

Oggetto: Menu

Data: aprile 2017

A: menu@pisacco.it



I PIATTI PICCOLI / SMALL SERVINGS

ACCIUGHE CANTABRICHE sott'olio

Cantabrig sea anchovies

Ⓛ Ⓟ €12,00

SARDINE sott'olio

Canned sardines

Ⓟ Ⓞ €9,00

VENTRESCA di tonno cantabrico sott'olio

Cantabrig sea canned tuna underbelly

Ⓟ €12,00

SGOMBRO a filetti sott'olio

Canned mackerel fillets

Ⓟ Ⓞ €9,00

COSCIA DI MAIALE arrosto

Ⓞ Ⓞ €12,00

PANINO al vapore con porchetta e rafano fresco

Steamed bun with our own porchetta

Ⓞ Ⓞ Ⓛ €5,00

FORMAGGIO

- Parmigiano 36 mesi,
- Crotto di Valchiavenna 12 mesi,
- Pecorino di Amatrice Ma-tru 14 mesi

Ⓛ Ⓞ €8/15

TOAST Andrea Berton

(Prosciutto cotto affumicato, asiago.

Servito con la nostra giardiniera di verdure)

Signature smoked ham and asiago cheese toasted sandwich

Ⓞ Ⓞ Ⓛ €10,00

VEGETABLES & CO

PAK CHOY, pomodoro marinda, sesamo nero e mela verde

Pak choy, tomatoes, black sesame, green apple

€12,00

CICORINO, ananas, lattughino, vaniglia, semi di girasole

Spring chicory, pineapple, baby lettuce, vanilla, sunflower seeds

€12,00

ASPARAGI arrosto, latte di mandorla, rabarbaro

Roasted asparagus, almond milk, rhubarb

Ⓟ €16,00

Crema di PASTINACA, caffè, amaranto, asparagina

Creamy parsnip soup, coffee, amaranth, asparagine

Ⓟ €15,00

FIORI DI ZUCCA, ricotta di bufala, fave fresche e tarassaco

Zucchini flowers, buffalo ricotta, fava beans, dandelion

Ⓟ Ⓛ €14,00

Ⓞ carne – Ⓟ frutta secca – Ⓞ glutine – Ⓛ latte – Ⓟ pesce – Ⓞ uova

Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

Per maggiori informazioni siamo a vostra completa disposizione.

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. Siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.

Oggetto: Menu

Data: aprile 2017

A: menu@pisacco.it



ALL TIME CLASSICS

HAMBURGER Andrea Berton,
manzo piemontese, maionese fatta in casa,
insalata verde e pane al sesamo.
Servito con le nostre patate fritte.
*Piemontese beef, house made mayonnaise, green
salad and sesame bun. Served with our potato chips*
© P G U €18,00

CARNE CRUDA,
uovo sodo e maionese alle erbe
Beef tartare, hard boiled egg and herbs mayonnaise
© G U €9/16

VITELLO TONNATO, sedano, capperi di
Pantelleria
*Thinly sliced veal, celery, tuna sauce and Pantelleria
capers*
© P U €9/16

RISOTTO ALLA MILANESE con ragu di vitello
Saffron risotto with hand cut veal ragu
© L €15,00

SOLO PESCE

OMBRINA al vapore, agretti, acciughe,
bacche di goj
*Steamed shi drum, garden cress, goji berries,
anchovies*
P €19,00

SALMONE marinato al lime, mango,
quinoa soffiata
Lime cured salmon, crispy quinoa, mango
G P €9/16

GAMBERI in tempura, avocado, peperoncino
Tempura prawns, avocado, chili pepper
G P €10/20

I PRIMI / FIRST COURSES

La GRICIA
(spaghetti, fonduta di pecorino, guanciale,
pane al pepe nero, polvere di alloro)
*Spaghetti, pecorino cheese, black pepper, guanciale,
ground bay leaf*
© G U €16,00

RISO AL SALTO al nero di seppia, seppie e
zafferano
*Risotto al salto with cuttlefish ink, cuttlefish and
saffron*
L P €16,00

Spuma di PATATE VIOLA, CANNOLICCHI,
aglio orsino
Cream of violet potatoes, razor clams, spring garlic
L P €15,00

SOLO CARNE

POLLO, piselli, bruscandoli, aioli
Chicken, peas, wild sprouts, aioli souce
© U €20,00

DIAFRAMMA DI MANZO arrosto, patata
americana, spinaci, limone salato
*Roasted hanger steak, sweet potatoes, spinach, salted
lemon*
© L €18,00

© carne – P frutta secca – G glutine
L latte – P pesce – U uova