



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

## PER INIZIARE

Degustazione di salumi e formaggi (1, 6, 7, 9, 10, 11, 12)	€ 18
Culaccia Vescovi servita con foie gras e pan briosche (1, 3, 7, 12)	€ 18
Selezione di formaggi serviti con mostarde di frutta (1.7.8.10)	€ 16
Speck con tommino e cavolo viola marinato al miele di castagno (7)	€ 16
Bruschetta con acciughe del mar Cantabrico e burrata (1.4.5.7)	€ 15
Polpette di Fassona al sugo di pomodoro (3, 5, 7, 12)	€ 12
Gorgonzola "al cucchiaino" con pane tostato e composta di cipolle di Tropea (1, 7, 9 10)	€ 14
Black Angus con julienne di pere, scaglie di Grana Padano e riduzione di balsamico (3, 7)	€ 16



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

*A. Von Horné*

# GLI GNOCCHI

Gnocchi al ragù di Fassona (1, 3, 9)	€ 13
Gnocchi al ragù di cinghiale e porcini (1, 3, 7, 9)	€ 14
Gnocchi al Castelmagno e nocciole, profumati al tartufo (1, 3, 7, 8, 9)	€ 14
Gnocchi al guanciale e cipolla di Tropea (1, 3, 7, 9, 12)	€ 12
Gnocchi gratinati con fonduta di toma della val d'Ossola, speck e castagne (1, 3, 7, 9)	€ 13
Gnocchi con crema di Parmigiano nella sua cialda, con gocce di balsamico (1, 3, 7, 9)	€ 13
Gnocchi *all'astice su salsa di pomodorini ed emulsione di basilico (1, 2, 3, 4, 7, 9)	€ 16
Gnocchi con salsiccia su crema di cavolfiori e scaglie di pecorino nero di Pienza (1, 3, 7, 9, 12)	€ 12
Gnocchi con *gamberi e pomodorini di Pachino, stracciatella e peperone crusco (1, 2, 3, 4, 7, 9)	€ 14
Gnocchi con *polpo alla Luciana (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)	€ 14

**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*

# I RISOTTI

Risotto al Castelmagno, mantecato al burro tartufato (7, 9, 12)	€ 14
Risotto allo zafferano e salsiccia di Bra, vino rosso e il suo fondo (7, 9, 12)	€ 14
Risotto Valganna con birra Poretti 6 luppoli, speck e scaglie di Grana Padano (1, 7, 9, 12)	€ 12
Risotto barbera, salsiccia e radicchio (7, 9, 12)	€ 13
Risotto alla zucca Delica, crema di pecorino e speck croccante (7, 9)	€ 13
Risotto con porcini e mirtilli (7, 9)	€ 13
Risotto con blu d'Aosta, chutney di pere ai tre pepi e noci (7, 8, 9)	€ 14
Risotto con guazzetto di *calamari spillo e *gamberi con olive Taggiasche (2, 4, 7, 9, 12, 14)	€ 14
Risotto porri e taleggio con crema di zafferano e nocciole (7, 8, 9)	€ 12
Risotto alla crema di *scampi e polvere di aglio nero di Voghera (2, 4, 7, 9)	€ 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

**MERCOLEDÌ: Risotto alla milanese  
con ossobuco (1, 7, 12, 14) € 20**

# PASTA del PASTIFICIO DÒ... il nostro pastificio

Tortelli ricotta e spinaci con burro e timo, su fonduta di Parmigiano (1, 3, 7, 9)	€ 15
Pappardelle al ragù d'anatra (1, 3, 9)	€ 14
Tagliatelle con formaggio di malga e pepe (1, 3, 7, 9)	€ 12
Zuppa di cipolle in crosta di pane (1, 9)	€ 12
Spaghetti Felicetti allo *scoglio (1, 2, 4, 9, 12, 14)	€ 16



*" 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*

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a <b>10 mg/Kg</b> o <b>10 mg/l</b> espressi come <b>SO<sub>2</sub></b> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

\* Materia prima surgelata all'origine  
Raw material frozen at origin

Il nostro pane contiene lattosio

# IL BAR

Acqua Naturale / Frizzante	€ 2,5
Vino sfuso 1/4	€ 5
Vino sfuso 1/2	€ 8
Vino sfuso 1 litro	€ 14
Birra artigianale 50 cl	€ 9
Bibite	€ 4
Caffè	€ 2,5
Decaffeinato	€ 3
Orzo	€ 3
Ginseng	€ 3
Caffè corretto	€ 4
Grappa	€ 6
Grappa selezione	€ 10
Amari	€ 5
Amari selezione	€ 8
Selezione super alcolici	€ 10
Gin tonic	€ 10
Gin tonic selezione	€ 16
Coperto	€ 3

*" In italia siamo riusciti a trasformare  
in una cerimonia anche la consuetudine più breve:  
il caffè espresso bevuto in piedi davanti al bar."*



## TO START...

Charcuterie board with cold cuts and cheeses (1, 6, 7, 10, 11, 12)	€ 18
Culaccia Vescovi served with foie gras and brioche bread (1, 3, 7, 12)	€ 18
Selection of cheeses served with fruit mustard (1, 7, 8, 10)	€ 16
Speck with tommino cheese and red cabbage marinated in chestnut honey (7)	€ 16
Bruschetta with Cantabrian anchovies and burrata cheese (1, 4, 5, 7)	€ 15
Fassona meatballs in tomato sauce (3, 5, 7, 12)	€ 12
Spoonable Gorgonzola with toasted bread and Tropea onion compote (1, 7, 9, 10)	€ 14
Black Angus with julienned pears, Grana Padano flakes, and balsamic reduction (3, 7)	€ 16





# GNOCCHI

Gnocchi with Fassona beef ragout (1, 3, 9)	€ 13
Gnocchi with wild boar and porcini mushroom ragout (1, 3, 7, 9)	€ 14
Gnocchi with Castelmagno cheese and hazelnuts, aromatized with truffles (1, 3, 7, 8, 9)	€ 14
Gnocchi with guanciale and Tropea onions (1, 3, 7, 9, 12)	€ 12
Gratinated gnocchi with Ossola valley toma cheese fondue, speck, and chestnuts (1, 3, 7, 9)	€ 13
Gnocchi with Parmesan cream served in its Parmigiano crisp, with drops of balsamic vinegar (1, 3, 7, 9)	€ 13
Gnocchi *lobster, cherry tomato sauce, and basil emulsion (1, 2, 3, 4, 7, 9)	€ 16
Gnocchi with sausage, served over cauliflower cream with black Pecorino cheese shavings from Pienza (1, 3, 7, 9, 12)	€ 12
Gnocchi with *prawns, Pachino cherry tomatoes, stracciatella cheese, and crispy peppers (1, 2, 3, 4, 7, 9)	€ 14
Gnocchi alla Luciana, with *octopus (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)	€ 14

**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 truffle butter (7, 9, 12)	€ 14
Risotto with saffron, Bra sausage, red wine and red wine reduction (7, 9, 12)	€ 14
Risotto Valganna with Poretto 6 hops beer, speck, and Grana Padano shavings (1, 7, 9, 12)	€ 12
Risotto with Barbera wine, sausage, and radicchio (7, 9, 12)	€ 13
Risotto with Delica pumpkin, pecorino cream, and crispy speck (7, 9)	€ 13
Risotto with porcini mushrooms and blueberries (7, 9)	€ 13
Risotto with blue cheese from Aosta, pear chutney spiced with three peppers, and walnuts (7, 8, 9)	€ 14
Risotto with *calamari broth and *prawns, with Taggiasca olives (2, 4, 7, 9, 12, 14)	€ 14
Risotto with leeks and Taleggio cheese, with saffron cream and hazelnuts (7, 8, 9)	€ 12
Risotto with *scampi cream and black garlic powder from Voghera (2, 4, 7, 9)	€ 15

**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 from PASTIFICIO DÒ... our pasta factory

Ricotta and spinach tortelli with butter and thyme, served on a Parmigiano fondue (1, 3, 7, 9)	€ 15
Pappardelle with duck ragout (1, 3, 9)	€ 14
Tagliatelle with malga cheese and pepper (1, 3, 7, 9)	€ 12
Onion soup served in a bread bowl (1, 9)	€ 12
Felicetti spaghetti with *seafood (1, 2, 4, 9, 12, 14)	€ 16



*“La vita è una combinazione  
di pasta e magia”* F.F.

Via Vetera, 1 • 21100 Varese

*Per ordini di pasta fresca*

Tel. 0332.974442

[pastificiodo@gmail.com](mailto:pastificiodo@gmail.com)



*Piazza San Rocco Ligurno*



wifi libero