



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 Rosso giovane speziato e fragrante	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 Rosso giovane speziato e fragrante	14,00
Insalata di nervetti (piatto del territorio) con fagioli borlotti e cipolla rossa Bollicina corposa e secca	11,00
Pesce in carpione (piatto del territorio) pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato Bianco fresco secco ed erbaceo	13,00
Carpaccio di gambero rosa con limone candito sotto sale, gel alle more e morbido di patata viola Bianco fresco floreale e minerale	19,00
Borroeuola (piatto del territorio) tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida Bollicina corposa e secca	14,00
Antipasto del territorio (piatto del territorio) lingua salmistrata con salsa verde, paté del sciu Romeo, pesce in carpione, la borroeuola, nervetti Bollicina corposa e secca	16,00



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, nocciole tostate e lamelle di porcini crudi

18,00

Rosso giovane ampio e fruttato

Tartelletta con anatra marinata e affumicata

Servita con mousse al grana padano riserva e composta di fichi alla cannella

17,00

Rosso giovane speziato e fragrante

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 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, 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	16,00
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	

Proposte di ispirazione contemporanea

Risotto ai porcini con porcini arrostiti e bacche di pepe rosa - riso carnaroli Riserva San Massimo	18,00
Rosso giovane ampio e fruttato	

Tubetti con ragù bianco di mare con fondo di canocchie e limone candito	17,00
Bianco complesso elegante e persistente	

Cappellaccio di porcini, patate al timo, ricotta infornata con consommé di funghi porcini	18,00
Rosso giovane speziato e fragrante	

Crema di patate e porro con capesante scottate e polvere di porro	17,00
Bianco fresco floreale e minerale	

Tagliolini al ragù di agnello con crema di pecorino e polvere di peperone crusco	16,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	

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, 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	26,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	
Cotoletta alla milanese tradizionale alta (attesa 20 min.)	28,00
Rosso giovane speziato e fragrante	
Cotoletta alla milanese battuta	22,00
Rosso giovane speziato e fragrante	
Baccalà alla milanese con yogurt greco alle erbe	23,00
Bianco fresco secco ed erbaceo	

Proposte di ispirazione contemporanea

Trilogia di porcino trifolato, alla piastra e impanato	24,00
Bollicina corposa e secca	
Tartare di fassona con pere caramellate al vino rosso, salsa di Gorgonzola novarese e briciole di pane affumicate al rosmarino	24,00
Bollicina corposa e secca	
Filetto di maialino cotto a bassa temperatura laccato al miele di castagno con salsa di fichi al pepe di Sichuan e castagne	24,00
Rosso giovane speziato e fragrante	
Coscia d'oca ripiena di castagne e prugne, con il suo fondo, su crostoni di polenta di mais rosso di Rovetta	25,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	



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

Clafoutis ai fichi con gelato alla cannella Dolce & liquoroso	8,50
Charlotte alla milanese Dolce & liquoroso	8,00
Tortino di cioccolato con gelato all'uva americana Dolce & liquoroso	8,50
Tartelletta di frolla con pralinato alle mandorle, ganache di cioccolato fondente 70% e salsa al mou di caffè Rhum artigianale	8,50
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

