

Oggetto: Menu

Data: novembre 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

PANCETTA PIACENTINA naturale, pepe di Sarawak

Ⓞ Ⓞ

	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 e maionese alle erbe

Beef tartare, hardboiled egg and herb mayonnaise

Ⓞ Ⓞ Ⓛ €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 cut veal ragù

Ⓞ Ⓛ €16,00

Ⓛ aglio – Ⓞ carne – Ⓟ frutta secca

Ⓞ glutine – Ⓛ latte – Ⓟ pesce – Ⓛ uova

Oggetto: Menu

Data: novembre 2017

A: menu@pisacco.it



VEGETABLES & CO

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

ZUCCA, arancia, mela, radicchio e arachidi
Pumpkin, apple, orange, chicory, peanuts
Ⓕ Ⓖ €16,00

CICERCHIE, funghi, crescenza di capra,
topinambur
*Fava beans soup, mushrooms, goat crescenza,
jerusalem artichoke*
Ⓖ €15,00

SOLO PESCE

POLPO arrosto, fagioli borlotti, cime di rapa al
lime, nduja
Roasted octopus, turnip greens, borlotti beans, nduja
Ⓒ Ⓓ €19,00

SARDINE marinate, puntarelle,
cipolla rossa caramellata
Cured sardines, red onion, chicory hearts
Ⓐ Ⓕ Ⓖ €17,00

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

I PRIMI / FIRST COURSES

La GRICIA
(spaghetti, fonduta di pecorino, guanciale,
pane al pepe nero, polvere di alloro)
*Spaghetti, pecorino fondue, black pepper, guanciale,
ground bay leaf*
Ⓒ Ⓓ Ⓖ Ⓔ €16,00

RAVIOLI freschi al Bitto, pomodoro,
ricotta salata
Ravioli pasta with Bitto cheese, tomatoes, ricotta
Ⓒ Ⓓ Ⓔ €15,00

RISOTTO mantecato al Quartirolo di capra,
prugne affumicate e limone
Risotto, goat Quartirolo cheese, smoked plums, lemon
Ⓒ Ⓓ €16,00

SOLO CARNE

MAIALINO, rabarbaro agrodolce, salsa barbecue
fatta da noi, cicoria
*Crispy pork suckling, sweet & sour rhubarb,
homemade barbecue sauce, chicory*
Ⓒ Ⓓ €20,00

DIAFRAMMA di manzo arrosto, patata
americana, spinaci, limone salato
*Roasted hanger steak, sweet potatoes, spinach, salted
lemon*
Ⓒ Ⓓ €18,00

Ⓐ aglio – Ⓒ carne – Ⓕ frutta secca
Ⓖ glutine – Ⓓ latte – Ⓖ pesce – Ⓔ uova

Oggetto: Menu

Data: novembre 2017

A: dolci@pisacco.it



DOLCI

TIRAMISU'

ⓐ Ⓛ Ⓤ

€8,00

Gelato al CARMELLO SALATO,
PANNA COTTA, ribes
Salted caramel gelato, panna cotta, redberry

ⓐ Ⓛ Ⓤ

€12,00

Cre moso alla RICOTTA, pera sciropata alla
cannella, biscotto alle nocciole
Ricotta cheese, pear, cinnamon, hazelnut biscuit

ⓐ ⓕ Ⓛ Ⓤ

€12,00

PISTACCHIO & fava tonka, composta di limone,
cioccolato

Pistachio, lemon, chocolate

ⓐ ⓕ Ⓛ Ⓤ

€12,00

CACHI vaniglia, MELA golden,
sorbetto all'olio d'oliva evo, sale e mela verde
Persimmon, apple, salt, apple and evo oil sorbet

€9,00

DOLCE DEL GIORNO

Dessert of the day

Ⓥ ⓐ ⓕ Ⓛ Ⓛ ⓔ

€12,00

ⓐ carne – ⓕ frutta secca – ⓐ glutine – Ⓛ latte
ⓑ pesce – Ⓤ uova

VINI DOLCI E SPECIALI

PASSITO 2011

(garganega)
Tenuta Grimani – Veneto

Bicchiere Bottiglia
€7,00 €35,00

ROMAGNA ALBANA passito 2011

Leone Conti – Emilia Romagna

Bicchiere Bottiglia
€12,00 €50,00

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

VERMOUTH SB 1737

Nunquam – Toscana

€7,00

VIGNA DEL VOLTA

(malvasia di candia, moscato)
La Stoppa – Emilia Romagna

Bicchiere Bottiglia
€12,00 €50,00

MOSCATO D'ASTI 2016

Bera – Piemonte

Bottiglia
€30,00

VISCIOLATA DEL CARDINALE

Cantine del Cardinale – Marche

Bicchiere Bottiglia
€5,00 €30,00

BAROLO CHINATO

Cocchi – Piemonte

Bicchiere Bottiglia
€12,00 €50,00

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

QUINTESSENZA

Punset – Piemonte

Bicchiere Bottiglia
€10,00 €45,00

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.