



# 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.

---



<b>Battuta di fassona</b> con maionese ai porcini, lamponi, chips di polenta di Rovetta, nocciole tostate Rosso giovane speziato e fragrante	18,00
<b>Tartelletta con bloc de foie gras</b> composta di mela cotogna, gel al passito e pera caramellata Bianco fresco floreale e minerale	20,00
<b>Fiocchetto selezione Angelo Minozzi di Busseto stagionato 12 mesi</b> con giardiniera in agrodolce di Morgan Bollicina corposa e secca	18,00
<b>Capesante della Normandia</b> saltate con salsa di cipolle rosse di Certaldo e gocce di pecorino Bianco fresco floreale e minerale	18,00
<b>Scaglie di Parmigiano con armonie vegetali</b> parmigiano reggiano 18 mesi, misticanza, pere, frutti rossi e mandorle tostate Bollicina corposa e secca	14,00
<b>Mondeghili alla milanese</b> con maionese allo zafferano Bollicina corposa e secca	15,00
<b>Affettati e formaggi</b> salame di coscia, prosciutto crudo Marco d'Oggiono, coppa piacentina, pancetta all'asse, formaggio stravecchio S. Andrea, Montfleurury, formaggio erborinato (consigliato per 2 persone)	22,00
<b>Antipasto gourmet</b> <b>selezione di proposte dai nostri chef (per l'intero tavolo)</b> 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.**



# Primi piatti

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

## Cucina del territorio - tradizionale e rivisitata

---

<b>Risotto alla milanese con midollo e pistilli di zafferano (min. x2)</b> riso carnaroli Riserva San Massimo	16,00
Bianco fresco secco ed erbaceo	

---

<b>Caramelle di pasta fresca alla maniera di Milano</b> ripiene di ossobuco con crema di parmigiano e zafferano	16,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	

---

<b>Risotto omaggio a Gualtiero Marchesi, giallo con briciole di foglia d'oro (min. x2)</b> riso Carnaroli Riserva San Massimo	18,00
Bianco fresco secco ed erbaceo	

---

## Proposte di ispirazione contemporanea

---

<b>Risotto alle erbe di montagna, fieno e camomilla (min. x2)</b> con carpaccio di pancetta patanegra Joselito e riduzione di Braulio Riserva riso carnaroli Riserva San Massimo	18,00
Bollicina Corposa e Secca	

---

<b>Spaghettoni quadrati Felicetti con acciughe del Cantabrico,</b> finocchietto selvatico, arancia candita e croccante di pane (o "grana dei poveri")	17,00
Bianco fresco floreale e minerale	

---

<b>Maccheroni Pastificio Agricolo Mancini con ragù di cinghiale,</b> dolce forte ai frutti rossi e castagne al camino (a richiesta con tartufo extra)	18,00
Rosso giovane speziato e fragrante	

---

<b>Tagliolini al burro d'alpeggio con tartufo nero uncinato</b>	19,00
Bianco fresco secco ed erbaceo	

---

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

---

<b>Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese</b> riso Carnaroli Riserva San Massimo	27,00
Rosso evoluto fresco e fruttato	
<b>Cotoletta alla milanese tradizionale alta (attesa 20 min.)</b>	28,00
Rosso giovane speziato e fragrante	
<b>Cotoletta alla milanese battuta</b>	22,00
Rosso giovane speziato e fragrante	
<b>Lumache alla milanese</b> con gherigli di noci su crema di patate e bietole	21,00
Rosso giovane speziato e fragrante	
<b>Stuvaa de asen ,</b> con crostone di polenta di mais rosso di Rovetta De.C.O.	23,00
Rosso giovane e morbido	

---

## Proposte di ispirazione contemporanea

---

<b>Cubo di rana pescatrice</b> con cime di rapa e crema di bufala	24,00
Bollicina Corposa e Secca	
<b>Tortino di zucca affumicata con i suoi semi,</b> noci e topinambur su fonduta di bleu di capra (a richiesta con tartufo extra)	21,00
Bianco fresco secco ed erbaceo	

---



# Formaggi

## Proposta di degustazione

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

# Dolci

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

---

Semifreddo al tiramisù con salsa calda al caffè	8,50
Dolce & liquoroso	
Crema lodigiana con offelle di Parona	8,00
Dolce & liquoroso	
Crostatina, cioccolato, castagne e pere Martin sec speziate	8,50
Rhum artigianale	
Torta basca alla zucca con arancia candita	8,50
Dolce & liquoroso	
Paste di Modica	8,00
Dolce & liquoroso	
Paste di Modica con calice di zibibbo	9,50
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	
Sorbetto al limone	7,00
Amaro alle erbe di montagna	
Sorbetto al limone e vodka	8,00
Amaro alle erbe di montagna	



**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

