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 8,50

Amaretto Spring
Amaretto di Saronno Lazzaroni , succo d'arancia, Frecciarossa extra brut VSQ 8,50

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

Spritz ai sentori di Lombardia
Bitter Rossi D'Angera, Franciacorta Extra Brut VSQ 8,50

Gin Tonic classici

Prisma London Dry
London Dry Gin, acqua tonica 14,00

Fontezoppa
Gin agricolo Pepe Fontezoppa, acqua tonica 12,00

Gin tonic 0.0°
Tanqueray OO°, mandarino verde antica ricetta sciliana 12,00

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 18,50

Bollicina corposa e secca

Lingua salmistrata (piatto del territorio)
con salsa verde 14,00

Rosso giovane speziato e fragrante

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 15,00

Rosso giovane speziato e fragrante

Insalata di nervetti (piatto del territorio)
con fagioli borlotti e cipolla rossa 12,00

Bollicina corposa e secca

Pesce in carpione (piatto del territorio)
pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato 14,00

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

Borroeula (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 sciur Romeo,
pesce in carpione, la borroeula, nervetti 18,00

Bollicina corposa e secca

Per garantirvi la massima qualità i nostri rifornimenti sono giornalieri; vogliate scusarci se occasionalmente qualche proposta non fosse disponibile.

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, pesce persico, 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 19,00
Rosso giovane speziato e fragrante

Fiocchetto podere Cadassa di Colorno stagionato 12 mesi
con giardiniera in agrodolce di Morgan 19,00
Bollicina corposa e secca

Capesante della Normandia
Capasanta con tre variazioni di mais: crema, pop corn e polvere 19,00
Bianco Complesso Elegante e Persistente

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 16,00
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

Per garantirvi la massima qualità i nostri rifornimenti sono giornalieri; vogliate scusarci se occasionalmente qualche proposta non fosse disponibile.

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, pesce persico, 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 — 17,00
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 — 19,00
Bianco fresco secco ed erbaceo

Proposte di ispirazione contemporanea

Crema di zucca con seppia scottata,
mostarda, pere caramellate e amaretti di Saronno — 17,00
Bianco Complesso Elegante e Persistente

Fusillone lungo Pastificio Agricolo Mancini con ragù di cervo,
cacao amaro, arancia candita e tartufo nero — 19,00
Rosso Evoluto Fresco e Fruttato

Risotto con miele, camomilla,
riduzione di amaro Braulio e crema di midollo (min. x 2) — 16,00
Bianco Complesso Elegante e Persistente

Per garantirvi la massima qualità i nostri rifornimenti sono giornalieri; vogliate scusarci se occasionalmente qualche proposta non fosse disponibile.

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, pesce persico, 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 — 28,00
Rosso evoluto fresco e fruttato

Cotoletta alla milanese tradizionale alta (attesa 20 min.) — 30,00
Rosso giovane speziato e fragrante

Cotoletta alla milanese battuta — 25,00
Rosso giovane speziato e fragrante

Ganassino di vitello
con purè di patate — 26,00
Rosso Giovane Morbido

Coniglio porchettato disossato
ripieno di luganega, tartufo nero, castagne e prugne con patata arrosto — 26,00
Rosso Giovane Ampio e Fruttato

Proposte di ispirazione contemporanea

Ricciola,
cavolfiore arrosto, mandarino e finocchietto — 27,00
Bianco Fresco Floreale e Minerale

Tortino alla zucca leggermente affumicata, i suoi semi
e fonduta al bleu d'Auvergne — 20,00
Bianco Complesso Elegante e Persistente

Formaggi

Proposta di degustazione

selezione di cinque formaggi accompagnati da salse senapate 16,00

Dolce e liquoroso

Dolci

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

Morbido al cioccolato gianduia, 9,00
sponge cake, gel al Disaronno, amaretti e fava tonka

Bollicina Morbida e Fruttata

Tartelletta alle mele granny smith,
con crema pasticcera alla vaniglia e polvere d'alloro 9,00

Bollicina morbida e fruttata

Crema di riso al cacao, pralinato alle nocciole 9,00
e croccante al caffè

Bollicina Morbida e Fruttata

Offelle di Parona 8,00
con crema lodigliana

Bollicina Morbida e Fruttata

Paste di Modica 9,00

Paste di Modica con calice di zibibbo 12,00

Gelato artigianale al limone con frutti di bosco 8,00

Whisky artigianale

Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate 8,00

Whisky artigianale

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 miscelazioni.
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'aspirazione 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.

Pastificio agricolo Mancini
Sito a Monte San Pietrangeli (FM) Mancini Pastificio Agricolo produce pasta solo con il grano che coltiva direttamente nei campi nel cuore delle Marche, ottenendo ogni anno un prodotto vivo, figlio dell'annata agraria. La pasta è ottenuta con trafile in bronzo ed essicata a bassa temperatura.

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'allevo; 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 Castelfranco 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 Presìdi, 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.

Alleanza Slow Food dei Cuochi

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