



Passerotto

1890

Per iniziare

In linea con la vocazione del Passerotto vi proponiamo alcuni cocktail preparati con liquori di eccellenza della nostra regione:

Negroni d'Angera

Gin Latitude 45, 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 Latitude 45 - Distilleria Rossi D'Angera, acqua tonica 10,00

Gin Tonic

Major dry -Gin - Distilleria Major, lago Maggiore, acqua tonica 8,00

Spritz ai sentori di Lombardia

Bitter Rossi D'Angera, Franciacorta extra brut VSQ 7,50

Gin Tonic classici

Opihr Oriental Spiced

London Dry Gin, acqua tonica 12,00

Bloom

London Dry Gin, acqua tonica 12,00

Thomas Dakin Small Batch

Small batch Gin 14,00

Coperto e servizio euro 3,00



ANTIPASTI

Accanto ad ogni piatto, un suggerimento per la tipologia di vino ideale

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
Bollicina corposa e secca 17,50

Lingua salmistrata (piatto del territorio)

con salsa verde 13,00
Rosso giovane speziato e fragrante

Paté del sciuir 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
Rosso giovane speziato e fragrante

Insalata di nervetti (piatto del territorio)

con fagioli borlotti e cipolla rossa 11,00
Bollicina corposa e secca

Pesce in carpione (piatto del territorio)

pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato 13,00
Bianco fresco secco ed erbaceo

Pancetta di patanegra Joselito

con castagne, miele di Rododendro az. Agricola Bonizzoni  e pan d'epices ai fichi 19,00
Bollicina corposa e secca

Borroeuola (piatto del territorio)

tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida 14,00
Bollicina corposa e secca

Antipasto del territorio (piatto del territorio)

lingua salmistrata con salsa verde, patè del sciuir Romeo, pesce in carpione, la borroeuola, nervetti 16,00
Bollicina corposa e secca



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, nocciole tostate
Rosso giovane speziato e fragrante 18,00

Tartelletta con petto d'anatra

marinato e leggermente affumicato,
servita con mousse al grana padano riserva e composta di mele cotogne alla cannella
Rosso giovane speziato e fragrante 19,00

Fiocchetto selezione Angelo Minozzi di Busseto stagionato 12 mesi

con giardiniera in agrodolce di Morgan 18,00
Bollicina corposa e secca

Capesante della Normandia

saltate con salsa di cipolle rosse di Certaldo e gocce di pecorino 18,00
Bianco fresco floreale e minerale

Scaglie di Parmigiano con armonie vegetali

parmigiano reggiano 18 mesi, misticanza, pere, frutti rossi e mandorle tostate 14,00
Bollicina corposa e secca

Mondeghili alla milanese

con maionese allo zafferano 15,00
Bollicina corposa e secca

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 cappero, 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.

La selvaggina viene conservata a temperatura negativa a partire dalle zone di caccia



Primi piatti

Accanto ad ogni piatto, un suggerimento per la tipologia di vino ideale

Cucina del territorio - tradizionale e rivisitata

Risotto alla milanese con midollo e pistilli di zafferano (min. x2) riso carnaroli Riserva San Massimo	16,00
Bianco fresco secco ed erbaceo	
Caramelle di pasta fresca alla maniera di Milano ripiene di ossobuco con crema di parmigiano e zafferano	17,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	
Risotto omaggio a Gualtiero Marchesi, giallo con briciole di foglia d'oro (min. x2) riso Carnaroli Riserva San Massimo	18,00
Bianco fresco secco ed erbaceo	
Riso al salto con ragù di bruscitt di puledro	18,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	

Proposte di ispirazione contemporanea

Tagliolini di grano arso, bisque di scampi e la loro crudità, con limone candito sotto sale e burro al miso	18,00
Bianco fresco floreale e minerale	
Rigatoni Pastificio Agricolo Mancini con ragù di maialino alla birra scura, salsa allo yogurt greco e lime	17,00
Bollicina corposa e secca	
Crema di carote arrosto, zenzero e noci pecan	17,00
Bianco complesso elegante e persistente	

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.

La selvaggina viene abbattuta a temperatura negativa a partire dalle zone di caccia



Piatti di mezzo

Accanto ad ogni piatto, un suggerimento per la tipologia di vino ideale

Cucina del territorio - tradizionale e rivisitata

Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese riso Carnaroli Riserva San Massimo	27,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	
Cotoletta alla milanese tradizionale alta (attesa 20 min.)	28,00
Rosso giovane speziato e fragrante	
Cotoletta alla milanese battuta	23,00
Rosso giovane speziato e fragrante	
Rustisciada con puré di patate	22,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	
Asparagi bianchi di Cantello alla milanese con uovo in cereghino	21,00
Bianco complesso elegante e persistente	

Proposte di ispirazione contemporanea

Controfiletto di cervo alle nocciole con puré di sedano rapa, salsa di mirtilli e ginepro	24,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	
Costolette di agnello cotte a bassa temperatura e leggermente affumicate con millefoglie di patate e carciofo romanesco	24,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	
Tonno scottato con insalata di puntarelle e salsa tonnata	25,00
Rosato corposo e profumato	



Formaggi

Proposta di degustazione

selezione di cinque formaggi accompagnati da salse senapate
Dolce & liquoroso 16,00

Dolci

Accanto ad ogni dolce, un suggerimento per la tipologia di vino o superalcolico ideale

Tarte tatin rivisitata tartelletta, crema pasticcera alla vaniglia e mela caramellata Whisky artigianale affumicato	9,0
Cremoso allo yogurt con frutti di bosco marinati e streusel alle nocciole Amaro artigianale	8,50
Morbido di cioccolato fondente con arancia candita e mandorle sabbiate Amaro artigianale	8,50
Torta del Michelasc con gelato allo zafferano Dolce e liquoroso	8,00
Paste di Modica Dolce & liquoroso	8,00
Paste di Modica con calice di zibibbo	9,50
Gelato artigianale al limone con frutti di bosco Whisky artigianale	8,00
Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate Whisky artigianale	8,00
Sorbetto al limone Amaro alle erbe di montagna	7,00
Sorbetto al limone e vodka Amaro alle erbe di montagna	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



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

