



Passerotto
1890

SAN SILVESTRO 2022

Menù alla carta con piatti caratteristici di questa serata magica

Il costo è comprensivo di
coperto, acqua minerale, amuse bouche e brindisi di mezzanotte


tre portate a scelta (incluso il dolce) - euro 60,00
quattro portate a scelta (incluso il dolce) - euro 75,00

Le prenotazioni, indispensabili, saranno accolte fino al 29 dicembre;
l'ingresso al locale sarà possibile dalle ore 20:30 alle 22:30



Antipasti

Lardo celtico alle erbe

servito con castagne e miele di rododendro 

Antipasto Milanese (piatto del territorio)

prosciutto crudo Marco d'Oggiono, salame di Varzi, coppa piacentina, lardo celtico, bresaola punta d'anca, sottaceti misti

Lingua salmistrata (piatto del territorio)

con salsa verde

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

Insalata di nervetti (piatto del territorio)

con fagioli borlotti e cipolla rossa di Certaldo 

Pesce in carpione (piatto del territorio)

pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato

Polpo

leggermente grigliato su crema di patate, polvere di capperi
e briciole di peperone crusco

Borroeuola (piatto del territorio)

tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida



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 sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Tartare di chianina

sottofiletto affumicato tagliato al coltello accompagnato da pomodorini confit, olive taggiasche, capperi e dadini di pane nero croccante

Salmone marinato alla barbabietola

con limone candito e yogurt greco

Capesante della Normandia

saltate con salsa di cipolle rosse di Certaldo e gocce di pecorino

Ostriche Gillardeau (sei)

nature con aceto di mele e scalogno

Affettato di campagna

speck d'oca, salame puro d'oca, prosciutto cotto d'oca,

Scaglie di Parmigiano con armonie vegetali

parmigiano reggiano 18 mesi, misticanza, pere, frutti rossi e mandorle tostate

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)



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

Cucina del territorio - tradizionale e rivisitata

Risotto alla milanese con midollo e pistilli di zafferano (min. x 2)
riso carnaroli Riserva San Massimo

Risotto omaggio a Gualtiero Marchesi, giallo con briciole di foglia d'oro (min. x 2)
riso Carnaroli Riserva San Massimo

Proposte di ispirazione contemporanea

Risotto con gamberi rossi di Sicilia (min.x 2)
con la loro bisque, pistacchi e gel al mandarino

Tagliolini di pasta fresca burro e tartufo
con tartufo nero uncinato

Conghiglioni monograno Matt
al pesto di rucola con vongole veraci

Raviolo ripieno di patate e tartufo nero
con carpaccio di anatra al ginepro

Crema di patate e porri
servita con capesante scottate



Piatti di mezzo

Cucina del territorio - tradizionale e rivisitata

Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese
riso Carnaroli Riserva San Massimo

Cotoletta alla milanese tradizionale alta (attesa 22 min.)

Cotoletta alla milanese battuta

Bollito misto classico 5 tagli con mostarda cremonese, rafano e salsa verde

Oca con le verze

Cotechino mantovano con lenticchie

Proposte di ispirazione contemporanea

Capponi ripieno di castagne, salsiccia, prugne
con millefoglie di patate

Baccalà in oliocottura
con aglio nero e crema di topinambur

Calamaro ripieno su crema di patate dolci e le sue chips
cotto a bassa temperatura e ripieno di verdure e pane nero

Sformato di zucca
affumicata al rosmarino con cuore di taleggio e semi di zucca



Dolci

Crema di cachi e castagne con scaglie di cioccolato fondente

Mandorlata di cioccolato bianco con zuppetta di passion fruit

Crostatina scomposta con cioccolato fondente e salsa tiepida ai frutti di bosco

Nastro di zucca con crema di marroni e mascarpone e crumble di mandorle

Panettone artigianale saronnese con crema lodigiana (piatto del territorio)

Paste di Modica

Paste di Modica con calice di zibibbo

Gelato artigianale al limone con frutti di bosco

Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate

Sorbetto al limone

Sorbetto al limone e vodka



Prodotto presidio Slow Food.
I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

