

Oggetto: Menu

Data: dicembre 2017

A: menu@pisacco.it



PIATTI PICCOLI / SMALL SERVINGS

ACCIUGHE CANTABRICHE sott'olio

Tinned Cantabric sea anchovies

Ⓛ Ⓞ Ⓟ €12,00

SARDINE sott'olio

Tinned sardines

Ⓟ Ⓞ €9,00

VENTRESCA di tonno cantabrico sott'olio

Tinned Cantabric sea tuna underbelly

Ⓟ €12,00

SGOMBRO a filetti sott'olio

Tinned mackerel fillets

Ⓟ Ⓞ €9,00

PROSCIUTTO CRUDO Irpino 24 mes

	50g	90g
Ⓞ Ⓞ	€7,00	€13,00

COSCIA DI MAIALE arrosto

	50g	90g
Ⓞ Ⓞ	€7,00	€13,00

PARMIGIANO REGGIANO 72 mesi

Caseificio San Salvatore

	50g	90g
Ⓛ	€9,00	€16,00

TOAST Andrea Berton

(Prosciutto cotto affumicato, asiago.

Servito con la nostra giardiniera di verdure)

Signature smoked ham and asiago cheese toasted sandwich

Ⓞ Ⓞ Ⓛ €10,00

ALL TIME CLASSICS

HAMBURGER Andrea Berton,

manzo piemontese, maionese fatta da noi, insalata verde e pane al sesamo.

Servito con le nostre patate fritte.

Piemontese beef, homemade mayonnaise, green salad and sesame bun. Served with our potato chips

Ⓞ Ⓟ Ⓞ Ⓛ Ⓟ €18,00

CARNE CRUDA,

uovo sodo, maionese alle erbe, chips di pane
Beef tartare, hardboiled egg, herb mayonnaise, bread chips

Ⓞ Ⓞ Ⓟ €9/16

VITELLO TONNATO, sedano,

capperi di Pantelleria

Thinly sliced veal, celery, tuna sauce and Pantelleria capers

Ⓞ Ⓟ Ⓟ €9/16

RISOTTO ALLA MILANESE con ragù di vitello

Saffron risotto with hand hacked veal ragù

Ⓞ Ⓞ Ⓡ Ⓛ €16,00

Ⓐ aglio – Ⓞ carne – Ⓞ Ⓡ cipolla – Ⓟ frutta secca

Ⓞ glutine – Ⓛ latte – Ⓟ pesce – Ⓟ uova

Oggetto: Menu

Data: dicembre 2017

A: menu@pisacco.it



VEGETABLES & CO

CARCIOFI alla romana, pane croccante, liquirizia
Steamed artichokes, bread, licorice
A C D E L U €16,00

Insalata tiepida di FUNGHI & RADICI
Mushrooms & root warm salad
F L €14,00

Zuppa di LENTICCHIE e taleggio
Lentils soup and taleggio cheese
A C D L €12,00

SOLO PESCE

CALAMARI ARROSTO, salsiccia e cime di rapa
Roasted squids, turnip greens, salsiccia
A C P U €17,00

RICCIOLA, marinata con senape e miele,
puntarelle, frutto della passione
*Yellowtail marinated with mustard and honey, chicory
hearts, passion fruit*
C D P €18,00

MERLUZZO al vapore, patate alle erbe,
cipollotto alla griglia, salsa bernese fatta da noi
*Steamed cod, herb potatoes, grilled spring onion,
homemade béarnaise sauce*
L P U €20,00

I PRIMI / FIRST COURSES

SPAGHETTI, moscardini,
broccolo romanesco, guanciale
Spaghetti, baby octopus, guanciale, broccoli
A C C D G P €14,00

TORTELLI ripieni di guancia brasata,
brodo di cipolla rossa caramellata,
reggiano 24 mesi
Tortelli pasta, red onion broth, 2yo reggiano
G C C D L U €14,00

GNOCCHI DI ZUCCA, burro alla salvia,
ricotta affumicata
Buttered squash gnocchi, sage, smoked ricotta cheese
G L U €13,00

RISOTTO, radicchio, gorgonzola, noci
Risotto, chicory, gorgonzola cheese, nuts
C D G L €16,00

SOLO CARNE

MAIALINO, rabarbaro agrodolce, salsa barbecue
fatta da noi, cicoria
*Crispy suckling pig, sweet & sour rhubarb, homemade
barbecue sauce, greens*
A C L €20,00

PICANHA di manzo arrosto, sedano rapa al lime,
porro, spinaci
Roasted picanha, celeriac, leek, spinach
C C D L €18,00

LENTICCHIE & COTECHINO tradizionale
A C C D F L €18,00

A aglio – C carne – C D cipolla – F frutta secca
G glutine – L latte – P pesce – U 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: dicembre 2017

A: dolci@pisacco.it



DOLCI

TIRAMISU'

ⓐ Ⓛ Ⓤ _____ €8,00

Tatin di MELA annurca & gelato alla CANNELLA

ⓐ Ⓛ Ⓤ _____ €10,00

Cre moso alla RICOTTA, pera sciropata, biscotto alle nocciole

Ricotta cheese, pear, hazelnut biscuit

ⓐ ⓕ Ⓛ Ⓤ _____ €12,00

Panna cotta al CIOCCOLATO & RUM, gelato al PANETTONE TRADIZIONALE, ZABAJIONE all'arancia,

ⓐ ⓕ Ⓛ Ⓤ _____ €12,00

FRUTTA FRESCA al timo e sorbetto AL TE OOLONG

Fruit salad, te oolong sorbet

_____ €9,00

PANETTONE ALLA ZUCCA & CAFFÈ

Oppure

AL MOSTO COTTO & LAMPONI

ⓐ ⓕ Ⓛ Ⓤ _____ €10,00

TORTA DEL GIORNO

Dessert of the day

Ⓥ ⓐ Ⓡ Ⓡ Ⓡ Ⓡ Ⓡ Ⓡ Ⓡ _____ €8,00

VINI DOLCI E SPECIALI

PASSITO 2011

(garganega)

Tenuta Grimani – Veneto

Bicchiere Bottiglia

€7,00 €35,00

MOSCATO DI NOTO REFOSA 2012

Gurreri – Sicilia

Bicchiere Bottiglia

€6,00 €32,00

GEMMA DEL SOLE

(greco bianco)

Ippolito 1845 – Calabria

Bicchiere Bottiglia

€7,00 €35,00

ROMAGNA ALBANA passito 2011

Leone Conti – Emilia Romagna

Bicchiere Bottiglia

€12,00 €55,00

VIGNA DEL VOLTA

(malvasia di candia, moscato)

La Stoppa – Emilia Romagna

Bicchiere Bottiglia

€12,00 €50,00

VISCIOLATA DEL CARDINALE

Cantine del Cardinale – Marche

Bicchiere Bottiglia

€5,00 €30,00

BAROLO CHINATO

Cocchi – Piemonte

Bicchiere Bottiglia

€12,00 €50,00

BAROLO CHINATO

Cappellano – Piemonte

Bicchiere Bottiglia

€12,00 €50,00

QUINTESSENZA

Punset – Piemonte

Bicchiere Bottiglia

€10,00 €45,00

VERMUTH ANTICA FORMULA

Carpano – Piemonte

€8,00

STORICO VERMUTH di Torino

Cocchi – Piemonte

€7,00

VERMUTH AMARO

Cocchi – Piemonte

€7,00

VERMUTH ROSSO

Nunquam – Toscana

€7,00

ⓕ frutta secca – ⓐ glutine – Ⓛ latte – Ⓤ 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.