



Buon vino e cucina senza glutine
della migliore tradizione italiana

“...Qui si racconta
la storia della cucina italiana
con
ricette antiche senza glutine,
naturalmente vegetariane,
vegane per natura o per passione...”

Matteo e Carla



CELIACHIA E DINTORNI

Il Nostro Locale partecipa con successo ormai da 9 anni al "Progetto Alimentazione Fuori Casa" promosso dall'AIC (Associazione Italiana Celiachia)

i Piatti "Permessi per una dieta senza glutine" sono quelli contrassegnati con il marchio...

**Per Vostra Sicurezza e Nostra Organizzazione Vi chiediamo
Sempre di Presentarvi al Nostro Personale di Sala.**

I condimenti dei Primi Piatti indicati sono "Permessi per una dieta senza Glutine..."
Molti formati di Pasta se fatti da noi sono disponibili *Gluten free* per altri potrebbero variare i Formati.

~

LAVORI IN UFFICIO? HAI LA PAUSA RISTRETTA?

A Pranzo prenota via Mail all'indirizzo preno@pappaedesign.com o via tel **02 905 40 46** Entro e non oltre le 12,15

Ricorda di specificare ora di arrivo e numero di partecipanti

~



Clicca su **Mi Piace** alla nostra pagina Facebook

<https://www.facebook.com/hosteriadellapignatta.binasco>

Visita il nostro sito per conoscere le offerte riservate ai clienti

<http://www.hosteriadellapignatta.com>

Lascia una Recensione su **Google o TripAdvisor**, ci aiuterà a migliorare il servizio che ti offriamo

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI NON PREIMBALLATI DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO

Elenco, per capitoli, degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, di cui all'All. II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" - del Reg.1169/2011 UE, che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti in vendita.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape.
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

La direzione

FUORI MENÙ

RECOMMENDED BY THE CHEF



Spadellata di Patate e Carciofi

Potatoes and artichokes sauté

€ 10,00



Cestinetto croccante di Polenta e Grana con insalatina carciofi freschi Melograno e scaglie di Quartirolo

Salad Bowl of cheese and cornmeal flour with salad of artichokes
pomegranate tree and Quartirolo DOP (typical Lombardia cheese)

€ 16,00



Cotechino a Km 0 dell'Azienda Agricola Paghini e Farina di Mettone (Lacchiarella) con purè di Patate e Lenticchie

Cotechino at Km 0 of the Paghini and Farina di Mettone Farm
(Lacchiarella) with mashed potatoes and lentils

€ 14,00

ANTIPASTI APPETIZER



Baccalà di ispirazione Veneta, con Triangoli di Polenta frita e Cipollotti Brasati

Venetian-inspired codfish, with triangles of fried Polenta and stewed spring Onions

€ 16,00



Fiori di Zucca Croccanti ripieni di Stracchino serviti con Misticanza e Balsamico

Crunchy Pumpkin Flowers stuffed with stracchino served with Misticanza and Balsamic

€ 14,00



Polipo* in CBT alla griglia con insalatina di Finocchi e Arance a vivo

Grilled Octopus in *CBT with fennel and peeled orange Salad

€ 16,00



Misto Pignatta con Salumi Bruschette e Frittelle dell'Hoste (mondeghili, scarola e radicchio, Polenta Grana e Pettola

Mixed appetizer with Cold Cuts, Toasted Bread with Fresh Tomatoes Garlic & olive oil and Mixed of fritters with cheese, meat, vegetables and cornmeal porridge

€ 14,00



Arrostino di Coniglio in Porchetta con Lattughino fresco Polvere di Lamponi e Balsamico

Rolling roast rabbit with lettuce salad, raspberry porridge and balsamic dressing

€ 15,00



"Pannelle Palermitane" servite con limone e sesamo nero

"Pannelle Palermitane" chickpea flour's fritters with lemon and Black Sesame

€ 9,00

Legenda



Senza Glutine / Gluten free



Vegano o disponibile in versione vegana / vegan or available vegan version



Vegetariano o disponibile versione vegetariana / vegetariana or available vegetarian version

*CBT

* Cotto a Bassa temperatura / Cooked at low temperature

Ogni richiesta in più o variazione ai piatti potrebbe comportare un aumento del prezzo a partire da € 1 / Any additional request or variation to the dishes could result in a price increase from € 1

Pane Coperto Servizio € 2,50 Bread Table Service € 2,50

PRIMI PIATTI

SOUP PASTA AND RICE



Zuppa di Fagioli Borlotti freschi e Tarassaco

Borlotti Beans and Chicory's Soup

€ 10,00



Ravioli* ripieni di Oca con Topinambur e Granella di Nocciole Tostate

Ravioli stuffed with Topinambur and grain of toasted hazelnuts

€ 13,00



Maccheroncini* freschi all'uovo con ragù di cinghiale (*Tagliatelle gluten free)

Eggs fresh macaroni* with boar Ragout (*fresh homemade noodles gluten free)

€ 11,00



Tagliatelle della casa con Cipollotti freschi di Tropea e Guanciale Croccante

Homemade fresh eggs Noodles with spring onion from "Tropea" and Crispy Bacon

€ 11,00



Gnocchi di Patate della casa ai Frutti di Mare

Homemade potato dumpling with Fish Sauce

€ 14,00



Girella ripiena di culatello cotto funghi e fontina gratinata al ragù bianco punta e coltello

Girella stuffed with cooked "culatello" mushrooms and fontina gratin with white tip and knife ragout

€ 13,00



Risotto alla Milanese con l'Ossobuco

Risotto Milanese Style (with veal Bone-marrow & Saffron) with Ossobuco (Braised veal shank slice)

€ 22,00

SECONDI DI CARNE E PESCE

MAIN COURSES OF MEAT AND FISH



Dal Carré di Vitello *La Cotoletta* alla Milanese Con patate al forno

The Veal Cutlet Milanese style with baked Potatoes € 20,00



Trancio di Dentice Pescato in crosta di Pistacchi con insalata autunnale di Crauto Finocchio Uva e Riduzione di Pere al Barbera

Slice of Snapper Fished in Pistachi crust with autumnal salad of Crauto Fennel Grapes and reduction of pears in Barbera € 23,00



Brasato di Cappello del Prete con polenta

Braised Beef with Cornmeal porridge € 18,00



Entrecôte di Roast Beef con contorno a scelta

Entrecôte of Beef, with side dish of your choice € 18,00



La "Busecca" ossia la Trippa alla Lombarda

Tripe Milanese style (with White beans) € 14,00



Galletto Croccante disossato con Spinacino Mele e Balsamico

Crispy Cockerel with Fresh Spinach Salad Apple and balsamic dressing € 15,00



Veggie Burger di Fagioli Azuki e verdure e Verdure con il nostro Panino le Salse e le Patatine Fritte

Organic Soya Burger with Homemade Veg Bun, Mayo sauce Ketchup and fries Potatoes € 14,00

*Per maggiore Sicurezza il prodotto viene sottoposto a processo di abbattimento di Temperatura

PIATTI LEGGERI UNICI E INSALATONE

SINGLE DISH AND BIG SALAD



Insalatona Classica

Big Salad with lettuce, fresh tomatoes, tuna fish, hard boiled egg, mozzarella cheese, corn

€ 10,00



Camembert fuso cotto nel suo Legno servito con Pinzimonio

Melted camembert baked in its wood served with raw vegetables

€ 14,00



Riso Bianco con Tris di Verdure cotte

White rice with mixed cooked vegetables (boiled and grilled)

€ 11,00



Petto di Pollo alla Piastra con Tris di Verdure

Grilled Chicken's chest with mixed cooked vegetables

€ 12,00



Cotoletta di Maiale con Patate al forno

Pork Cutlet with baked potatoes

€ 12,00

FORMAGGI

CHEESE



Misto formaggi servito con Miele di castagno e Mostarde di Nostra Produzione

Coiche of cheese with chesnut honey and mustard handmade

€ 15,00



Tris di Formaggi

Trio of cheese with chesnut honey and mustard handmade

€ 8,00



Formaggi singola porzione

Single serving cheese

€ 5,00

CONTORNI

GARNISH



Verdure alla griglia (in base alla stagione)

Grilled vegetables based of season

€ 4,50



Verdure bollite (in base alla stagione)

Boiled vegetables based of season

€ 4,50



Patate al forno o lesse

Baked potatoes or boiled potatoes

€ 4,50



Polenta Morbida o alla Piastra (in base alla stagione)

Grilled or soft cornmeal porridge based of season

€ 4,50



Verdure in foglia saltate (in base alla stagione)

Chicory or spinach cooked with garlic Olive oil and hot pepper

€ 5,50



Insalate varie (in base alla stagione)

Various and mixed salad

€ 4,50

FRUTTA DOLCI E GELATI

FRUITS DESSERT AND ICE CREAM



Pavlova con Crema Pasticcera Frutti di Bosco Freschi e Panna Montata

Pavlova with Custard fresh Forest Fruits and Whipped cream

€ 6,00



Bignè della Casa con Crema al Pistacchio

Profiteroles with Pistachio's Cream

€ 6,00



Panna Cotta al caramello o con salsa ai frutti di Bosco

Panna Cotta with caramel sauce or berries

€ 5,00



Crumble di mele con gelato alla crema

Apple's Crumble with ice cream

€ 6,00



Tortino di Cioccolato Fondente con Salsa ai frutti di Bosco

Warm Chocolate cake with forest fruits sauce

€ 5,00



Crema Catalana

Catalan Cream

€ 5,00



Flan di Gianduia con Gelato alla Crema

Flan of Gianduja with ice cream

€ 5,00



Salame di Cioccolato

Chocolate Salami

€ 5,00



Granita Siciliana al Caffè e alla Mandorla

Sicilian Granita with flavors of Coffee and Almond

€ 5,00



Gelati gusti vari

Mixed Ice cream

€ 5,00



Frutta di stagione a seconda della Disponibilità

Fresh Fruits based of season

€ 2/6,00

BEVANDE DRINKS

Acqua 75 cl / **Water**

€ 2,00

Bibite in Lattina / **Coca cola Fanta**

€ 3,00

Birra Menabrea 33 cl / **Beer Menabrea from Biella (Piemonte)**

€ 3,50

Vino della casa / **House red wine**

$\frac{1}{4}$ € 4,00 , $\frac{1}{2}$ € 8,00, 1lt € 14,00

CAFFETTERIA COFFEE AND SPIRITS

Caffè / **Espresso**

€ 2,00

Caffè Corretto / **Espresso with spirit**

€ 3,00

Tè, tisane / **Tea teas**

€ 3,00

Amari / **Spirit**

€ 3,00

Grappe e Superalcolici/ **Schnapps and special spirits**

€ 3/8,00

Non basta leggere. Non basta capire. Non basta la consapevolezza. Ci vuole la Passione

(Anonimo)

LA CARTA DELLE BIRRE

ARTIGIANALI

BALADIN (NON PASTORIZZATE RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA DA 75 CL)

Birra **NAZIONALE** (100% Ingredienti Da Filiera Agricola Italiana) € 13,00

Birra **NORA** "Egizia" (Abbinamento piatti importanti speziati e pesce affumicato) € 16,00

Birra **ISAAC** "Blanche" (Abbinamento Antipasti o piatti delicati di Pesce) € 15,00

Birra **WAYAN** "Saison" (Amabile, Pepata...Abbinamento Carne Bianca , Pesce) € 14,00

Birra **SUPER** "Ambrata" (È la Birra con più ricchezza di sapori e odori si sposa bene anche con Abbinamenti all'apparenza difficili) € 15,00

Birre

Birra Bionda "**G. MENABREA & FIGLI**", dal 1846 Prodotta a Biella 33 cl € 3,50

Birra Bionda 66 cl € 5,00



LA NOSTRA CANTINA È UN CONTINUO FERMENTO...

Crediamo che il vino non sia una bevanda come tante altre.

In un'epoca in cui prevale la tendenza ossessiva a uniformare e ordinare qualsiasi cosa in rassicuranti gerarchie, il vino ci appare invece sfuggire, ribellarsi per la sua stessa natura a questa possibilità.

Il problema del vino non è tanto o solo quello di essere classificato secondo parametri quantitativi quanto quello di essere riconosciuto e descritto per le sue diverse caratteristiche [...]

[...] Il vino è mutevole, in trasformazione nel tempo e nel luogo. Ogni appassionato ha provato l'esperienza di assaggiare due bottiglie diverse di uno stesso grande vino; e non è tanto importante stabilire con certezza in cosa consistesse questa diversità - il luogo, il tempo, la temperatura, il contesto stesso dell'assaggio. Ciò che conta è il fatto che le sensazioni che offre una grande bottiglia sono spesso irripetibili, ed in questo, forse, risiede parte del mistero del vino, che per noi rappresenta oggi una delle ultime espressioni davvero vive e vitali della varietà[...]

Tratto da **Manifesto di Porthos**
- periodico di vino , arte e cultura -

VINI BIANCHI E SPUMANTI

Pinot Nero DOCG CRUASÈ Brut Metodo Classico Cà Tessitori Az Agricola Giorgi Luigi	€ 24,00
LB9 Pinot Nero DOCG Brut Metodo Classico Cà Tessitori Az Giorgi Luigi	€ 23,00
Pinot Nero Brut Metodo Charmat Az. Cà Tessitori	€ 15,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOCG	€ 16,00
Pinot Nero ZERBI (<i>vinificato in bianco Vivace</i>) Cà Tessitori Az Agricola Giorgi Luigi	€ 15,00
BIANCA Barbera Bianco IGT Provincia di Pavia Castello di Cicognola vendemmia 2014	€ 16,00
Riesling Cà Tessitori Az Agricola Giorgi Luigi di Broni	€ 14,00
AGOLO' Cuvèe della Lombardia (Uve di Pinot Nero e Chardonnay)	€ 15,00
Piemonte Bianco DOC (Cortese Chardonnay Arneis) 2016 Agostino & Figli	€ 15,00
Gewustraminer Trentino DOC Cantine d'Isera Vendemmia 2016	€ 19,00
Müller Thurgau DOC Cantine d'Isera Vendemmia 2016	€ 16,00
Ribolla Gialla 2016 Igt BOSCO DEL TIGLIO	€ 21,00
VENEZIE Traminer Aromatico az Italo Cescon	€ 14,00
Vermentino di Gallura DOCG GIOGANTINU 2015	€ 19,00
FAVUGNÈ Cantine Teanum uve di Bombino e Trebbiano	€ 13,00
Sannio az La Fortezza Greco DOC	€ 17,00

VINI ROSSI

Barbera Frizzante Cà Tessitori Az Agricola Giorgi Luigi di Broni Vendemmia	€ 14,00
Bonarda Vivace (uve di Croatina) Cà Tessitori Az Agricola Giorgi Luigi di Broni Vendemmia	€ 14,00
ROSSO BORGHESA (uve di Croatina, Barbera e Pinot Nero) Cà Tessitori Az Agricola Giorgi Luigi di Broni	€ 14,00
GNESE Cuvee Rossa Igt Provincia Pavia vendemmia 2015	€ 16,00
RÌ MORE Guttunio Frizzante DOC vendemmia 2016 Az Agricola Baraccone	€ 18,00
COLOMBAIA Guttunio Superiore vendemmia 2013 Az Agricola Baraccone (vino naturale produzione di 13.000 bottiglie ad annata)	€ 21,00
ROSSO DI VALBISSERA San Colombano DOC 2013 Poderi san Pietro	€ 16,00
MASTALSÒ Sangiovese Superiore di Romagna DOC 2015 Az Santodeno	€ 16,00
FONTANANERA Rosso Liguria IGT di Levante Vino Naturale vendemmia 2014 az Santa Caterina di Andrea Kihlgren	€ 19,00
Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Paron Mario	€ 21,00
Grignolino d'Asti Az Agricola Agostino Pavia & Figli	€ 14,00
BRICCO BLINA Barbera d'Asti Az Agricola A. Pavia & Figli	€ 15,00
MOLISS Barbera d'Asti Superiore Vendemmia A. Pavia	€ 21,00
DANNATO Teroldego rotaliano DOC vendemmia 2011 fermentazione naturale az Redondel Paolo Zanini Vignaiolo	€ 24,00
Valpolicella Classico Ripasso DOC Az Lavarini vendemmia 2014	€ 22,00
VILLA CUSONA Chianti DOCG Tenute Guicciardini Strozzi 2016	€ 21,00
ROSSO Rosso di Montepulciano (Prugnolo Gentile) Fattoria del Cerro 2015	€ 22,00
CIÙ CIÙ Lacrima di Morro D'Alba DOP Biologico	€ 19,00
MAGIS Irpinia Aglianico DOP Castello Antico 2011	€ 19,00
NEGROAMARO Rosso Salento IGP vino a fermentazione spontanea Vendemmia 2013 Az Agricola Francesco Marra	€ 29,00
PRIMITIVO Rosso Salento IGP vino a fermentazione spontanea Vendemmia 2013 Az Agricola Francesco Marra	€ 29,00

"NOTO" Rosso Sicilia DOP (Nero d'Avola Sirah e Cabernet) Az Feudo Luparello 2014	€ 23,00
"HIERON" Nero d'Avola vendemmia 2017	€ 15,00

ROSSI IMPORTANTI E RISERVE

Sassella (uve Chiavennasca <i>oppure detto Nebbiolo</i>) DOCG Valtellina Superiore 2015 az. Nino Negri	€ 26,00
Valtellina Sforzato DOC "5STELLE SFURSAT" Vendemmia 2003 Az Nino Negri	€ 70,00
RISERVA DEL FONDATORE Valtellina Superiore DOCG Az Balgera	€ 30,00
"RONCO ALTO" Gutturnio fermo DOC riserva 2014 az Baraccone (vino naturale 960 bottiglie prodotte)	€ 28,00
I TRE VOLTI (Barbera Dolcetto e Nebbiolo) Az. Agostino Pavia	€ 25,00
TALIN (85% Barbera del Monferrato e 15% Sirah) 2015 Az. Agostino Pavia	€ 26,00
LA MARESCIALLA Barbera d'Asti Superiore Vendemmia Az Agricola Agostino Pavia & Figli	€ 27,00
Barbaresco DOCG FASET Vendemmia 2009 Az Brovida Cordara	€ 39,00
Barolo DOCG MOSCONI Vendemmia 1998 Az Agricola Bussia Soprana	€ 75,00
Amarone della Valpolicella DOCG Lavarini 2010	€ 40,00
Cabernet Sauvignon T'AL DIGH ME 2011 Az Agricola Baraccone (vino naturale produzione di 1350 bottiglie ad annata le bottiglie sono numerate)	€ 27,00
PIO CESARE Dolcetto d'Alba 2016	€ 27,00
IL BRUCIATO Bolgheri Tenuta Guado al Tasso (ottenuto da uve Cabernet Sauvignon, Sirah e Merlot) Az Antinori Vendemmia 2015	€ 43,00
CARMIONE CARMIGNANO DOCG di Fabrizio Pratesi 2015 (ottenuto da uve Sangiovese Merlot e Cabernet)	€ 40,00
BRUNELLO DI MONTALCINO Fattorie Melini Vendemmia 2001	€ 60,00