

BIRRA

La scelta di prodotti del territorio ha guidato la scelta delle birre del Bistrot: dalle pils alle IPA, dalle weizen alle stout, alla spina o in bottiglia, sono tutte realizzate da produttori artigianali lombardi.



ALLA SPINA cl.0,33

Saison - birrificio ExtraOmnes

La Saison si presenta con un colore oro brillante sormontato da una schiuma fine e compatta. Naso caratterizzato dalla speziatura tipica del lievito utilizzato, pepe fresco su un floreale bianco che ricorda il sambuco e il tiglio. In bocca, dopo un attacco morbido, si sente una piccante freschezza, con un finale vegetale e balsamico che ricorda la radice di liquirizia.

Alc. 6,9% vol

4,00

Rebelot - birrificio Rurale

India Pale Lager, una contaminazione che vede lavorare assieme il lievito a bassa fermentazione con una luppolatura molto decisa tipica delle IPA Statunitensi. Birra secca, fresca e beverina, ricca di profumi e gusti dell'abbondante luppolatura che vede un gioco fra il resinoso/balsamico e il fruttato/agrumato.

Alc. 5,6% vol

4,00

Quadrupel - Birrificio ExtraOmnes

La Quadrupel di extraomnes si presenta con color tonaca di frate e una schiuma compatta color nocciola; Un effluvio vinoso domina il primo olfatto, con riconoscimenti di susina disidratata, dattero e di spezie dolci e penetranti. Morbida, con un finale di prolungata persistenza piccante.

Alc. 9,3%

4,00

IN BOTTIGLIA cl.0,33

Quarantott (Birrificio Lambrate - Milano)

In stile double ipa è caratterizzata dall'utilizzo massiccio di luppoli americani in cottura e dry hopping. Evidenti le fragranze fruttate e agrumate accompagnate da leggere note erbacee; luppolatura supportata dal malto fino ad un deciso finale amaro.

Alc. 8% 6,00

Imperial Ghisa (Birrificio Lambrate - Milano)

Smoked baltic Porter dal colore nero intenso; al naso regala note tostate e affumicate mentre la fragranza di caffè, cacao amaro e toffee accompagnano sentori di frutta rossa sotto spirito. in bocca il corpo è pieno con una texture tendenzialmente oleosa in cui si ritrovano i gusti caldi di liquirizia, cioccolato e caramello.

Alc. 8,5% 6,50

Rob de matt (Birrificio Lambrate - Milano)

Ipa reinterpretata dai birrai di Lambrate; dal colore biondo con riflessi dorati, è caratterizzata da marcati sentori fruttati e citrici. Buon equilibrio tra il malto (100% pale) e la generosa luppolatura americana.

Alc. 5,5% 5,70

Grateful Deaf (Birrificio Lambrate - Milano)

Black ipa di segale con peperoncini habanero; birra dal colore nero con riflessi castani si presenta con una schiuma fine e compatta di color cappuccino. l'aroma di peperoncino è accompagnato da delicati sentori di cacao e caffè e note erbacee di luppolo.

Alc. 7% 5,80

Zest (Birrificio Extraomnes - Marnate)

Birra prodotta con un generoso utilizzo di luppolo americano, il citra; avvolge con i sentori di frutta fresca e con la speziatura del lievito. Un piacevole amaro del luppolo ed un finale secco la rendono fresca e bevibile.

Alc. 5,3% 4,60

Quadrupel (Birrificio Extraomnes - Marnate)

La Quadrupel di extraomnes si presenta con color tonaca di frate e una schiuma compatta color nocciola; Un effluvio "vinoso" domina il primo olfatto, con riconoscimenti di susina disidratata, dattero e di spezie dolci e penetranti. Morbida con un finale di prolungata persistenza piccante.

Alc. 9,3% 4,80

Tripel (Birrificio Extraomnes - Marnate)

È dorata carica, con aderente schiuma di color crema; l'aroma fruttato che può ricordare una percocca in sciroppo o ananas matura, viene equilibrato da un etilico piccante e pungente, il tutto bilanciato da una decisa secchezza.

Alc.8,6% 5,00

Zang Tumb Tumb (Birrificio Extraomnes - Marnate)

La Zang Tumb Tumb è una nuova creazione di Extraomnes per la quale è stato fatto utilizzo di un mix particolare di lieviti che le hanno donato profumi intensi di frutta abbinati ad un corpo secco. Di facile beva.

Alc.7,5% 5,00

Ciuski (Birrificio Extraomnes - Marnate)

L'aspetto è contraddistinto da un dorato scarico e da una generosa schiuma candida, pannosa e persistente. Le caratteristiche aromatiche dello zenzero, l'agrumato piccante ed il leggero balsamico sono la prima nota di testa.

Alc.4,9% 5,00

Defunkt!!! (Birrificio Extraomnes - Marnate)

In stile milk stout può essere considerata una "imperial" grazie alla sua gradazione che sfiora la doppia cifra. Di colore nero si presenta con una schiuma color cappuccino, al naso emergono soprattutto sentori di vaniglia zenzero e caffelatte.

Alc.9,9% 6,00

Imperial Zest (Birrificio Extraomnes - Marnate)

Saison/Specialty Ale dal profilo aromatico tendente agli agrumi, pompelmo soprattutto e un finale speziato rinfrescante. in bocca è molto secca ma con un alcool ben presente che ammorbidisce la bevuta. Il finale ha un amaro gradevole.

Alc.9,0% 5,00

Seta (Birrificio RURale - Desio)

Una birra leggera e vellutata in stile biere blanche, speziata con coriandolo e buccia d'arancia, con piacevoli sensazioni agrumate, acidule e nette note di limone e fiori bianchi.

Alc.5% 5,00

Blackout (Birrificio RURale - Desio)

Birra ispirata alle stout irlandesi. La tostatura dei malti sviluppa aromi di caffè e cioccolato che si ritrovano nel gusto assieme ad un finale di liquirizia.

Alc. 4,2% 5,00

Castigamatt (Birrificio Rurale - Desio)

Castigamatt perchè il finale asciutto e luppolato la rende pericolosamente beverina nonostante i suoi 7,5 gradi alcolici. Una birra in stile black ipa con note di resina e agrumi, ma con qualche morbidezza in più che la rende ancora più gradevole.

Alc.7,5% 5,50

405040 (Birrificio Rurale - Desio)

Birra bionda in stile pilsner con belle note di malto e cereali e una sensazione erbacea. Semplice, elegante, dissetante con un finale amaro e non troppo asciutto.

Alc.5% 5,00

Tipopils (Birrificio Italiano - Limido comasco)

Birra dalla schiuma bianca, cremosa e molto persistente che sovrasta un liquido color giallo chiaro. Il bouquet di aroma è molto fine e ricco, con un iniziale luppolo erbaceo seguito dall'agrumato e, per finire, note eleganti di cereali e fiori tra cui spicca la camomilla.

Alc.5,2% 5,00

Bibock (Birrificio Italiano - Limido comasco)

Birra ambrata in stile bock tradizionale, si presenta con note fresche e agrumate con sentori di caramello. Ricca ed equilibrata, viene bilanciata dai luppoli che ne rendono il finale asciutto.

Alc.6,2% 5,50

Bi-Weizen (Birrificio Italiano - Limido comasco)

Di colore giallo pallido opalescente, è una birra in stile weizen; presenta note fruttate di banana con leggere speziature e piacevoli aromi di cereali. Fresca e dissetante con una punta di acidità citrica.

Alc.5,0% 5,50

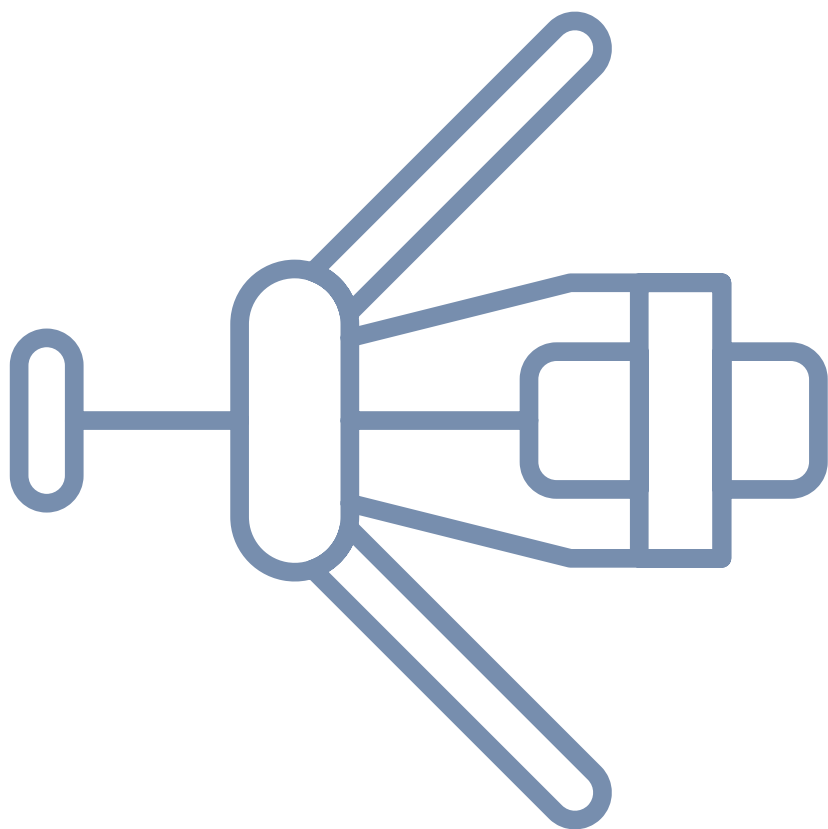
Vudu (Birrificio Italiano - Limido comasco)

Di colore ambrato carico con riflessi ramati e schiuma cremosa e persistente. In stile dunkelweizen, si può percepire un fruttato di banana, frutta cotta, agrumi e sentori floreali. In bocca arrivano note di torrefazione e toffee con un finale amarognolo e pepato.

Alc.5,5% 6,00

VINI al calice

Il Bistrot propone un'ampia selezione di vini al calice della cantina del Passerotto. La mescita delle bottiglie più prestigiose è realizzata con il sistema Winefit, che consente il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del vino fino all'ultimo calice.

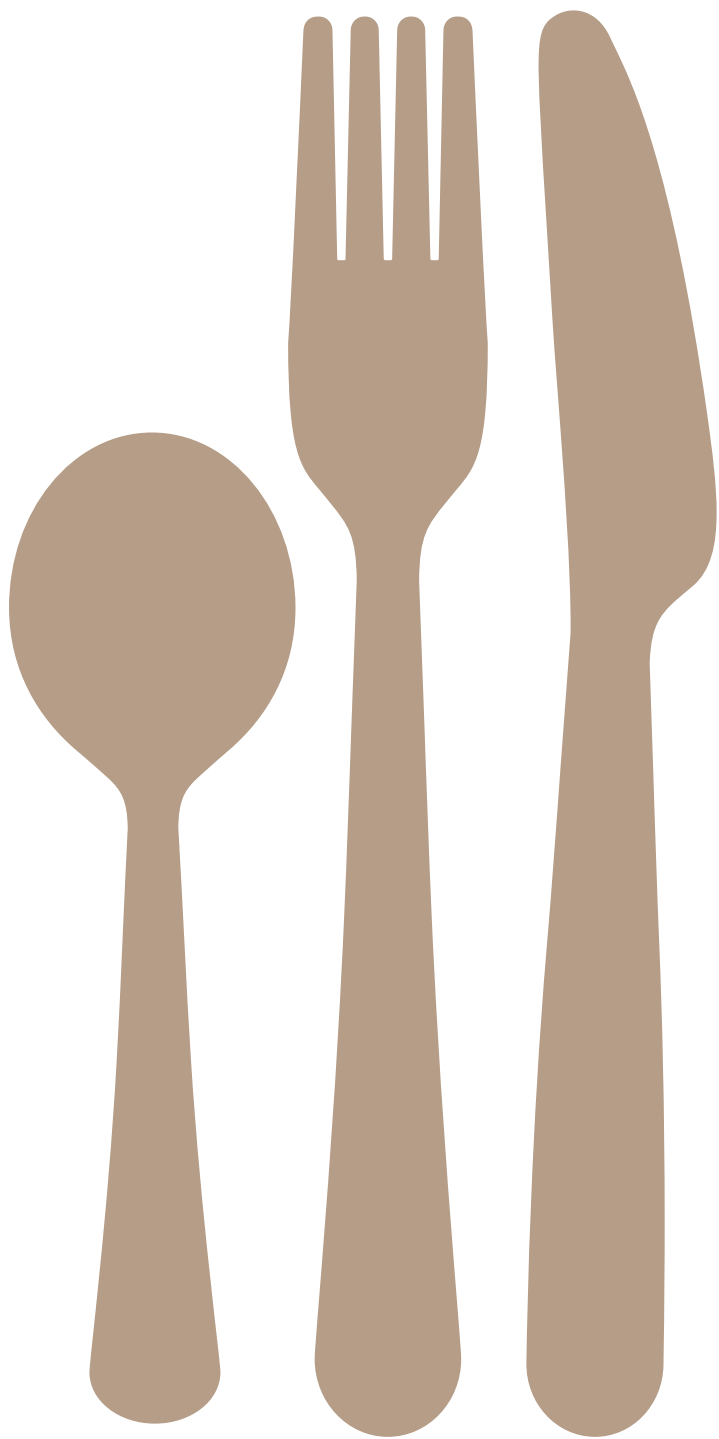


VINI Rossi

Pinot nero - Calvi	4,50
Suebus - Refosco-Pignolo - Sine Tempore	6,90
Nebbiolo Tre Confini - Torraccia del Piantavigna	5,50
Buttafuoco - Cascina dei Monaci	4,90
Vespolina - Torraccia del Piantavigna	4,90
Pignolo - Sine Tempore	7,50
Salice Salentino - Aiace - Castello Monaci	5,70
Sagrantino di Montefalco Collepiano - A. Caprai 03	9,50
Nero d'avola Duca Enrico igt - Duca di Salaparuta 09	14,00
Amarone Valpolicella - Cottini	8,50
Dolcetto Dogliani - Cantina del Ciabot	4,50

VINI Bianchi

Prosecco di Conegliano/Valdobbiadene - Merotto Graziano	3,40
Bidibi - Maculan	4,90
Calis terrazze retiche - Rivetti & Lauro	4,90
Erbavoglio - Torraccia del Piantavigna	5,10
Manzoni bianco - La Salute	5,50



TRADIZIONALI

Tradition

prosciutto cotto e uova
o prosciutto cotto con formaggio o prosciutto con funghi champignon 6,50

Complète

uovo, emmenthaler, prosciutto cotto 7,50

SPECIALI

Parmentier

uova, patate lesse, emmenthaler 8,50



Carbonara

uovo, emmenthaler, dadini di pancetta, crème fraiche e parmigiano 10,00

Chevrette

formaggio di capra, miele, crème fraiche e noci 11,00



Formaggi

emmenthaler, capra, bleu d'Auvergne 11,00



Carnivora

emmenthaler, cipolle, salsiccia, uovo, pomodori 11,00

Cot-cot

uovo, emmenthaler, petto di pollo, cipolle, champignon alla crème 12,00

Montanara

patate, dadini di pancetta, cipolle, formaggio raclette, crème fraiche 12,00

Savoiarde

formaggio reblochon, patate lesse, prosciutto crudo 12,00

Selezione di salumi artigianali

I taglieri propongono esclusivamente salumi prodotti con metodi e procedimenti artigianali dal Salumificio Marco D'Oggiono - Oggiono e Salumificio La Scaletta - Varzi

Lardo celtico e pancetta

Lardo, pancetta, miele d'acacia, tostate di pane calde 9,00

Tagliere della Brianza

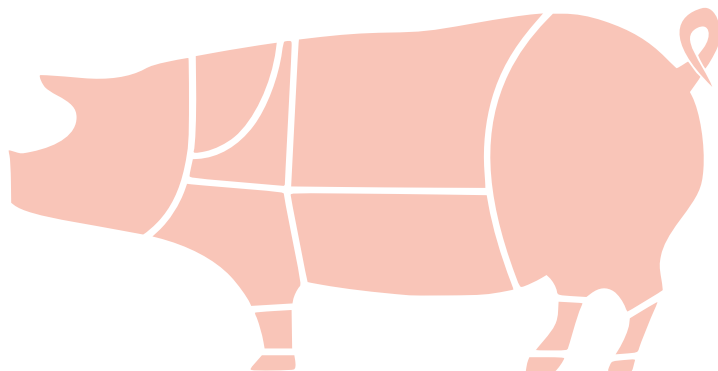
Salame osteria, pancetta, coppa 9,50

Pane e salame

Salame osteria, salame di Varzi, pane pugliese 10,00

Tagliere misto

Prosciutto crudo, salame di varzi, coppa piacentina, bra tenero, ubriaco, blue del moncenisio 13,00



Crostoni

Cropizza

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio

4,50



Verdure

Julienne di verdure, mozzarella, olio

5,00



Raclette

Speck, formaggio raclette, olio

5,50

Rustico

Prosciutto di Praga, spinaci, provola affumicata

5,50

Verde

Salmone affumicato, salsa verde

6,00

Oca

petto d'oca affumicato, mascarpone, sedano

6,00



Insalate

Mediterranea

tonno, pomodori, insalata, cipolle rosse,
vinagrette di olive, acciughe e capperi 7,00

Dell'orto

Spinacino, radicchio, pere, scaglie di parmigiano
glassa di aceto balsamico 7,50



Bianca

Insalata, feta, caprino, mozzarella, noci, vinagrette alle noci e nocciole 8,00

Del cortile

petto d'oca affumicato, insalata verde, sedano bianco,
pomodori e vinagrette di pistacchi 8,50

Rustica

pollo grigliato, Insalata, mele,
mandorle a lamelle, vinagrette alla senape rustica 8,50

Tiepida

insalata mista, cipolle rosse di Tropea, pancetta croccante,
patate saltate con salsa tiepida al bergader 8,50



Crêpes

Una leggenda narra che questa preparazione ebbe origine nel V secolo, quando il pontefice Gelasio ordinò ai cuochi papali di sfamare i pellegrini francesi, giunti stremati a Roma per partecipare alla festa della Candelora, con un cibo rinvigorente ma di semplici ingredienti. Di certo, nell'alto Medioevo, la crêpe era un piatto diffuso, quasi sempre fatto con latte, a volte con acqua e anche vino; della ricetta moderna, che utilizza farina di frumento, si ha notizie in Francia già nel IX secolo.

TRADIZIONALI

Marmellata	5,00
Crema di castagne	6,00
Nutella	6,00
Banana e cioccolato	6,50

SPECIALI

Flambèe

Rhum o Calvados o Grand Marnier	7,50
---------------------------------	------

Amandine

cioccolato, banane, mandorle	7,50
------------------------------	------

Golosa

nocciole, caramello al burro salato, panna montata	7,50
--	------

Bretone

caramello al burro salato, gelato alla crema, panna montata	8,00
---	------

Monte bianco

crema di marroni, gelato alla crema, panna montata	8,50
--	------

Speculoos

biscotti Speculoos, caramello al burro salato, gelato alla crema	8,50
--	------

Tatin

mele caramellate, caramello al burro salato, gelato alla crema	8,50
--	------

Calvados

composta di mele, caramello al burro salato, mandorle al calvados	9,00
---	------

Belle Hélène

pere sciroppate, cioccolato, gelato alla crema, mandorle, panna montata	9,00
---	------

Dolci

Torta del giorno	5,50
Gelato artigianale al limone con salsa ai frutti di bosco*	6,00
Gelato artigianale alla crema con cioccolato fondente e nocciole tostate	6,00
Caffè gourmand	6,50



passerotto bistro

passer-otto.it

