



hosteria moderna

Buon Vino e Cucina della migliore Tradizione Italiana

Questo non è un Semplice Menù
Qui si racconta una Storia
La storia della Tradizione della Cucina Italiana

Antiche Ricette Italiane

in chiave moderna, senza glutine,
per onnivori, spesso naturalmente vegetariane a volte vegane
per natura o per passione



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 RECCOMENDED BY THE CHEF



Bresaola di Fassona Piemontese con Insalatina Uva e scaglie di
Quartiolo

**Bresaola of Fassona Piemontese breed with salad Season Grapes and
Quartiolo Cheese**

€ 16,00



Mozzarella di Bufala Campana a Latte crudo con melanzane al forno
e Pomodorini al Basilico

Mozzarella with oven Eggplant and Cherry Tomatoes with Basil

€ 12,00

ANTIPASTI APPETIZER



Baccalà di ispirazione Veneta, con Triangoli di Polenta fritta 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



Caprese di Polipo* in CBT alla griglia con Pomodori cuore di bue e Mozzarella di bufala a latte crudo

Grilled Octopus in *CBT with fresh Tomatoes and Buffalo Mozzarella

€ 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**

PRIMI PIATTI SOUP PASTA AND RICE



Zuppa di Fagioli Borlotti freschi e Tarassaco

Borlotti Beans and Chicory's Soup

€ 10,00



Ravioli* ripieni di Zucca con Porcini freschi (*Tagliatelle Gluten free)

Ravioli stuffed with Pumpkins with Fresh Porcini Mushrooms

€ 13,00



“Testaroli” e Pesto della casa con fagiolini e Patate

“Testaroli” homemade (speciality from Lunigiana, with pesto sauce basil, olive oil, pine nuts, parmesan, sheep cheese) Green beans and Potatoes

€ 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



Maccheroncini freschi all'uovo con Ragù di Tonno Alalunga alla mediterranea (*Pomodorini Capperi e Olive*)

Fresh egg-shaped macaroni with Mediterranean-style Alalunga tuna sauce (Capers and Olive tomatoes)

€ 12,00



Gnocchi di Patate della casa alla Norma con Ricotta infornata

Homemade potato dumpling with Eggplant Tomatoes Sauce “Sicilian Style” and Fired ricotta

€ 10,00



Girella di Pasta fresca ripiena di patate crescenza e Rucola gratinata con gorgonzola

Rolls of fresh pastan filled with Crescenza Potatoes and Rocket gratin with Gorgonzola Cheese

€ 12,00



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



Pancia di Maiale in *CBT con Polenta grigliata e Funghi

Pork belly in *CBT with grilled Polenta and Mushrooms € 16,00



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 rise 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

€ 4,50

























Insalate varie (in base alla stagione)

Various and mixed salad

€ 4,50

FRUTTA DOLCI E GELATI FRUITS DESSERT AND ICE CREAM

	 <p>Pavlova con Crema Pasticcera Frutti di Bosco Freschi e Panna Montata</p> <hr/> <p>Pavlova with Custard fresh Forest Fruits and Whipped cream</p>	€	6,00
	 <p>Bignè della Casa con Crema al Pistacchio</p> <hr/> <p>Profiteroles with Pistachio's Cream</p>	€	6,00
	 <p>Panna Cotta al caramello o con salsa ai frutti di Bosco</p> <hr/> <p>Panna Cotta with caramel sauce or berries</p>	€	5,00
	 <p>Tortino di Cioccolato Fondente con Salsa ai frutti di Bosco</p> <hr/> <p>Warm Chocolate cake with forest fruits sauce</p>	€	5,00
	 <p>Crema Catalana</p> <hr/> <p>Catalan Cream</p>	€	5,00
	 <p>Flan di Gianduia con Gelato alla Crema</p> <hr/> <p>Flan of Gianduja with ice cream</p>	€	5,00
	 <p>Salame di Cioccolato</p> <hr/> <p>Chocolate Salami</p>	€	5,00
	 <p>Granita Siciliana al Caffè, Mandorla e Fragole con Frutti di Bosco al basilico</p> <hr/> <p>Sicilian Granita with flavors of Coffee, Almond and Strawberries and Fruits of Wood with basil</p>	€	5,00
	 <p>Gelati gusti vari</p> <hr/> <p>Mixed Ice cream</p>	€	5,00
	 <p>Sorbetti della casa di Frutta Fresca a seconda del mercato</p> <hr/> <p>Fresh homemade fruit sorbets</p>	€	5,00
	 <p>Frutta di stagione a seconda della Disponibilità</p> <hr/> <p>Fresh Fruits based of season</p>	€	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 Croatia) Cà Tessitori Az Agricola Giorgi Luigi di Broni Vendemmia	€ 14,00
ROSSO BORGHESA (uve di Croatia, 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 Gutturnio Frizzante DOC vendemmia 2016 Az Agricola Baraccone	€ 18,00
COLOMBAIA Gutturnio 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
Bardolino classico DOC "Le colline dei Filari" 2015 (Lago di Garda Orientale)	€ 14,00
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
TREUVE Monferrato Rosso DOC Nebbiolo Barbera e Sirah Az Agricola A. Pavia & Figli	€ 16,00
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
Sangiovese Umbria IGT Novelli	€ 16,00
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
CIÙ CIÙ GOTICO Rosso Piceno Superiore DOP 2014 Agricoltura Biologica	€ 21,00
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
“SICILIA” DOP (Nero d’Avola – Sirah) Az Feudo Luparello 2014	€ 18,00
BALLETTI Nerello Mascalese a fermentazione spontanea (coltivato a 1000 mt sul livello del mare) Vendemmia 2014 Az Etnella Davide Bentivegna Vignaiolo	€ 20,00
“NOTO” Rosso Sicilia DOP (Nero d’Avola Sirah e Cabernet) Az Feudo Luparello 2014	€ 22,00

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
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 FASÈT 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