

Oggetto: Menu

Data: Novembre 2016

A: menu@pisacco.it



PIATTI PICCOLI / SMALL SERVINGS

ACCIUGHE CANTABRICHE, burro
affumicato al cardamomo
*Cantabric sea anchovies, smoked cardamom
butter*
L P €12,00

SARDINE sott'olio
Canned sardines
P G €9,00

VENTRESCA di tonno cantabrico sott'olio
Canned cantabric sea tuna underbelly
P €12,00

SGOMBRO a filetti sott'olio
Canned mackerel fillets
P G €9,00

PANCETTA PIACENTINA naturale, pepe di
Sarawak
Rolled bacon, Sarawak black pepper
G L €10,00

FORMAGGIO
(Parmigiano 36 mesi, Crotto di Valtellina 12 mesi,
Pecorino Ma-tru 14 mesi)
L G €8/15

TOAST Andrea Berton
(Prosciutto cotto affumicato, asiago.
Servito con la nostra giardiniera di verdure)
*Signature smoked ham and asiago cheese toasted
sandwich*
G L L €10,00

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

VEGETABLES & CO

ACETOSA, insalata riccia, mizuna, barbabietola,
taccole, quinoa, mais, dragoncello.
*Sorrel and curly salad, mizuna, red beets, snow peas,
quinoa, corn, tarragon*
€13,00

ZUCCA, indivia, fave di cacao, mandorla
Pumpkin, endive cocoa beans, almond
P €8/15

CARCIOFI, parmigiano, pepe
Artichokes, cream of parmesan cheese, pepper
G L €8/15

VERDURE ARROSTO
Rosted vegetables
€8/15

CREMA DI CECI, cereali, alga kombu
Chickpeas soup, puffed cereals, seaweed kombu
€14,00

Oggetto: Menu

Data: Novembre 2016

A: menu@pisacco.it



© carne – ② frutta secca – ③ glutine – ④ la

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*
© ② ③ ④ €18,00

CARNE CRUDA,
uovo sodo e maionese alle erbe
Beef tartare, hard boiled egg and herbs mayonnaise
© ③ ④ €9/16

VITELLO TONNATO, sedano, capperi di
Pantelleria
*Thinly sliced veal, celery, tuna sauce and Pantelleria
capers*
© ② ④ €9/16

RISOTTO ALLA MILANESE con ragu di vitello
Saffron risotto with hand cut veal ragu
© ④ €15,00

SOLO PESCE

POLPO arrosto, cavolfiore, broccoli,
te affumicato
Roasted octopus, cauliflower, broccoli, smoked tea
④ ② €20,00

GAMBERI arrosto, castagne, catalogna,
clementine
Roasted shrimp, chestnuts, bitter chicory, tangerine
④ ② €10/20

I PRIMI / FIRST COURSES

SPAGHETTI al peperone giallo, VONGOLE, lime,
nero di seppia
Spaghetti, yellow pepper, clams, lime and ink squid
© ② €18,00

RISOTTO, spinaci, sesamo nero e polline
Risotto, spinach, black sesame, pollen
€15,00

GNOCCHI con cime di rapa, acciuga, pera
senapata
Gnocchi, turnip greens, anchovies, pear and mustard
③ ④ ② ④ €15,00

UOVO morbido, radicchio, guanciaie
Soft boiled egg, cured pork cheek, radicchio
© ④ €8/15

SOLO CARNE

POLLO, pannocchie baby, spinaci, arachidi
Chicken, baby corn, spinach, peanuts
© ② €20,00

GUANCIA di manzo brasata al melograno, radice
amara
Braised beef cheek pomegranate, mashed bitter roots
© ③ ④ €18,00

MAIALINO da latte, cavoletti, mele fuji,
melograno
Baby pork, brussels sprouts, fuji apple, pomegranate
© ③ ④ €20,00



Oggetto: Menu

Data: Novembre 2016

A: menu@pisacco.it