



*Passerotta*  
1890

---

Coperto e servizio euro 2,50



# ANTIPASTI

---

<b>Antipasto Milanese (piatto del territorio)</b> Prosciutto crudo Marco d'Oggiono, salame di Varzi, coppa piacentina, lardo celtico, bresaola della Valtellina, sottaceti misti	16,00
<b>Lingua salmistrata (piatto del territorio)</b> Con salsa verde	9,00
<b>Paté del sciuir Romeo (piatto del territorio)</b> Paté di fegato di vitello	12,00
<b>Insalata di nervetti (piatto del territorio)</b> Con fagioli borlotti e cipolla rossa di Tropea	9,00
<b>Tartare di baccalà</b> Con olive taggiasche, ceci e olio evo	11,00
<b>Pesce in carpione (piatto del territorio)</b> Pesciolini fritti e marinati in aceto aromatizzato	9,00
<b>Polpo</b> Leggermente grigliato, adagiato su crema di patate e la sua acqua	12,00
<b>Borroeula (piatto del territorio)</b> Tartare magrissima di maiale con olio, limone e pepe o con panna acida	9,00
<b>Antipasto del territorio (piatto del territorio)</b> Lingua salmistrata con salsa verde, patè del sciuir Romeo, pesce in carpione, la borroeula, nervetti	13,00
<b>Lardo celtico</b> Accompagnato da castagne e miele di rododendro 	10,00
<b>Tartare di chianina</b> Sottofiletto affumicato tagliato al coltello accompagnato da pomodorini, timo e pane nero	11,00
<b>Capesante della Normandia</b> Saltate con salsa di cipolle rosse di Certaldo e gocce di pecorino	17,00

---



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

---



---

### 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) 18,00

---

### Bresaola della Valtellina

Bresaola di manzo (punta d'anca), scaglie di parmigiano, carciofi sott'olio, crostini di pane nero 11,00

---

### Lardo

Lardo celtico alle erbe, pane nero tostato e miele di rododendro  8,50

---

### Affettato di campagna

Petto d'oca affumicato, salame di cervo, salame d'oca, lardo celtico, carciofi sott'olio 12,00

---



**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

Accanto ad ogni piatto potete trovare un suggerimento per il vino o la birra da abbinare

---

<b>Risotto alla milanese con midollo (piatto del territorio) (min. x2)</b> Con pistilli di zafferano Vino: Valcalepio bianco Birra: Red ale	11,00
<b>Risotto alla monzese - con luganega brianzola (piatto del territorio) (min. x2)</b> Vino: Barbera d'Alba Birra: Blond	11,00
<b>Crema di patate, porri e crudo di scampi</b> Vino: Valcalepio bianco Birra: Session ipa	10,50
<b>Ravioli alle ortiche in salsa di noci (piatto del territorio)</b> Vino: Trebbiano Birra: Blond	12,00
<b>Spaghetti monograno Cappelli con pesce spada e pesto di pistacchi di Bronte</b>  Vino: Sauvignon Birra: Dubbel	14,00
<b>Paccheri ripieni di baccalà con crema di datterini gialli e grana padano</b> Vino: Trebbiano Birra: Dubbel	13,00
<b>Malfatti verdi alla rucola con ragù bianco di coniglio su crema di datterini gialli</b> Vino: Trebbiano Birra: Blond	12,00

---

**Per i piatti del territorio potete trovare sul vostro tavolo una raccolta di ricette, notizie e aneddoti**

---



**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**

---



# Piatti di mezzo

Accanto ad ogni piatto potete trovare un suggerimento per il vino o la birra da abbinare

---

<b>Cotoletta alla milanese tradizionale alta (piatto del territorio) attesa 22 min.</b> Vino: Barbera d'Alba Birra: Tripel	24,00
<b>Cotoletta alla milanese battuta (piatto del territorio)</b> Vino: Barbera d'Alba Birra: Tripel	19,00
<b>Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese (piatto del territorio)</b> Vino: Fumin Birra: Session ipa	22,00
<b>Baccalà alla milanese (piatto del territorio)</b> Vino: Valcalepio bianco Birra: Blond	17,00
<b>Rusticiada (piatto del territorio)</b> Vino: Barbera d'Alba Birra: Blond	16,50
<b>Costolette d'agnello alla scottadito con crudità di puntarelle</b> Vino: Fumin Birra: Stout	18,00
<b>Tagliata di controfiletto Black Angus con tatin di cipolle rosse di Tropea</b> Vino: Liente Birra: Tripel	21,00
<b>Moscardini in umido su medaglioni di polenta di mais rosso di Rovetta (slow mais)</b> Vino: Trebbiano Birra: Dubbel	18,00
<b>Trancio di ombrina con gratin di pane verde, lenticchie soffiate e crema di cozze</b> Vino: Sauvignon Birra: Stout	20,00
<b>Asparagi bianchi di Cantello alla milanese</b> Vino: Valcalepio bianco Birra: Blond	16,00

---

**Per i piatti del territorio potete trovare sul vostro tavolo una raccolta di ricette, notizie e aneddoti.**

---



# Insalate

---


## Oceanica

Insalata lollo, salmone affumicato, avocado,  
noci con mostarda francese al limone

10,00

---

## Lombarda

Insalata lollo, rucola, bresaola, quartiolo lombardo, noci e pere  
con glassa di aceto balsamico e miele di rododendro 

9,00

---

## Del frutteto

Insalata lollo, arance a vivo, ananas, mele, noci con emulsione all'arancia

8,50

---

## Contadina

Insalata lollo, spinacino, zucchine fini, carote, uovo sodo, pane croccante,  
cipolle rosse di Tropea con salsa alle erbe aromatiche (basilico, aneto, erba cipollina)

9,00

---

# Formaggi

---

Selezione di formaggi del Passerotto 

12,00

---

Gorgonzola piccante con miele di melata

8,00


---

Parmigiano reggiano e grana padano

9,50

---

## Verticale di erborinati

San Carlone al caffè - Gorgonzola piccante riserva - Erborinato di capra  
con miele di rododendro  e foglia croccante di sedano rapa

12,00

---



**Prodotto presidio Slow Food.**

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

---



# Dolci

Accanto ad ogni piatto potete trovare un suggerimento per il vino o la birra da abbinare

---

<b>Pastiera con gocce di cioccolato</b> Vino: Zibibbo	7,00
<b>Torta del michelasc</b> Vino: Picolit	7,00
<b>Semifreddo al cioccolato bianco con culis di lamponi</b> Vino: Moscato liquoroso di Pantelleria	7,00
<b>Bavarese al mandarino</b> Vino: Moscato liquoroso di Pantelleria	7,00
<b>Gelato artigianale al limone con salsa ai frutti di bosco</b>	7,00
<b>Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate</b> Vino: Moscato liquoroso di Pantelleria	7,00
<b>Selezione di paste di Modica</b>	6,50
<b>Selezione di paste di Modica con calice di zibibbo</b>	8,50
<b>Sorbetto al limone</b>	5,00
<b>Sorbetto al limone e vodka</b>	6,00

---



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

---



# Vini proposti

## ROSSI

---

<b>Barbera d'Alba</b> Tenuta Rocca	22,00	4,90
<b>Liante - Salice salentino</b> Castello Monaci	22,00	4,90
<b>Fumin</b> D&D	28,00	6,00

## BIANCHI

---

<b>Valcalepio bianco</b> Locatelli Caffi	20,00	4,50
<b>Trebbiano d'Abruzzo</b> Masciarelli	22,00	4,90
<b>Sauvignon</b> Le vigne di zamò	25,00	5,50
<b>Prosecco Conegliano/Valdobbiadene</b> Merotto	22,00	4,90

## DESSERT

---

<b>Zibibbo (cl.50)</b> Feudo Baglio Inca	28,00	5,00
<b>Picolit ( cl.37,5)</b> Le Vigne di Zamò	75,00	10,00
<b>Moscato liquoroso di Pantelleria (cl.75)</b> Lago di venere	30,00	4,00





# Birre proposte

Spina  
0.33

---

## Prius (Birrificio settimo - Carnago)

Prius è la tipica session beer dissetante e ideale per ogni momento della giornata. Secca e beverina è brassata con base di malto pils, accompagnato da malti caramello carapils e luppoli continentali. Di color giallo paglierino con riflessi dorati al naso si presenta con note fruttate di ananas e agrumi seguite da un aroma erbaceo.

Alc. 4,7%

4,50

---

## Quis hoc (Birrificio Settimo - Carnago)

A una base di tre malti (pils, caramello e di frumento) si aggiungono luppoli cechi, inglesi e sloveni e lievito derivante dal ceppo trappist. Colore dorato e intenso con riflessi arancio. Il Profumo è un bouquet di zucchero candito, frutta sciroppata spezie e luppolo fresco. Birra corposa e compatta in cui il dolce del malto è bilanciato dall'amaro del luppolo.

Alc. 8,5%

4,80

---

## Think + (Birrificio Settimo - Carnago)

Di colore ambrato intenso, è incoronata da una schiuma beige mediamente persistente; il profumo è quello tipico delle bitte inglesi con un interessante biscotto, accompagnato da un più moderno sentore floreale di luppolo. In bocca è piena e affabile con un leggero sentore di malto e caramello.

Alc. 5,6%

5,00

---

Bottiglia  
0.33

---

## Blackout (Birrificio RURALE - Desio)

Birra ispirata alle stout irlandesi. La tostatura dei malti sviluppa aromi di caffè e cioccolato che si ritrovano nel gusto assieme ad un finale di liquirizia.

Alc. 4,2%

5,00

---

## Aes (Birrificio Settimo - Carnago)

Birra ottenuta da malti ambrati e di media tostatura aromatizzata da luppoli inglesi. Di colore castano con riflessi ramati è incoronato da una schiuma beige e di buona consistenza; prevalgono subito profumi intensi che spaziano dal floreale fino al fruttato di pera e bergamotto.

Alc. 5,7%

5,50

---

## Bruin (Birrificio Extraomnes - Marnate)

La Bruin è una birra da "conversazione". La schiuma color cappuccino campeggia sul consistente liquido tonaca di frate. Nette le dolci tostature olfattive di polvere di cacao e cioccolato amaro che vengono esaltate dal fruttato di marrons glacés. Inizialmente quasi "dolce" sulla punta della lingua si chiude con un finale di buona persistenza su nette note di distillato.

5,50

---

## 3K (Birrificio Settimo - Carnago)

3k è una ale dalle tre anime: suadente, sobria, coraggiosa. Si presenta con un color biondo dorato, una schiuma bianca e con un profumo di luppoli tropicali. Corpo leggero, note morbide dei malti e una gasatura fine dipingono la sua sobrietà e le assicurano una forza spericolata.

Alc. 4,4%

5,50



# 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

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**

---

