



Chef: Daniele POGGI

Cuoco: Denny CALIARO

Aiuto cuoco: Fernando NALIN, Giosuè FIGLIA

Maître di sala: Paolo CAPRICE

Camerieri: Cristiano GIUNTA e Lorenzo COLADARCI

*"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

Degustazione di salumi con giardiniera Morgan € 15

Degustazione di formaggi con marmellate di frutta € 15

Degustazione di salumi e formaggi € 15

Culatello con foie gras, marmellata di cipolle rosse
e pan brioche € 17

Bruschetta con burrata, pomodorini
e acciughe del mar Cantabrico € 14

Caprese con mozzarella di bufala e pane Carasau € 13

Il vitello tonnato € 14

La nostra caponata di verdure servita con burrata
e pane Carasau € 12

Insalata di cuore di bue con cipollotto rosso,
acciughe e basilico € 9

Insalata San Giorgio (misticanza, prosciutto cotto arrosto,
paté di olive, feta, pomodori, uova e noci) € 9

*" 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 con ragù di carne Chianina € 13

Gnocchi al Castelmagno e nocciole profumato al tartufo € 13
(se disponibile tartufo estivo € 17)

Gnocchi con crema di pomodoro San Marzano DOP,
burrata e olio al basilico € 12

Gnocchi con ragù di melanzane, n'duja
e mozzarella di bufala € 12

Gnocchi con calamaretti* alla "Luciana",
leggermente piccanti € 13

Gnocchi al taleggio, rucola e noci profumati al tartufo € 12

Gnocchi all'astice* con pomodori datterini e basilico € 16

Gnocchi gamberi*, stracciatella, pomodori confit
e briciole di taralli € 14

Gnocchi con verdure di stagione, scaglie di ricotta salata
e foglie di menta € 12

Gnocchi con scampi*, crema di peperoni rossi
e maggiorana € 15

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.

I RISOTTI

Risotto al Castelmagno mantecato al burro tartufato € 14
(se disponibile tartufo estivo € 17)

Risotto allo zafferano e culatello
servito con chips di Parmigiano € 13

Risotto con zucchine, fiori e pistacchi mantecato al taleggio € 12

Risotto "Caprese" con pomodoro, mozzarella di bufala
e pesto di basilico € 12

Risotto ai mirtilli, Zincarlin e nocciole tostate € 13

Risotto alla zucca Delica con gamberi*
ed emulsione di n'duja € 15

Risotto pomodoro San Marzano DOP e frutti di mare
profumato al timo € 16

Risotto con crema di piselli, straciatella e polpo*,
mantecato all'olio affumicato € 14

Risotto alle vongole e asparagi
mantecato con olio al limone € 16

Risotto con tartare di Fassona, ristretto di peperone
rosso arrostito e provola affumicata € 14

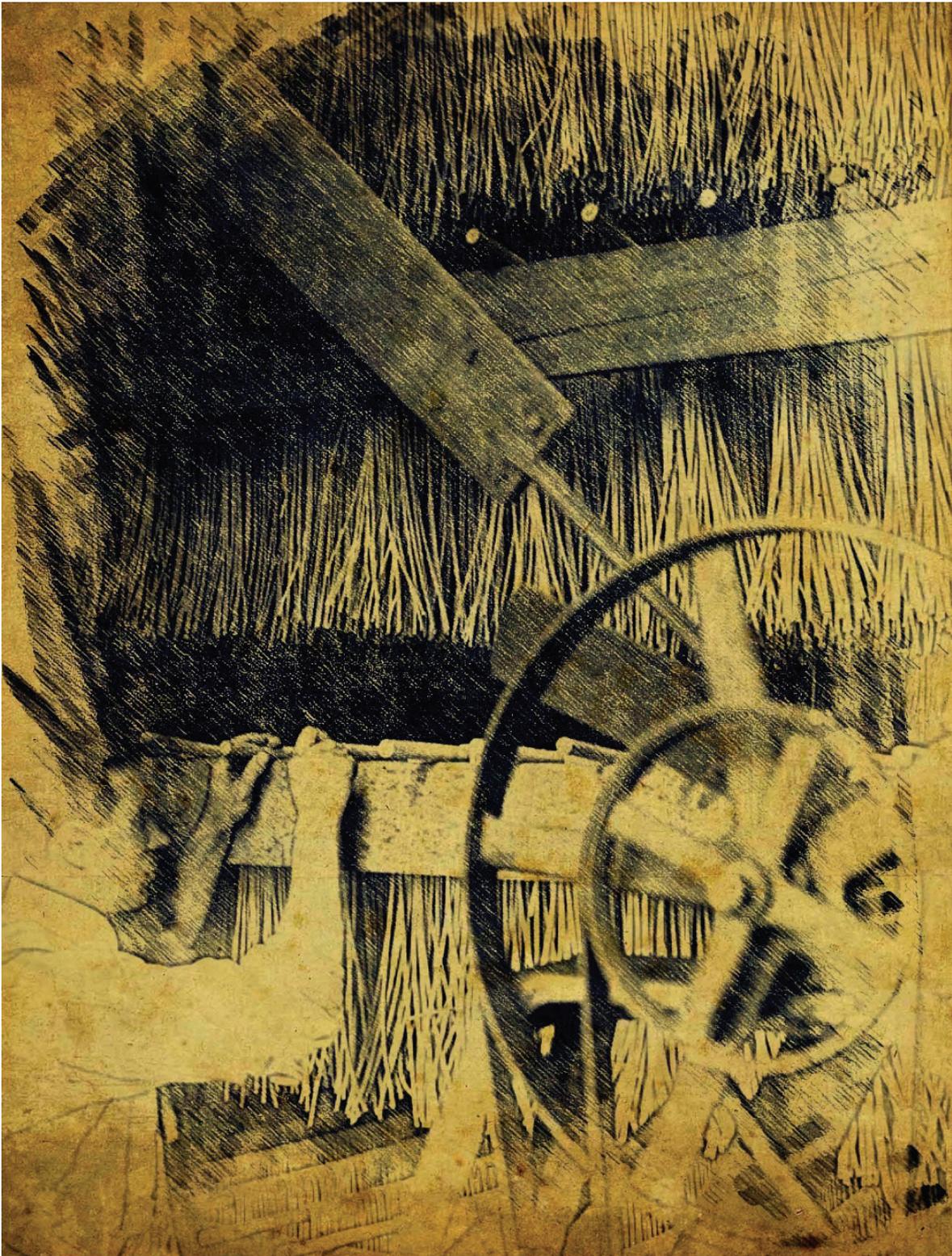
bis di risotti, minimo per 2 persone € 14

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 di Amatrice
e cipolla rossa di Tropea € 12

Mezze maniche alla carbonara € 12

Maccheroncini freschi alla "ça va sans dire" € 12

Tonnarelli al ragù di pesce € 12

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

W.A.

PER I NOSTRI OSPITI VEGETARIANI

- La nostra caponata di verdure di stagione servita con burrata e pane Carasau
- Gnocchi con verdure di stagione, scaglie di ricotta salata e menta
oppure
 - Risotto "Caprese" con pomodoro, mozzarella di bufala e pesto di basilico
 - Dessert a scelta



€ 33 a persona

PER I NOSTRI OSPITI VEGANI



- Gazpacho con pane bruschettato
- Risotto mirtili e mandorle a lamelle mantecato con olio evo
oppure
 - Risotto zucchine, fiori e pistacchi mantecato con olio evo
 - Cestino d'ananas caramellato

€ 33 a persona



GLUTEN
FREE

PER I NOSTRI OSPITI CELIACI

- Il vitello tonnato
- Risotto zafferano, culatello e chips di parmigiano
oppure
 - Risotto zucchine, fiori e pistacchi mantecato al taleggio
 - Crema "bruciata"

€ 35 a persona

IL BAR

Acqua Naturale / Frizzante € 2,5

Spritz Aperol € 8

Spritz Select € 8

Gin tonic Dry € 10

Gin tonic fruttato € 10

Gin tonic botanico € 10

Vino sfuso 1/4 € 5

Vino sfuso 1/2 € 8

Vino sfuso 1 litro € 14

Birra Poretti 20 cl € 4,5

Birra Poretti 40 cl € 6

Birra Poretti PILS in bottiglia 50 cl € 8

Birra Poretti IPA in bottiglia 33 cl € 6

Birra Poretti BLANCHE in bottiglia 50 cl € 8

Bibite € 4

Caffè € 2,5

Decaffeinato € 3

Orzo € 3

Ginseng € 3

Caffè corretto € 4

Grappa € 6

Amari € 5

Amari selezione € 6

Selezione super alcolici € 8

Coperto € 3





TO START...

- Selection of cold cuts served
with Morgan Pickled Vegetables € 15
- Selection of cheese served with fruit jams € 15
- Selection of cold cuts and cheese € 15
- Culatello with foie gras, red onion marmalade
and pan brioche € 17
- Bruschetta with burrata cheese, cherry tomatoes
and anchovies from the Cantabrian Sea € 14
- Caprese with buffalo mozzarella cheese
and Carasau bread € 11
- The Vitel Tonnè (veal with tuna sauce) € 14
- Homemade vegetables caponata served
with burrata cheese and Carasau bread € 12
- Oxheart tomato salad with red spring onion,
anchovies and basil € 9
- San Giorgio salad (mesclun, roasted cooked ham, olive paté,
feta cheese, tomatoes, eggs and nuts) € 9

GNOCCHI

Gnocchi with Chianina meat ragout € 13

Gnocchi with Castelmagno cheese and hazelnuts
perfumed with truffle € 13
(if available summer truffle € 17)

Gnocchi with San Marzano dop tomato cream,
burrata cheese and basil oil € 12

Gnocchi with eggplant ragout, n'duja
and buffalo mozzarella € 12

Gnocchi with "Luciana" baby squid*, slightly spicy € 13

Gnocchi with Taleggio cheese, rocket
and nuts perfumed with truffle € 12

Gnocchi with crayfish* with Datterini tomatoes and basil € 16

Gnocchi with shrimp*, stracciatella, tomatoes confit
and crumbs of taralli € 14

Gnocchi with seasonal vegetables, flakes
of salted ricotta cheese and mint leaves € 12

Gnocchi with prawns*,
red peppers cream and marjoram € 15

bis of gnocchi, minimum 2 persons € 14

tris of gnocchi, minimum 2 persons € 16

every choice of fish with bis or tris at supplement € 2,5

RISOTTI

Risotto with Castelmagno cheese creamed
with truffled butter € 14
(if available summer truffle € 17)

Risotto with saffron and culatello
served with chips of Parmigiano cheese € 13

Risotto with zucchini, flowers and pistachios creamed
with Taleggio cheese € 12

Risotto "Caprese" with tomato, buffalo mozzarella
and basil pesto € 12

Risotto with blueberries, Zincarlin cheese,
toasted hazelnuts € 13

Risotto with Delica pumpkin with shrimp*
and emulsion of n'duja € 15

Risotto with San Marzano DOP tomato
and seafood perfumed with thyme € 16

Risotto with peas cream, stracciatella and octopus*,
creamed with smoked oil € 14

Risotto with clams and asparagus creamed
with lemon oil € 15

Risotto with Fassona tartare, roasted red pepper ristretto
and smoked provola cheese € 14

bis of risotto, minimum 2 persons € 14

tris of risotto, minimum 2 persons € 16

every choice of fish with bis or tris at supplement € 2,5

PASTA

Tagliatelle with Amatrice guanciale
and Tropea red onion € 12

Mezze maniche carbonara € 12

Fresh maccheroncini "*ça va sans dire*" € 12

Tonnarelli with fish ragout € 16

“Per il menù allergeni,
rivolgersi direttamente ai camerieri”

La direzione

“For the allergen menu,
contact the waiters directly”

The direction



LIGURNO



wifi libero

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