



*"Uno non può pensare bene,  
amare bene, dormire bene  
se non ha mangiato bene".  
Virginia Woolf*



*" Il cibo trova sempre  
coloro che amano cucinare".  
Gusteau*

## PER INIZIARE

Tagliere di salumi e formaggi misti € 13

Selezione di salumi serviti con giardiniera Morgan € 13

Carpaccio di Black Angus affumicato  
con scaglie di Grana padano, mele Smith  
e olio al tartufo € 15

Culatello salumificio "Vescovi" con burrata € 15

Selezioni di formaggi misti serviti con confetture € 14

Selezione di formaggi di capra  
serviti con panforte e miele di castagno € 11

Bruschetta con burrata e acciughe del mar Cantabrico € 14

Culatello con bocconcini di mozzarella di bufala € 9

Bruschetta con lardo di Colonnata e castagne al miele € 10

Gorgonzola morbido "al cucchiaino"  
servito con pane caldo e confettura di cipolle rosse € 10

*"Cucinare è come amare...  
o ci si abbandona completamente  
o si rinuncia".*

*A. Von Horné*



*"Le cose più belle della vita  
sono immorali o sono illegali;  
oppure fanno ingrassare".*

*G.B. Shaw*

## GLI GNOCCHI

Gnocchi al ragù di carne Chianina € 12

Gnocchi con fonduta di toma della Val d'Ossola,  
gratinati al forno € 12

Gnocchi al Castelmagno e nocciole tostate,  
profumati al tartufo € 13

Gnocchi al ragù di cinghiale e funghi porcini € 12

Gnocchi con Gorgonzola, radicchio di Treviso e noci € 11

Gnocchi con salsiccia, cime di rapa  
e pane tostato alle acciughe € 12

Gnocchi con crema di parmigiano, culatello  
e perle di balsamico di Modena € 12

Gnocchi con ragù di "ganassino" sfilacciato € 12

Gnocchi al pesto di basilico con gamberi e stracciatella € 14

Gnocchi all'astice e pomodorini di Pachino € 16

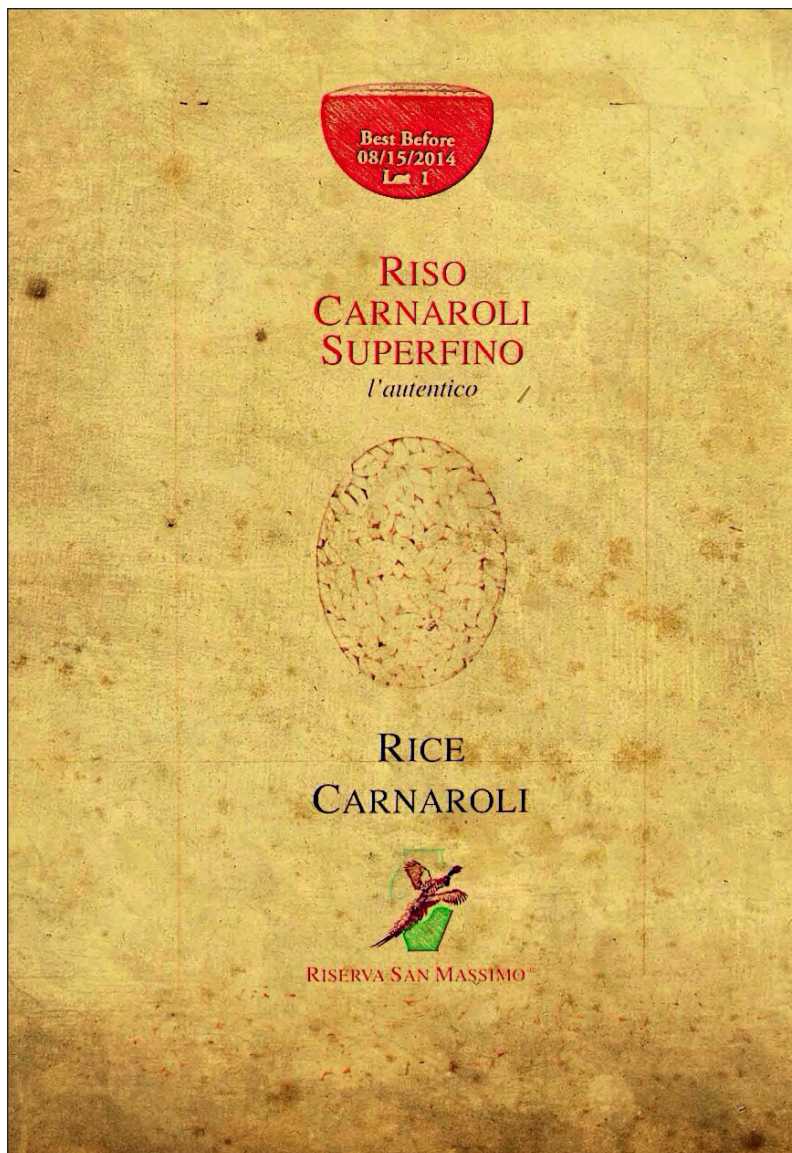
BIS DI GNOCCHI, minimo per 2 persone € 14

TRIS DI GNOCCHI, minimo per 2 persone € 16

NEI BIS E NEI TRIS ogni scelta di pesce comporta una maggiorazione di € 2,5

*" Il mondo ipocrita non vuol dare importanza  
al mangiare, ma poi non si fa festa, civile  
o religiosa, che non si distenda la tovaglia  
e non si cerchi di pappare del meglio".*

*Artusi*



Occorre di carbone un vivo fuoco; la casseruola;  
cento grammi buoni di burro e di cipolla qualche poco.  
Quando il burro rosseggia, allor vi poni il riso crudo;  
quanto ne vorrei e mentre tosta l'aglio e scomponi.  
Del brodo occorre poi: ma caldo assai;  
messine un po' per volta, che bollire deve continuo, né asciugarsi mai.  
Nel tutto, sulla fine, diluire di zafferano un poco tu farai  
perché in giallo lo abbia a colorire.  
Il brodo tu graduare ben saprai, perché denso sia il riso, allor che è cotto.  
Di grattugiato ce ne vuole assai.  
Così avrai di Milan pronto il risotto.

*G. Pascoli*

## I RISOTTI

Risotto al Castelmagno, mantecato al burro tartufato € 13

Risotto alla barbera, radicchio di Treviso e salsiccia € 12

Risotto con pere e noci mantecato al taleggio € 12

Risotto con porcini e mirtilli € 12

Risotto alla zucca Mantovana, crumble di salsiccia  
e fonduta di parmigiano € 12

Risotto "Valganna", birra 6 luppoli, speck  
e scamorza affumicata € 12

Risotto alla Milanese con gremolata,  
midollo e sugo d'arrosto € 14

Risotto allo zafferano con culatello  
e chips di Parmigiano € 12

Risotto ai crostacei, profumato al gin Bacùr € 16

Risotto con cime di rapa, burrata e gamberi € 14

BIS DI RISOTTI, minimo per 2 persone € 14

TRIS DI RISOTTI, minimo per 2 persone € 16

NEI BIS E NEI TRIS ogni scelta di pesce comporta una maggiorazione di € 2,5

*" Un giorno ho chiesto a mia moglie:  
«Cara dove vuoi andare  
per il tuo compleanno?», e lei:  
«In un posto dove non sono mai stata»,  
allora prova in cucina..."*

*Anonimo*



*"Meditate bene su questo punto:  
le ore più belle della nostra vita  
sono tutte collegate, con un legame  
più o meno tangibile,  
ad un qualche ricordo della vita".*  
C.P.M.



## LA PASTA

Tagliatelle al guanciale e cipolla di Tropea € 11

Mezze maniche alla carbonara € 11

Spaghetti quadrati aglio, olio e peperoncino  
con colatura di alici e crumble di pane ai cereali € 11

Agnolotti del Plin al burro e salvia  
con chips di Parmigiano € 11

Garganelli al pesto di basilico  
con polpo patate e fagiolini € 13

.....e per finire.....

Zuppa di cipolla in crosta di pane € 12

## GLI SPECIALI DELLA SETTIMANA

MERCOLEDÌ: Risotto alla milanese con ossobuco € 18

GIOVEDÌ: Risotto con guancia di manzo brasata € 16

*"Da noi si mangiava alla carta.  
Chi sceglieva l'asso, mangiava".*

*W.A.*



*"Se nessuno ti vede mentre lo mangi,  
quel dolce non ha calorie".*

J. Joice

## IL BAR

Acqua San Bernardo € 2,50

Vino sfuso 1/4 € 4,50

Vino sfuso 1/2 € 7

Vino sfuso 1 litro € 12

Birra Poretti 1/4 € 4,50

Birra Poretti 1/2 € 6

Birra artigianale € 8

Bibite € 4

Caffè € 2,50

Decaffeinato € 3

Orzo € 3

Ginseng € 3

Caffè corretto € 3

Grappa € 5

Amari € 4,5

Amari speciali € 6

Selezione super alcolici € 8

Coperto € 3

“Per il menù allergeni,  
rivolgersi direttamente ai camerieri”

*La direzione*

“For the allergen menu,  
contact the waiters directly”

*The direction*



## APPETIZERS

- Platter of cold cuts and mixed cheeses € 13
- Selection of cold cuts served with gardener Morgan € 13
- Smoked Black Angus carpaccio with Grana padano,  
apple, flakes and truffle oil € 15
- Culatello salumificio “Vescovi” with burrata € 15
- Selections of mixed cheeses served with jams € 14
- Selection of goat cheeses served  
with panforte and chestnut honey € 11
- Bruschetta with burrata and anchovies  
from the Cantabrian Sea € 14
- Culatello with buffalo mozzarella € 9
- Bruschetta with Colonnata lard ham  
and honey chestnuts € 10
- Gorgonzola served with hot bread and red onion jam € 10

# GNOCCHI

Gnocchi with Chianina meat sauce € 12

Gnocchi with Toma fondue from the Val d'Ossola,  
au gratin in the oven € 12

Gnocchi with Castelmagno and toasted hazelnuts,  
scented with truffle € 13

Gnocchi with wild boar sauce and porcini mushrooms € 12

Gnocchi with Gorgonzola, Treviso radicchio  
and walnuts € 11

Gnocchi with sausage, turnip greens  
and anchovy bread toasted € 12

Gnocchi with parmesan cream, culatello  
and balsamic pearls from Modena € 12

Gnocchi with "ganassino" frayed € 12

Gnocchi with basil pesto sauce with prawns  
and stracciatella € 14

Gnocchi with Lobster and cherry tomatoes € 16

BIS OF GNOCCHI, min. 2 persons € 14

TRIS OF GNOCCHI, minimo per 2 persone € 16

Any fish based sauce with BIS or TRIS a supplemento € 2,5

## RISOTTI

Risotto with Castelmagno, creamed  
with truffled butter € 13

Risotto with barbera, Treviso radicchio and sausage € 12

Risotto with pears and walnuts creamed with taleggio € 12

Risotto with porcini mushrooms and blueberries € 12

Risotto with Mantovana pumpkin, sausage crumble  
and parmesan fondue € 12

Risotto "Valganna", beer 6 hops, speck  
and smoked scamorza € 12

Risotto alla Milanese with gremolata,  
marrow and roast sauce € 14

Risotto with Saffron, culatello and Parmesan chips € 12

Risotto with crustaceans, scented with gin Bacùr € 16

Risotto with turnip greens, burrata and prawns € 14

BIS OF RISOTTO, min. 2 persons € 14

TRIS OF RISOTTO, minimo per 2 persone € 16

Any fish based sauce with BIS or TRIS a supplemento € 2,5

## PASTA

Tagliatelle with bacon and onion from Tropea € 11

Mezze maniche carbonara style € 11

Square spaghetti with garlic, oil, chilli  
with anchovies and cereal bread crumble € 11

Agnolotti del Plin with butter and sage  
with Parmesan chips € 11

Garganelli with basil pesto with octopus,  
potatoes and green beans € 13

Onion Soup served with bread € 12

## THE SPECIALS

THURSDAY: Risotto with braised beef cheek € 16

WEDNESDAY: Milanese risotto with Ossobuco € 18





per i nostri 20 anni  
abbiamo creato con IL CLAN VARESE  
la nostra felpa celebrativa



LIGURNO

*il* **CLAN** VARESE veste i ragazzi della  
PREMIATA GNOCCHERIA E RISOTTERIA