

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI

Prosciutto crudo Marco d'Oggiono, salame di Varzi, coppa piacentina	14,50
Lardo celtico e pancetta, miele d'acacia, fette tostate di pane calde	10,50
Salame osteria, pancetta e coppa	11,00

CROSTONI

Cropizza : pomodoro, mozzarella, basilico, olio	6,00
Oca: petto d'oca affumicato, mascarpone, sedano	7,50
Verdure: julienne di verdure, mozzarella, olio	7,00

INSALATE

Dell'orto: spinacino, radicchio, pere, scaglie di parmigiano, aceto balsamico, frutti rossi	11,50
Tiepida: insalata mista, cipolle rosse di Tropea, pancetta croccante, patate saltate con salsa tiepida al Bergader	10,00

DALLA CUCINA

RISO AL SALTO con salsa al grana e zafferano con midollo arrostito	13,00
VITELLO TONNATO cotto a bassa temperatura, la sua salsa tonnata, polvere di capperi	15,00
MONDEGHINE alla milanese da passeggio con maionese allo zafferano	12,00
PATATE FRITTE	5,00
MINI DEGUSTAZIONE: mondeghina alla milanese, salame di Varzi con focaccia calda, mini cono con spuma al grana padano e nocciole tostate	9,00
ACCIUGHE DEL CANTABRICO con pan brioche tostato e burro d'alpeggio montato	15,00
BATTUTA DI FASSONA con maionese al Sangue di Giuda, insalata riccia, cipolle rosse in agrodolce e cialda di pane nero croccante	16,00

coperto e servizio 1,50

PASTICCERIA

Sbrisolona con gelato allo zabaione (piatto del territorio)	7,50
Crème brûlée con gelato al passion fruit	8,50
Semifreddo al torroncino con salsa calda al cioccolato fondente Venchi	8,00
Tortino con crema dimarroni al cioccolato fondente 75%	8,00
Paste di Modica	8,00
Paste di Modica con calice di Zibibbo	9,50
Gelato artigianale al limone con frutti di bosco	7,00
Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate	7,00
Sorbetto al limone	7,00
Sorbetto al limone e vodka	8,00
Caffé gourmand - accompagnato da assaggi dei dolci del Passerotto	7,00
Caffé	1,80

COCKTAIL

In linea con la vocazione del Passerotto vi proponiamo alcuni cocktail classici preparati però con ingredienti del territorio, una variazione insolita nel filo conduttore della ricerca delle eccellenze della nostra regione.

NEGRONI D'ANGERA

Gin, Vermouth rosso e Bitter - Distilleria Rossi D'Angera 7,50

AMARETTO SPRING

Amaretto di Saronno Lazzaroni, succo d'arancia, Frecciarossa extra brut 7,50

GIN TONIC

Gin Rossi D'Angera, acqua tonica 7,50

SPRITZ AI SENTORI DI LOMBARDIA

Bitter Rossi D'Angera, Franciacorta extra brut VSQ 7,50

BIRRE ALLA SPINA

SCAJA (BIRRIFICIO BALABIOTT- DOMODOSSOLA)

Bionda delicatamente speziata dall'alta gradazione alcolica, trae ispirazione dalla tipologia delle tripel, storico stile delle abbazie trappiste del Belgio. Nel profilo aromatico si ritrovano note di albicocca, spezie, pesca e agrumi. Alc. 8% 5,50

HORIZON PILSNER (BIRRIFICIO BRASCA -)

Pilsner di ispirazione tedesca, realizzata con malto tedesco e luppoli nobili della baviera che la rendono leggermente amara con sentori erbacei e lievemente fruttati. Alc. 5,6% 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

NUCE (BIRRIFICIO SETTIMO - CARNAGO)

Dal colore castano caldo, con ammiccanti riflessi porpora è incoronata da una schiuma beige e compatta. I profumi spaziano dal fruttato come banana e uva passa, a cioccolato e nocciole tostate per giungere alle tenui note speziate tipiche del lievito trappista. Gusto morbido e complesso. Alc. 7,2% 6,50

S-BROCK (BIRRIFICIO BALABIOTT - DOMODOSSOLA)

Bassa fermentazione tedesca, colore rosso rubino, stuzzica da subito con la sua caratteristica schiuma fine e compatta; Al naso fanno capolino lievi note di caffè tostato seguite da sentori più caldi quali nocciola e frutta secca. Gusto lungo e persistente con una sensazione retrolfattiva che ripresenta la parte di tostatura. Alc. 6,6% 6,00

RABELOTT (BIRRIFICIO BALABIOTT - DOMODOSSOLA)

Ambrata storica di casa Balabiott questa english ipa ci avvolge subito con una impronta morbida e armoniosa di malto e caramello lasciando il passo a sensazioni più resinose. L'utilizzo di un luppolo icona U.K., il fuggle, dà spazio a sentori più floreali ed erbacei; il dry hopping, poi, fa il resto. Alc. 5,60% 6,00

S-VAIS (BIRRIFICIO BALABIOTT - DOMODOSSOLA)

Birra di frumento in stile Weizen, si presenta di un biondo dorato con una schiuma densa e pannosa. Al naso prevale nettamente un sentore di banana seguito da una lieve speziatura tra chiodo di garofano e pepe rosa. Alc. 5,1% 5,50

TRISKELL (BIRRIFICIO SETTIMO - CARNAGO)

Birra ispirata alle stout caratterizzata da un colore marrone scuro e intenso. Al naso prevalgono tipici sentori di caffè e cereali tostate e lievi aromi di toffee e cacao, mentre il sapore porta verso le tostature dei malti per poi virare su caffè, caffè d'orzo e noce tostata. Alc. 5% 6,00

VINI AL CALICE

ROSSI

Pinot nero dell'oltrepò pavese - Montù Beccaria	5,50
Montefalco rosso - Di Filippo	6,00
Uì - Sassella vigna 298 - Rivetti & Lauro	6,90
Merlot Zamò	6,00

BIANCHI

Calis - Terrazze retiche, Rivetti & Lauro	5,30
Greco di tufo Janare	5,80
Chardonnay Musso	6,50

ROSATI

Barlan, Torraccia del Piantavigna	5,10
-----------------------------------	------

DESSERT

Ispirazione, Nino negri	10,00
Piccolit, Le vigne di Zamò	8,00
Zibibbo, Feudo Baglio Inca	5,00
Mott Carè, Cascina Piano	10,00

SPUMANTI

Frecciarossa extra brut metodo classico - Oltrepò pavese	10,00
Prosecco Merotto - Valdobbiadene	5,50
Quadra brut Q-Black - Franciacorta	10,00
Extra brut Tenuta Rocca - Alta Langa	10,00