



*"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 tomino e cavolo viola marinato al miele di castagno (7)	€ 16
Bruschetta con acciughe del mar Cantabrico e burrata (1.4.5.7)	€ 15
Vitello tonnato della tradizione (3, 4, 5, 7, 10, 12)	€ 16
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 classico alla bolognese (1, 3, 9)	€ 12
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 pesto di noci, cacio e pere (1, 3, 7, 8, 9)	€ 13
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 zafferano e culatello con chips di Parmigiano (7, 9, 12)	€ 13
Risotto Valganna con birra Poretto 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 arance e timo mantecato con robiola ai tre latti (7, 9)	€ 13
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

**GIOVEDÌ: 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 con polpette al sugo (1, 9)	€ 12



*" 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)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI 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 Poretti 20 cl	€ 4,5
Birra Poretti 40 cl	€ 6
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
Traditional veal with tuna sauce (3, 4, 5, 7, 10, 12)	€ 16
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 classic Bolognese ragout (1, 3, 9)	€ 12
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 walnut pesto, cacio cheese, and pears (1, 3, 7, 8, 9)	€ 13
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 and culatello, topped with Parmigiano chips (7, 9, 12)	€ 13
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 orange and thyme, creamed with three-milk robiola cheese (7, 9)	€ 13
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 meatballs in tomato sauce (1, 9)	€ 12



*“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

Facciata Giardino Pubblico



SALUTI
DA

VARESE



wifi libero