

# CARTA

---

## I PIATTI PICCOLI

---

<b>CRUDO D'OSVALDO E FICHI CAMELLATI</b> €6 Prosciutto crudo stagionato 30 Mesi. C	<b>COSCIA DI MAIALE</b> €6/12 Arrosto con rafano fresco. C G
<b>BACCALÀ</b> €6 Mantecato e chips di polenta gialla <i>Creamed codfish and polenta chips.</i> A C I L P	<b>PARMIGIANO REGGIANO</b> €6/12 72 Mesi, Caseificio San Salvatore. L
<b>CROCCHETTE</b> €6 ricotta e spinaci, pappa al pomodoro <i>Ricotta &amp; spinach croquette, pappa al pomodoro</i> G L U	<b>ACCIUGHE</b> €7 Del mar Cantabrico. <i>Cantabrian sea anchovies.</i> G P
<b>PANZANELLA, VERDURE E GUACAMOLE</b> €6 <i>Panzanella salad, vegetables, avocado, lime</i> C I G	<b>VENTRESCA</b> €8 Di tonno cantabrico sott'olio. <i>Tinned Cantabrian sea tuna.</i> P

---

## ALL TIME CLASSIC

---

<b>HAMBURGER ANDREA BERTON</b> €18 Manzo piemontese, maionese fatta in casa, insalata verde e pane al sesamo. Servito con le nostre patate fritte. // <i>Piedmontese beef, house made mayonnaise, green salad and sesame bun. Served with our potato chips.</i> C F G I U	<b>VITELLO TONNATO</b> €9/16 Sedano, capperi di Pantelleria. // <i>Thinly sliced veal, celery, tuna sauce and Pantelleria capers.</i> C P U
<b>CARNE CRUDA</b> €9/16 Uovo sodo, maionese alle erbe e chips di pane. <i>Beef tartare, hardboiled egg, herb mayonnaise, bread chips.</i> C G U	<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> €16 Con ragù di vitello. // <i>Saffron risotto with hand hacked veal bolognese.</i> C C I L
	<b>TOAST ANDREA BERTON</b> €10 Prosciutto cotto affumicato, Asiago. Servito con la nostra giardiniera di verdure. <i>Signature smoked ham and Asiago cheese toasted sandwich.</i> C L G

A: aglio C: carne Cl: cipolla F: frutta secca G: glutine L: latte M: molluschi P: pesce U: uova

---

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Siamo a completa disposizione per qualsiasi chiarimento.

# I PIATTI DI PISACCO

## PARMIGIANA DI MELANZANE

A C I G L

€10

## SARDE ALLA BECCAFICO

Scarola, uvetta e pinoli.  
*Sardines, prickly lettuce, pine nuts.*

€12

A G F P

## GNOCCHI DI PATATE

pesto di erbe, vongole, fiori di zucca.

*Potatoes gnocchi, clams, zucchini flowers, pesto.*

€14

A C I G F M

## SPAGHETTI AL POMODORO

Ricotta e limone.

*Spaghetti, tomatoes sauce, ricotta, lemon.*

€11

C I G L

## MERLUZZO

Arrosto, peperoni, olive nere, chips di semi.

*Roasted codfish, peppers, black olives, plant seeds chips*

€18

P

## MAIALINO

Al forno, pesche affumicate e patate arrosto.

*Roasted baby pork smoked prunes and potatoes.*

€18

A C C I

## VEGETABLES & CO

7/12€

### NIZZARDA PISACCO

Fagiolini, pomodoro, uovo marinato, cipolla rossa, patate, salsa alle acciughe, ventresca di tonno cantabrico.  
*Tinned tuna, green beans, tomatoes, marinated egg, red onion, potatoes, anchovies sauce, tinned tuna.*

P

### VERDURE, FRUTTA, SALMONE

Lattughino, scarola riccia, rucola, carote colorate, cetriolo, datterino, anguria, pesche, prugne, emulsione al passion fruit, salmone marinato.  
*Lettuce, prickly lettuce, rocket, carrots, cucumber, tomatoes, watermelon, peaches, prunes, passion fruit.*

P

### LEGUMI, RISO NERO, ROLLATINA DI TACCHINO

Valeriana, rapanelli, melone, avocado, frutta secca, crema di legumi, riso nero, tacchino arrosto.  
*Black rice, legumes, valerian, radishes, melon, avocado, dried fruit, roasted turkey.*

C F

## PISACCO CURIOSO

Tutte le sere dalle 19.00 alle 22.00

il percorso dello chef Andrea Asoli.

Cinque piatti più un dolce, acqua inclusa.

€35

Il percorso è da interndersi, possibilmente, per tutto il tavolo



### CREMOSO DI MOZZARELLA

emulsione al basilico, zuppeta di pomodori.

C I L

### SALMONE MARINATO

Gazpacho di mela verde e cetriolo, rucola

C G P

### ALBICOCHE

Cremoso all'amaretto, crumble allo zenzero

G F L U

### RISOTTO

zucchine, stracciatella e menta.

A C I G L

### MOSCARDINO

Arrosto, spuma di patate, fagiolini, olive e caramello al lime.

A L P

### CANNELLINI

Liquirizia e bergamotto.

A C I L