



*"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 servito con mele Smith,  
scaglie di Grana Padano e olio al tartufo € 15

Culatello salumificio Vescovi con burrata € 15

Selezione di formaggi misti serviti con confetture € 14

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

Culatello con bocconcini di mozzarella di bufala € 9

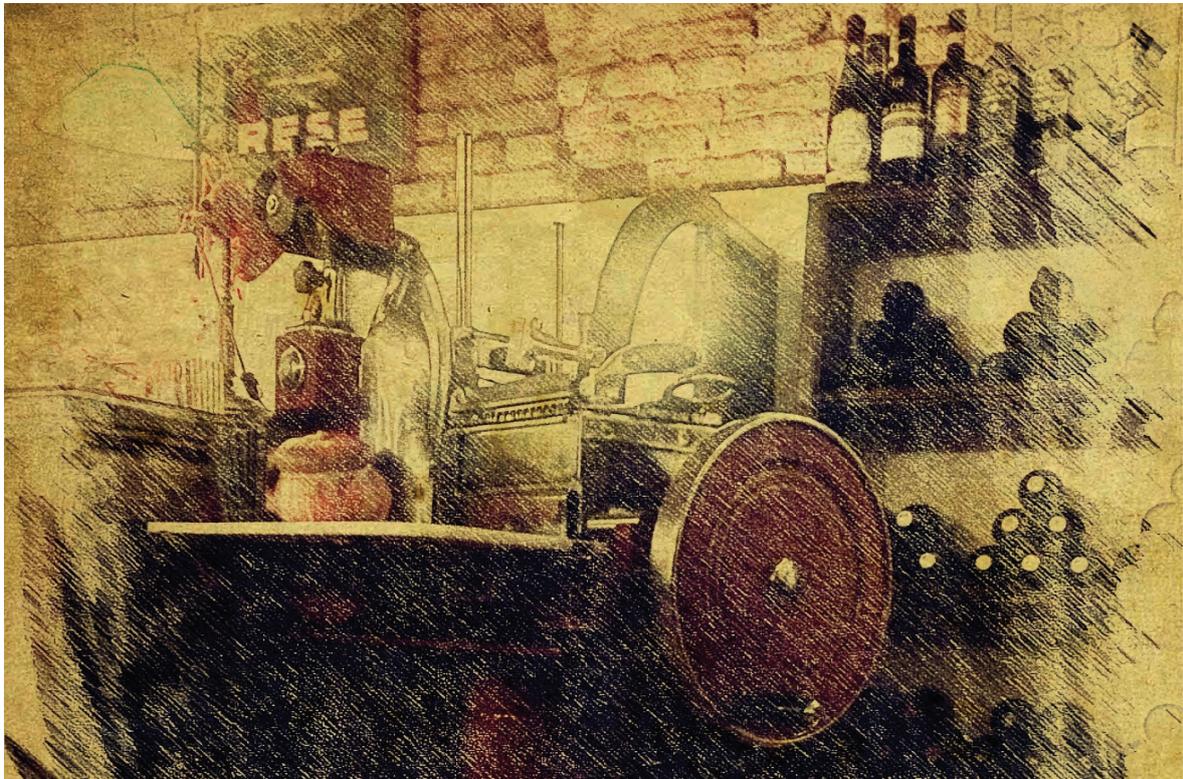
Bruschetta con burrata e acciughe del mar Cantabrico € 14

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,  
profumati al tartufo € 13

Gnocchi al ragù di cinghiale e funghi porcini € 13

Gnocchi con gorgonzola, radicchio di Treviso e noci € 11

Gnocchi con salsiccia, cime di rapa  
e caciocavallo Irpino € 12

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

Gnocchi con ragù di ganassino € 12

Gnocchi al pesto di basilico con gamberi e stracciatella € 14

Gnocchi all'astice e pomodorini di Pachino € 16

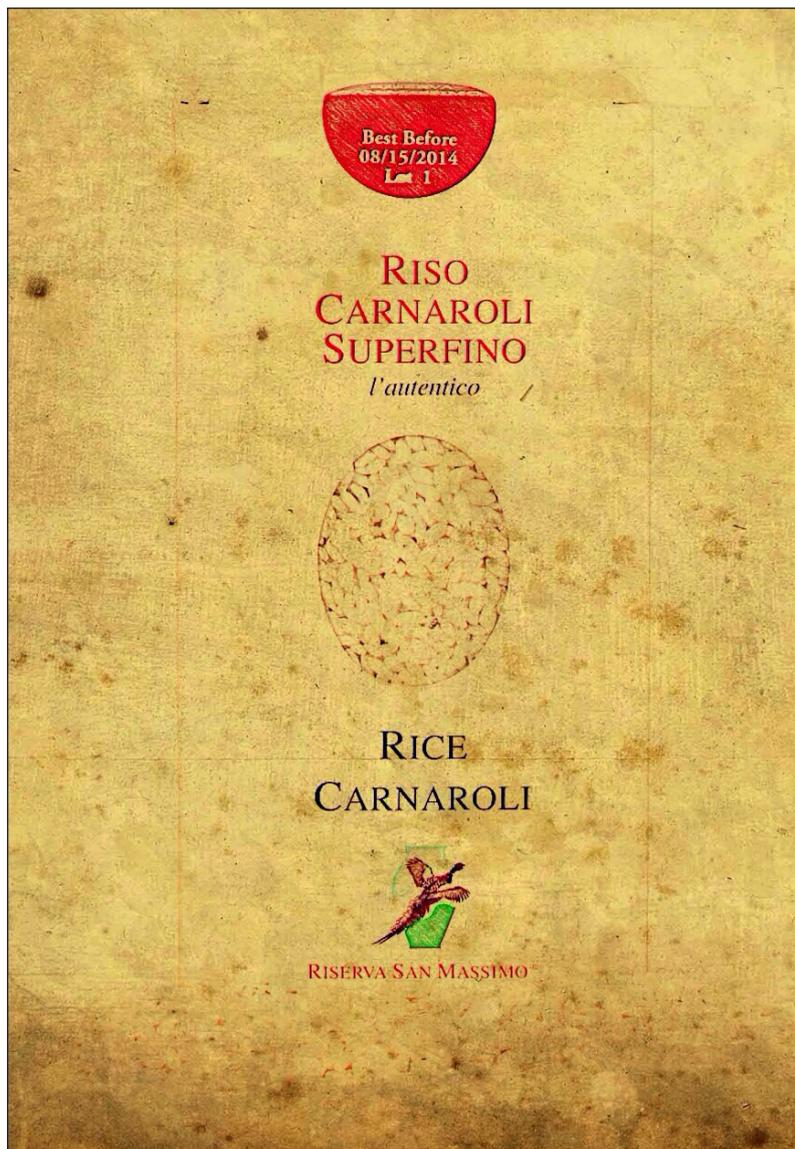
BIS DI GNOCCHI, minimo per 2 persone € 14

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 allo zafferano con culatello  
e chips di parmigiano € 12

Risotto ai porcini e mirtilli € 12

Risotto al Castelmagno mantecato al burro tartufato € 13

Risotto alla barbera, radicchio di Treviso e salsiccia € 12

Risotto al taleggio, pere e noci € 12

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

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

Risotto con cime di rapa, burrata e colatura di alici € 12

Risotto ai crostacei profumato al gin Bacùr € 16

Risotto allo zafferano con gamberi e speck,  
mantecato con olio affumicato € 15

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

Tonnarelli cacio e pepe € 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 € 11

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

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

Zuppa di cipolle in crosta di pane € 12

## GLI SPECIALI DELLA SETTIMANA

MERCOLEDÌ: Risotto con guancia di manzo brasata € 16

GIOVEDÌ: Risotto alla milanese con Ossobuco € 18

*"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*



## TO START...

Cold cuts and mixed cheese platter € 13

Selection of cold cuts served with gardener Morgan € 13

Black Angus carpaccio served with smith apples,  
parmesan flakes and truffle oil € 15

Culatello salamificio Vescovi with burrata € 15

Selection of cheeses served with fruit compotes € 14

Selection of goat cheeses served with panforte  
and chestnut honey € 11

Culatello with buffalo mozzarella € 9

Bruschetta with burrata cheese  
and anchovies from the Cantabrian Sea € 14

Bruschetta with Colonnata lard and honey chestnuts € 10

Gorgonzola served with hot bread and red onion jam € 10

# GNOCCHI

Gnocchi with Chianina meat sauce € 12

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

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

Gnocchi with wild boar sauce and porcini mushrooms € 13

Gnocchi with gorgonzola cheese, Treviso radicchio  
and walnuts € 11

Gnocchi with sausage, turnip greens  
and caciocavallo Iripino € 12

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

Gnocchi with beef cheek € 12

Gnocchi with basil pesto with prawns and stracciatella € 14

Gnocchi with Lobster and cherry tomatoes  
from Pachino € 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 Saffron with culatello and parmesan chips € 12

Risotto with porcini mushrooms and blueberries € 12

Risotto with Castelmagno creamed  
with truffled butter € 13

Risotto with barbera, Treviso radicchio and sausage € 12

Risotto with taleggio, pears and walnuts € 12

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

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

Risotto with turnip greens, burrata  
and anchovy colatura € 12

Risotto with shellfish scented with gin Bacùr € 16

Risotto with saffron with shrimps and speck,  
creamed with smoked oil € 15

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 guanciale and Tropea onion € 11

Tonnarelli cheese and pepper € 11

Spaghetti with garlic, oil and chilli  
with anchovies colatura and cereal bread crumble € 11

Agnolotti del Plin with butter and sage € 11

Garganelli with pesto sauce,  
potatoes and green beans € 13

Onion soup € 12

## THE SPECIALS

WEDNESDAY: Risotto with braised beef cheek € 16

THURSDAY: Milanese risotto with Ossobuco € 18



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

Facciata Giardino Pubblico



SALUTI  
DA



wifi libero

**CLAN**<sup>VARESE</sup> veste i ragazzi della  
PREMIATA GNOCCHERIA E RISOTTERIA