

Oggetto: Menu

Data: Febbraio 2017

A: menu@pisacco.it



PDF

### **I PIATTI PICCOLI / SMALL SERVINGS**

ACCIUGHE CANTABRICHE sott'olio

*Cantabric sea anchovies*

Ⓛ Ⓟ \_\_\_\_\_ €12,00

SARDINE sott'olio

*Canned sardines*

Ⓟ Ⓞ \_\_\_\_\_ €9,00

VENTRESCA di tonno cantabrico sott'olio

*Cantabric sea canned tuna underbelly*

Ⓟ \_\_\_\_\_ €12,00

SGOMBRO a filetti sott'olio

*Canned mackerel fillets*

Ⓟ Ⓞ \_\_\_\_\_ €9,00

COSCIA DI MAIALE arrosto, rafano fresco

Ⓞ Ⓞ \_\_\_\_\_ €12,00

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**

PUNTARELLE, mango, sesamo

*chicory hearts, mango, black sesame*

\_\_\_\_\_ €7/14

TREVISANA tardiva alla griglia, polenta croccante e taleggio

*Roasted red chicory, crispy polenta, taleggio cheese*

Ⓛ \_\_\_\_\_ €8/15

CARCIOFI arrosto, parmigiano, pepe

*Roasted artichokes, cream of parmesan cheese, pepper*

Ⓞ Ⓛ \_\_\_\_\_ €8/15

CAROTA novella al cartoccio, curcuma e mandorle

*Novella carrots, turmeric, almonds*

Ⓟ \_\_\_\_\_ €8/15

CREMA DI ZUCCA, rosmarino, quinoa, broccolo romano

*Pumpkin cream, rosemary, quinoa, broccoli*

\_\_\_\_\_ €7/14

Ⓞ 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: Febbraio 2017

A: menu@pisacco.it



PDF

### 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*  
© F 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** arrosto, scarola, bacche di goji,  
colatura di alici  
*Roasted shi drum, batavian endive, goji berries,  
anchovies*  
P €19,00

**BACCALÀ** mantecato, polenta, radicchio e  
prezzemolo  
*Cod brandade, polenta, red chicory, parsley*  
G L 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 nero di seppia al salto, seppie e zafferano  
*Risotto al salto with cuttlefish ink, cuttlefish and  
saffron*  
L P €16,00

**GNOCCHI** di patata americana, spinaci e  
limone salato  
*Sweet potato gnocchi, spinach, salted lemon*  
G L U €15,00

**UOVO MORBIDO**, cardo, uova di salmone, pane  
croccante  
*Soft boiled egg, cardoon, salmon eggs, crispy bread*  
G P U €8/15

### SOLO CARNE

**POLLO**, pannocchie baby, spinaci, arachidi  
*Chicken, baby corn, spinach, peanuts*  
© F €20,00

**GUANCIA** di manzo brasata al melograno, radice  
amara  
*Braised beef cheek, pomegranate, mashed bitter  
roots*  
© G L €18,00

**MAIALE** iberico (costoletta alla milanese e  
secreto), daikon, crescione e mela  
*Iberian pork, daikon, watercress, apple*  
© U €22,00

© carne – 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.