

Oggetto: Menu

Data: settembre 2017

A: menu@pisacco.it



I PIATTI PICCOLI / SMALL SERVINGS

ACCIUGHE CANTABRICHE sott'olio
Cantabric sea anchovies
L G P €12,00

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

VENTRESCA di tonno cantabrico sott'olio
Cantabric sea canned tuna underbelly
P €12,00

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

PROSCIUTTO CRUDO dolce d'Oswaldo
50g 90g
C G €7,00 €13,00

COSCIA DI MAIALE arrosto
50g 90g
C G €7,00 €13,00

PARMIGIANO REGGIANO 72 mesi
Caseificio San Salvatore
L 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
C G L €10,00

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
C F G U €18,00

CARNE CRUDA,
uovo sodo e maionese alle erbe
Beef tartare, hardboiled egg and herb mayonnaise
C G U €9/16

CAESAR PISACCO
C G L €15,00

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

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

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

Oggetto: Menu

Data: settembre 2017

A: menu@pisacco.it



VEGETABLES & CO

PAK CHOY, pesca, sesamo nero e mela verde
Pak choy, peach, black sesame, green apple
€12,00

MELANZANA AFFUMICATA, stracciatella di
bufala, origano, pomodoro al forno
*Smoked aubergine, creamy mozzarella, oregano,
confit tomatoes*
€15,00

GAZPACHO & PAPPALATO AL POMODORO
€14,00

FIORI DI ZUCCA al vapore, ricotta di bufala,
cacao e tarassaco
Zucchini flowers, buffalo ricotta, cocoa, dandelion
€14,00

SOLO PESCE

POLPO arrosto, purè di patate, sedano, olive
nere
*Roasted octopus, mashed potatoes, celery, black
olives*
€19,00

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

SGOMBRO al forno, peperoni, portulaca
Roasted mackerel, sweet capsicum, purslane
€18,00

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

BIGOLI integrali tiepidi, SEPIE, biette e
pinoli tostati
*Lukewarm wholegrain bigoli pasta, cuttlefish,
chard, pine nuts*
€16,00

RISOTTO, pomodoro fresco, origano, olive
Risotto, tomato, oregano, black olives
€15,00

SOLO CARNE

POLLO, zucchine alla scapece, aioli, fagiolini
Chicken, zucchini, aioli, green beans
€20,00

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

© carne – ② frutta secca – ③ glutine
④ latte – ⑤ pesce – ⑥ uova

Oggetto: Menu

Data: settembre 2017

A: dolci@pisacco.it



DOLCI

TIRAMISU'

ⓐ Ⓛ Ⓤ

€8,00

ALBICOCCHIE, latte di mandorla, cacao
Apricot, almond milk, cocoa

ⓐ ⓕ Ⓛ

€12,00

3 SORBETTI (melone, fichi, mela verde)

€10,00

CIOCCOLATO & LAMPONE

ⓐ Ⓛ

€12,00

FRUTTA fresca, limone, ibisco
Fruit salad, lemon, hibiscus

€9,00

DOLCE DEL GIORNO

Dessert of the day

Ⓥ ⓐ Ⓡ Ⓡ ⓐ Ⓡ Ⓛ Ⓛ Ⓛ Ⓛ Ⓛ Ⓛ Ⓛ Ⓛ

€10,00

VINI DOLCI E SPECIALI AL BICCHIERE

PASSITO

(garganega)

Tenuta Grimani – Veneto

€7,00

ROMAGNA ALBANA passito 2011

Leone Conti – Emilia Romagna

€12,00

MOSCATO DI NOTO REFOSA 2012

Gurrieri – Sicilia

€6,00

GEMMA DEL SOLE

(greco bianco)

Ippolito – Calabria

€7,00

VIN SANTO DEL CHIANTI

(trebbiano, malvasia)

Guido Gualandi – Toscana

€7,00

BAROLO CHINATO

Cocchi – Piemonte

€12,00

VERMUTH ANTICA FORMULA

Carpano – Piemonte

€8,00

STORICO VERMUTH di Torino

Cocchi – Piemonte

€7,00

VERMUTH AMARO

Cocchi – Piemonte

€7,00

CINZANO VERMOUTH Rosso 1757

Cinzano – Piemonte

€6,50

QUINTESSENZA

Punset – Piemonte

€10,00

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