

Oggetto: Menu

Data: maggio 2017

A: menu@pisacco.it



PDF

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

MORTADELLA naturale

Ⓞ Ⓞ €12,00

PANINO al vapore con porchetta e rafano fresco

Steamed bun with our own porchetta

Ⓞ Ⓞ Ⓛ €5,00

PARMIGIANO REGGIANO 72 mesi

Caseificio San Salvatore

Ⓛ Ⓞ €9/16

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

PAK CHOY, pomodoro marinda, sesamo nero e mela verde

Pak choy, tomatoes, black sesame, green apple

€12,00

CICORINO, ananas, lattughino, vaniglia, semi di girasole

Spring chicory, pineapple, baby lettuce, vanilla, sunflower seeds

€12,00

ASPARAGI arrosto, latte di mandorla, rabarbaro

Roasted asparagus, almond milk, rhubarb

Ⓞ €16,00

Crema di PASTINACA, caffè, amaranto, asparagina

Creamy parsnip soup, coffee, amaranth, asparagine

€15,00

FIORI DI ZUCCA, ricotta di bufala, fave fresche e tarassaco

Zucchini flowers, buffalo ricotta, fava beans, dandelion

Ⓞ Ⓛ €14,00

Ⓞ carne – Ⓞ frutta secca – Ⓞ glutine – Ⓛ latte – Ⓟ pesce – Ⓛ uova

Oggetto: Menu

Data: maggio 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*
© P G U €18,00

CARNE CRUDA,
uovo sodo e maionese alle erbe
Beef tartare, hardboiled egg and herb 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 al vapore, agretti, acciughe,
bacche di goji
*Steamed shi drum, garden cress, goji berries,
anchovies*
P €19,00

SGOMBRO arrosto, peperoni gialli e rossi,
salicornia
Roasted mackerel, yellow and red pepper, glasswort
P €18,00

GAMBERI in tempura, avocado, peperoncino
Prawn tempura, avocado, chili pepper
G P €10/20

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*
© G L U €16,00

RISO AL SALTO al nero di seppia, seppie e
zafferano
*Risotto al salto with cuttlefish ink, cuttlefish and
saffron*
L P €16,00

Spuma di PATATE VIOLA, CANNOLICCHI,
aglio orsino
Cream of violet potatoes, razor clams, wild garlic
L P €15,00

SOLO CARNE

POLLO, piselli, bruscandoli, aioli
Chicken, peas, wild sprouts, aioli sauce
© U €20,00

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

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

