

---

## VEGETABLE & CO

---

**MINESTRA DI STAGIONE  
CON BRODO DI PATATE ARROSTO** 7/12  
*Italian classic "minestrone" with roasted potatoes broth.*  
A C I

**NSALATA D'AUTUNNO** 7/12  
Lattuga, radicchio, noci,  
crema di cachi vaniglia e pera decama.  
*Lettuce, cichory, walnuts, persimmon cream and pear.*

---

## PANINI

---

**HAMBURGER ANDREA BERTON** 18  
Manzo piemontese, maionese fatta in casa,  
insalata verde e pane al sesamo. Servito con le nostre  
patate fritte. // *Piedmontese beef, house made mayonnaise,  
green salad and sesame bun. Served with our potato chips.*  
C F G I U

**TOAST ANDREA BERTON** 10  
Prosciutto cotto affumicato, Asiago.  
Servito con la nostra giardiniera di verdure.  
*Signature smoked ham and Asiago cheese toasted sandwich.*  
C L G

---

## I NOSTRI EXTRA

---

**GIARDINIERA** 5  
Verdure in agrodolce.

**CHIPS DI PATATE** 4

**FAGIOLI ALL'UCCELLETO** 6  
Pop corn di maiale.

**I NOSTRI CROCCANTI** 5

---

## LE NOSTRE SALSE

---

**SALSA BBQ HOMEMADE** 3

**MAIONESE ALLE ERBE** 2

**PROFUMO DI MEDITERRANEO** 2  
Yogurt, finocchietto, cetriolo e ginepro.

---

## TI ASPETTIAMO A PRANZO

---

Dal martedì al venerdì c'è il "Pranzo dei cuochi". Come funziona?  
Tre piatti, ogni giorno diversi, per una combinazione leggera ed equilibrata. Creativa.  
Un pranzo completo e veloce, senza rinunce per il poco tempo.  
**14 € per il menu completo, 10 € il singolo piatto.**  
*Acqua e caffè inclusi.*

**#ILPRANZODEICUOCHI**

---

Pisacco

---

# CARTA

---

\*\*\*\* *Benvenuti in Pisacco* \*\*\*\*

---



Un bistrot fondato dallo Chef Andrea Berton – insieme ad un gruppo di partners  
composto da artisti, designers ed architetti.

La cucina italiana, contemporanea ed essenziale magistralmente interpretata dallo  
Chef Andrea Asoli.

---

#DaPisacco

pisacco.it

## ANTIPASTI

<b>CRUDO E PARMIGIANO</b> Prosciutto crudo d'Osvaldo stagionato 24 mesi. <i>Parmigiano reggiano stagionato 36 mesi, Caseificio San Salvatore.</i> C L	10	<b>CAESAR SALAD</b> Trevisana, salsa caesar, pollo affumicato e pane croccante. <i>Trevisana, caesar souce, smoked chicken and toasted bread.</i> C U G	12
<b>UOVO MORBIDO</b> Uovo con spuma di patate, salsiccia e friarielli. <i>Soft egg with potato foam, sausage and friarielli.</i> U C	10	<b>VITELLO TONNATO</b> Vitello con salsa tonnata, sedano e capperi di Pantelleria. <i>Thinly sliced veal, celery, tuna sauce and Pantelleria capers.</i> C P U	9/16
<b>SGOMBRO</b> Sgombro marinato, pancetta, mele e timo. <i>Marinated mackerel, bacon, green apple and thyme.</i> P C G	12	<b>CARNE CRUDA</b> Tartare di carne con uovo sodo, maionese alle erbe e chips di pane. <i>Beef Tartare, hardboiled egg, herb mayonnaise, bread chips.</i> C G U	9/16

## PRIMI

<b>RAVIOLI DI GALLINELLA</b> Salsa Pil Pil <i>Home made ravioli filled with gurnard.</i> A P C I G U	16	<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> Risotto allo zafferano con ragù di vitello. <i>Saffron risotto with hand hacked veal bolognese.</i> C C I L	16
<b>TAGLIATELLE</b> Tagliatelle di grano saraceno con cacio, pepe e menta. <i>Tagliatelle pasta with cacio cheese and pepper.</i> U G L	14	<b>VELLUTATA DI BORLOTTI E CANNELLINI</b> Salsa di prugne affumicate. <i>Beans Soup with smoked prunes sauce.</i> A C I	14
<b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> Con burrata <i>Spaghetti, tomatoes souce and burrata cheese.</i> C I G L	10		

A: aglio C: carne Cl: cipolla F: frutta secca G: glutine M: molluschi L: latte P: pesce U: uova

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. 853/04. Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Siamo a completa disposizione per qualsiasi chiarimento.

## SECONDI

<b>CALAMARI</b> Calamari arrosto con zucca, ventricina e spinaci. <i>Roasted squid with pumpkin ventricina and spinach.</i> P	16	<b>SOVRACOSCIA DI POLLO</b> Pollo alla birra con patate e anacardi. <i>Chicken thigh with beer potato and cashews.</i> C A F	14
<b>OSSOBUCO</b> Ossobuco alla milanese e gremolata contemporanea. C A C I G L	18	<b>MERLUZZO</b> Merluzzo al vapore con crema di patate dolci e cavolo nero. // <i>Steamed codfish with sweet potato cream and black cabbage.</i> P	18

## PISACCO CURIOSO



Tutte le sere dalle 19.00 alle 22.00 il percorso dello chef Andrea Asoli.

**€35**

Cinque piatti più un dolce, acqua inclusa. Il percorso è da intendersi, possibilmente, per tutto il tavolo.

**SPUMA DI ZUCCA**  
Granita al rabarbaro.  
L

**RAVIOLI**  
Broccoli e limone.  
L G U

**SEADAS**  
Trevisana e miele.  
L G

**CICERCHIE**  
Robiola e chips di risone.  
G C I L

**AGNELLO**  
Melograno, spinaci ed il suo fondo.  
A C C I G U

**GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO**  
Crumble e gelato alla menta.  
F G L

## DON'T FORGET...

Da Pisacco puoi portare a casa il tuo vino preferito scontato del 40%. Scegli la tua bottiglia dalla carta vini e acquistala nel nostro Wine Market. Bello no?

**boob**  
Bring our own bottle