenticchie soffiate e crema di cozze

Vino: Greco Janare

Birra: Blanche

26,00

### Fritto di mare in tempura con verdure e fiori di zucca

Vino: Roccapietra Blanc de Noirs

Birra: English ipa

25,00

### Tortino di miglio affumicato, tarassaco e fiori di zucca

con formaggella delle valli orobiche

Vino: Greco Janare

Birra: Pils

22,00



# Formaggi

---

Selezione di formaggi del Passerotto 

16,00

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

---

**Amorpolenta con gelato ai frutti di bosco (piatto del territorio)**

Vino: Ispirazione

8,00

---

**Tartelletta 'alla Sacher'**

con gel di albicocche e ganache di cioccolato fondente Venchi 70%

Vino: Mott Carè

9,00

---

**Semifreddo alla zuppa inglese con salsa calda al cioccolato**

Vino: Zibibbo

8,50

---

**Tortino di frolla con mousse di cioccolato Valrhona bianco alle fragole  
e gelatina di barbabietola rossa**

Vino: Zibibbo

8,50

---

**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**

8,00

---

**Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate**

Vino: Zibibbo

8,00

---

**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

---

<b>Pinot nero</b> Tramin 2023	25,00	5,50
----------------------------------	-------	------

---

<b>Montefalco rosso</b> Di Filippo	30,00	6,00
---------------------------------------	-------	------

---

<b>Merlot</b> Zamò	28,00	6,00
-----------------------	-------	------

## BIANCHI

---

<b>Fiano</b> La Guardiense -Janare	24,00	5,30
---------------------------------------	-------	------

---

<b>Roccapietra Blanc des Noirs</b> Scuropasso	34,00	8,50
--	-------	------

---

<b>Greco di tufo</b> Janare	25,00	5,80
--------------------------------	-------	------

---

<b>Chardonnay</b> Musso	26,00	6,50
----------------------------	-------	------

---

<b>Pinot bianco</b> Le Vigne di Zamò	35,00	8,50
---	-------	------

## ROSATI

<b>APois IGT Biologico</b> Fontezoppa	28,00	6,00
--	-------	------

## DESSERT

---

<b>Ispirazione (cl.50)</b> Nino negri	75,00	10,00
--	-------	-------

---

<b>Piccolit (cl.50)</b> Le vigne di Zamò	50,00	11,00
---	-------	-------

---

<b>Zibibbo (cl.50)</b> Feudo Baglio Inca	28,00	5,00
---	-------	------

---

<b>Mott Carè (cl.37,5)</b> Cascina Piano	45,00	12,00
---	-------	-------



# 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

