

## Aperitivo

Fontanafredda Alta Langa Brut € 5.00 - Ruggeri Morbin Extra Dry € 3.50 - Spritz € 4.00

## Antipasti

Antipasto del gnocchetto (consigliato per 2 persone) € 24.00

(Insalata russa – Prosciutto di cinghiale, brianzetta e salame - Patè di fegato in gelatina con pane all'uvetta  
Cotechino con lenticchie e fonduta al Bitto)

Cotechino con lenticchie e fonduta al Bitto € 10.00

Uovo fritto con cremoso di patate, spinacino e tartufo nero € 10.00

Antipasto di mare € 16.00

(Salmone marinato agli agrumi con aneto e panna acida – Polpo in porchetta con cremoso di patate\*  
Insalata di mare\* con cavolo rosso, romano, melograno e polenta croccante)

Crocchette di baccalà con crema di cipolla e acciuga € 12.00

Polpo in porchetta con cremoso di patate, olive e timo\* € 15.00

## Primi piatti

Tagliatelle al ragù del Gnocchetto € 12.00

Pizzoccheri della Valtellina € 12.00

Spaghetti alla chitarra al doppio tuorlo con ragù d'anatra, foie gras e tartufo nero € 17.00

Risotto con filetti di pesce persico e crema alla salvia\* € 15.00

Paccheri ripieni al ragù di aragostella, scampi, mazzancolle e gamberi rossi di Mazara\* € 17.00

Ravioli di capesante e gamberi, broccoletti piccanti e sugo di mazzancolla € 15.00

## Secondi piatti

Piccolo bollito con verdure, salsa verde e mostarda di Cremona € 16.00

Cotoletta alla milanese con salsa tartara e patate al forno € 23.00

Brasato di manzo con polenta € 16.00

Filetto di manzo con cremoso di patate e funghetti di bosco € 24.00

Tartare di manzo classico con pane carasau € 16.00

(olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape, uovo, cipolla, prezzemolo, capperi, acciuga, cetriolo, limone)

Fritto di calamari, gamberi, maionese alla soia e chips di patate\* € 17.00

Branzino farcito al baccalà, pomodorini gialli e crema di zucchine e menta € 20.00

## I Classici su prenotazione (almeno 1 giorno prima)

Gran crudo di mare (su prenotazione per 2 persone – tartufi, tonno, branzino, gamberi rossi, ...)\* € 80.00

Zuppa di pesce di mare (minimo per 4 persone) € 22.00 a persona

Filetto di bue alla Wellington con patate e erbette al burro (minimo per 6 persone) € 25.00 a persona

Cotoletta gigante alla milanese con patate e pomodorini (1.5 – 2.0 Kg) € 110.00 – 140.00

*Gentile cliente, se lo desidera può fare richiesta al personale di sala per avere il menù nel quale sono indicati, a seguito di ogni proposta, gli alimenti potenzialmente allergizzanti. In ogni caso raccomandiamo di segnalare al personale di sala qualunque allergia o intolleranza*

*\* Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata, congelati a bordo o sottoposti ad abbattimento di temperatura, nel rispetto della normativa vigente CE 852/04*

## Bevande

Acqua minerale 0.75 € 2.50 - 0.50 € 1.50

Vino della casa (Chardonnay frizzante – Montepulciano) ¼ Litro € 2.50 - ½ Litro € 5.00 - 1 Litro € 10.00

Birra alla spina (Augustiner Helles o Wieninger Marzenbock) 0.20 cl. € 3.00 - 0.30 cl. € 4.00 - 0.40 cl. € 5.00

Manzel Waizen (bottiglia 0.50) € 6.00 – Augustiner Edelstoff (bottiglia 0.50) € 6.00

Caffè € 2.00 - Bibite € 3.00 - Coperto € 2.50

## Le nostre pizze

**Margherita Profumata** ... pomodoro, burrata e pesto di basilico € 10.00

**Margherita Regina** ... pomodoro, pomodorini, bufala, basilico € 10.00

**Parma** ... pomodoro, bufala, crudo di Parma, Grana Padano € 12.00

**Pomodorina** ... pomodoro, fiordilatte, basilico, pomodorini gialli, rossi e soleggiati € 10.00

**Crudo e burrata** ... pomodoro, crudo di Parma, burrata e basilico € 12.00

**Zucchine in fiore** ... burrata, pomodorini gialli, crudo di Parma e fiori di zucca € 13.00

**Bologna** ... bufala, mortadella, crema e granella di pistacchio € 12.00

**Tartiflette** ... fiordilatte, Reblochon AOP, pancetta, patate, cipolla € 13.00

**Fromage** ... 4 formaggi da latte crudo (Roquefort, Reblochon, Saint-Maure, Maroilles) € 16.00

**Blu di pecora** ... fiordilatte, Roquefort AOP da latte crudo, noci e miele di acacia € 12.00

**Gardena** ... fiordilatte, scamorza, funghi misti, speck e burro ed erba cipollina € 16.00

**Pizza del Re** ... fiordilatte, porcini, uovo al tegamino, prezzemolo, tartufo nero sott'olio € 16.00

**Valtellina** ... fiordilatte, funghetti misti, bresaola, insalatina e scaglie di Bitto € 13.00

**Brianzetta** ... fiordilatte, burrata, pomodorini gialli, basilico € 13.00

**Riviera** ... fiordilatte, olive taggiasche, scaglie di Pecorino, emulsione di olio al basilico e pinoli € 12.00

**Polipina** ... fiordilatte, polpo, olive, capperi, patate e basilico € 15.00

**Cantabrica** ... burrata, acciughe del Cantabrico, ciliegino e basilico € 15.00

**Alici** ... fiordilatte, scamorza, pomodorini, limone, menta € 12.00

**Tonnara** ... fiordilatte, tonno crudo, crema e granella al pistacchio € 15.00

**Frutti di mare\*** ... saltati in padella, pomodoro e prezzemolo € 16.00

**IL MENU' E LA LISTA DEI VINI SONO CONSULTABILI SUL SITO [WWW.GNOCCHETTO.IT](http://WWW.GNOCCHETTO.IT)**



**CUCINA: 12:00 - 14:00 - RISTORANTE: 12:00 - 14:30**

*Gentile cliente, se lo desidera può fare richiesta al personale di sala per avere il menù nel quale sono indicati, a seguito di ogni proposta, gli alimenti potenzialmente allergizzanti. **In ogni caso raccomandiamo di segnalare al personale di sala qualunque allergia o intolleranza***

*\* Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata, congelati a bordo o sottoposti ad abbattimento di temperatura, nel rispetto della normativa vigente CE 852/04*

**SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI INDOSSARE LA MASCHERINA QUANDO NON SI È SEDUTI AL TAVOLO E DI MANTENERE LA DISTANZA DI ALMENO 1 METRO NELLE AREE COMUNI**