



La tavolozza di salumi (x 1 persona)

. il salame di Cabella, la coppa stagionata, la mortadella igp di Bologna, le salamelle di cinghiale e la crema di pere e zenzero 10.00

I carpacci

. Il carpaccio di Fassona marinato servito su insalatina biologica, con la giardiniera di Morgan, le scaglie di parmigiano e i peperoncini rossi dolci peruviani 13.00

. Il carpaccio di Black Angus affumicato servito su insalatina biologica la bufala campana dop, la julienne di carote e il dressing di aceto balsamico al lime e zenzero 14.00

Le tartare

. Nuda e cruda, servita su insalatina biologica, porcini in asettico, crema di balsamico e cipolla disidratata 13.00

. Toscanaccia, servita su insalatina biologica, rosso d'uovo, crema al tartufo bianco e scaglie di parmigiano 14.00

Recco e dintorni

Focaccine al formaggio in sfoglia servite con culaccia di Langhirano e crema di fichi 12.00



La tagliata di Fassona

- . al profumo di rosmarino 18.00*
- . fume' alla birra di Pasturana 19.00*
- . balsamica, con riduzione di aceto balsamico igp di Modena e cipolla
caramellata 19.00*

I ravioli della marina di Francavilla Bisio

- Al tocco o al sugo di salsiccia e funghi 13.00*
- Nel vino o a culo nudo 12.00*

Le acciughe ripiene

- Farcite con formaggio grana, pan grattato e salvia, servite con rucola e
salsa tartara 14.00*

Il vitello tonnato

- Girello di vitello cotto a vapore con salsa tonnata all'antica maniera su
insalatina bio e frutto del capperone 13.00*

Il cono di pesce fritto

- Anellini di totano fritti serviti con salsa al pepe nero 13.00*

Gli straccetti di pollo alla paprika

- Straccetti di pollo impanati con polenta e paprika, serviti con chips,
insalatina e salsa sweet chili 12.00*



I nostri hamburger al piatto

una selezione dei nostri migliori burger, serviti su pane ai semi da noi prodotto, patatine fritte con salsine...anche in versione take away

L'australiano

13.00

Carne di Bisonte australiano, asiago, speck croccante, pomodori rossi secchi, bbq affumicata

L'americano

14.00

Carne di black Angus americano, cheddar, zucchine grill, speck piastrato, peperoncini dolci peruviani, salsa messicana

Il Giapponese

14.00

carne di wagyu giapponese con brie, pomodoro gratinato, cipolla caramellata al balsamico, speck piastrato e crema di pomodori verdi

Il Toscano

14.00

Carne di Chianina igp con asiago, speck piastrato, uovo al tegamino, scaglie di grana e crema al tartufo bianco

Il piemontese

14.00

Carne di Fassona piemontese, con asiago dop, mezzoro soleggiato, speck piastrato, zucchine grill, cipolla croccante e crema di pere e zenzero



<i>Il Km zero</i>	13.00
<i>Carne di bovino adulto della macelleria di Predosa, asiago dop, speck piastrato, pomodoro gratinato al forno, insalatina e salsa al brandy</i>	
<i>Il nero</i>	14.00
<i>Carne di suino marchigiano con pecorino romano, pancetta di Patanegra, cipolla disidratata e salsa al pepe nero</i>	
<i>Il baby burger</i>	10.00
<i>Carne di Chianina 100gr con ceddar, speck croccante, insalatina biologica, pomodoro fresco salsa big 2</i>	
<i>Il vegano</i>	12.00
<i>burger di soia e patata viola, con cipolla caramellata, zucchine grigliate, pomodori rossi secchi, insalatina e patè di carciofi</i>	
<i>Special edition</i>	
<i>Bronte</i>	15.00
<i>Carne di fassona piemontese, con bufala campana, crema di pistacchio di Bronte e mortadella in uscita, insalatina bio e chips</i>	
<i>Fai come vuoi</i>	21.00
<i>440 gr di manzo Hereford Irlandese, doppio asiago, pomodoro gratinato, cipolla croccante, pancetta di Patanegra in uscita e salsa boscaiola</i>	
<i>Strano ma buono</i>	15.00
<i>Carne di black angus, con fonduta alla valdostana, mezzoro soleggiato, speck piastrato, insalatina bio, funghi del sottobosco</i>	



La pizza alla Pala

Pizza dalla forma rettangolare, lievitazione 72 ore con utilizzo di lievito madre e farina origine. Alta idratazione

Campana	9.00
sugo di pomodoro, bufala campana e gocce di pesto	
Friariellina	10.00
Sugo di pomodoro, mozzarella julienne, salsiccia e friarielli	
Tirolese	9.00
sugo di pomodoro, gorgonzola dop e speck del sud Tirolo	
Capperina	9.00
Sugo di pomodoro, capperi, olive taggiasche e acciughe	
Piccantina	9.00
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spianata calabra e olive taggiasche	
Francesina	9.00
Sugo di pomodoro, brie, prosciutto cotto e rucola in uscita	
Tonnina	9.00
Sugo di pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla croccante	
Cipollotta	10.00
Bufala campana, certosa, cipolla caramellata al balsamico e peperoncini gialli dolci peruviani	
Curiosa	10.00
Sugo di pomodoro, scamorza affumicata, pancetta di Patenegra e cipolla croccante	



La birra

Alla spina (formato 0,30)

<i>Filo di Arianna</i> gradí 4.8	4,00
<i>Birra chiara fruttata dal tono leggermente acidulo</i>	
<i>Filo Malpelo</i> gradí 6.8	4,00
<i>Birra ambrata dal gusto rotondo, con toni maltati</i>	
<i>Ipa Malastrana</i> gradí 6.0	4.00
<i>Birra dall' aroma luppolato con punte di agrumi</i>	
<i>Hell Kuhbacher</i> gradí 3.5	4.00
<i>Birra chiara bavarese dal colore paglierino, leggera e dal gusto maltato.</i>	

Le artigianali in bottiglia (formato 0.75)

<i>Filo doppio</i> gradí 6.5	12.00
<i>Birra importante e piacevole dal sapore pieno.</i>	
<i>Filo di fumo</i> gradí 5.5	12.00
<i>Birra ambrata dai toni torbata</i>	
<i>Filo forte</i>	13.00
<i>Birra di grado superiore con malto bilanciato gradí 8.0</i>	

32 via dei birrai

vedere lista dettagliata

Classiche in bottiglietta 0.33

<i>Ichnusa non filtrata, Weiss X, Messina, Corona, Bud</i>	4,00
--	------



La carta dei vini

I rossi

<i>Bolgheri rosso, tenuta Orio</i>	<i>19.00</i>
<i>Chianti Perano tenuta Frescobaldi</i>	<i>19.00</i>
<i>Cygnus: nero d'avola, cabernet sauvignon</i>	<i>22.00</i>
<i>Lamuri nero d'avola in purezza</i>	<i>20.00</i>
<i>Il Tascante nerello mascalese.</i>	<i>32.00</i>
<i>Perricone Quarnaccio Sicilia doc</i>	<i>28.00</i>
<i>Barbera tenuta Villa Sparina</i>	<i>19.00</i>
<i>Dogliani superiore Sorì tenuta San martino</i>	<i>22.00</i>
<i>Nebbiolo delle Langhe tenuta Bricco Maiolica</i>	<i>19.00</i>
<i>Barbera tenuta Livia Fontana</i>	<i>19.00</i>
<i>Il Ruchè di Castagnole Monferrato</i>	<i>22.00</i>
<i>Bellavita monferrato doc S. Pietro</i>	<i>35.00</i>
<i>Negroamaro del Salento 125</i>	<i>19.00</i>
<i>La barbera Nilo dei f.lli Ghio</i>	<i>21.00</i>
<i>Nova barbera mossa f.lli Ghio</i>	<i>22.00</i>
<i>Aurora barbera superiore tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>24.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella tenuta Brigaldara</i>	<i>42.00</i>
<i>1919 monferrato tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>19.00</i>
<i>Berc Monferrato tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>22.00</i>
<i>Tre roveri Pico Macario</i>	<i>24.00</i>



I rossi

<i>Ciliégioło Maremma az Sassotondo</i>	<i>23.00</i>
<i>Cerasuolo di Vittoria Mascaria Etna Rosso az Murgo'</i>	<i>24.00</i>
<i>Peppoli 2019 chianti classico</i>	<i>23.00</i>
<i>Marchesi Antinori ris 2018 chianti classico</i>	<i>26.00</i>
<i>Rosso di Montalcino 2019</i>	<i>23.00</i>
<i>Santa Cristina 2019 Toscana igt</i>	<i>18.00</i>
<i>Occhetti Nebbiolo 2018 Langhe doc</i>	<i>21.00</i>
<i>La Monaca syrach in purezza Conti Tasca</i>	<i>38.00</i>
<i>Cerasuolo di Vittoria Mascaria Etna Rosso az Murgo'</i>	<i>24.00</i>

I bianchi fermi

<i>Gavi docg tenuta villa Sparina</i>	<i>19.00</i>
<i>Gavi docg tenuta villa sparina bott da 37.5</i>	<i>11.00</i>
<i>Gavi 11 f.lli Ghio</i>	<i>20.00</i>
<i>Ribolla gialla tenuta Collio</i>	<i>21.00</i>
<i>Thimos Derthona tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>22.00</i>
<i>Roero Arneis tenuta Livia Fontana</i>	<i>21.00</i>
<i>Biancolella di Ischia docg tenuta</i>	<i>22.00</i>
<i>Traminer Borgo Magredo</i>	<i>21.00</i>
<i>Traminer Rottensteiner</i>	<i>22.00</i>



I bianchi e i rose' ...mossí

<i>Sior Piero valdobbiadene superiore docg</i>	<i>22.00</i>
<i>Sior Carlo prosecco brut in purezza</i>	<i>23.00</i>
<i>Sior Lele spumante brut rosè</i>	<i>21.00</i>
<i>Sior Gildo moscato superiore</i>	<i>19.00</i>
<i>Sior Berto cuvee</i>	<i>21.00</i>
<i>Sior Gino prosecco valdobbiadene millesimato</i>	<i>23.00</i>
<i>San Pietro Brut v.s.q.</i>	<i>23.00</i>
<i>Franciacorta La Valle Primum</i>	<i>25.00</i>
<i>Foss Marai valdobbiadene superiore</i>	<i>23.00</i>

I dolci al piatto

<i>Il tiramisú della tradizione</i>	<i>6.00</i>
<i>La sfoglia scomposta su crema pasticcera e frutti di bosco</i>	<i>6.00</i>
<i>La panna cotta con fragole fresche</i>	<i>5.00</i>
<i>Il crumble di mele caldo con crema pasticcera e panna montata</i>	<i>6.00</i>
<i>Il tortino di cioccolato e pere con panna montata e caramello</i>	<i>5.00</i>
<i>Il semifreddo alla viola con scaglie di cioccolato fondente e panna</i>	<i>6.00</i>
<i>Il semifreddo al pistacchio di Bronte con caramello e panna</i>	<i>6.00</i>



Distillati e altro.....

I gin

Roby Marton, Gin primo, Big Gino, Uppercut, Wild Wombat, Citadelle, 209, Mare, Hendrix, Bulldog, Elephant, Caurun, Bombay, Kinoby, big gino arancia, Ever, Akory, Big Gino Passion, Big Gino arancia, Big Gino May Chang, Brusco, Gingarby, Shinsei,

Le vodkae

Tito's, Ciroc, Grey Goose, Squadron, Stolichnaya, Abissal, Absolut, Sky, Eicho

Rum

Don Diego encantador, Diplomático, Prohibido Kuna, Brugal, Kraken, Plantation Barbados, Plantation Panama, Tourquoise Martinica Angostura Trinidad, Arcane Maurítius, rum giapponese

Whiskey, rye e bourbon

Nikka, Oban, Old ballantruan, Lagavullin, Black bull, Famous Goose, Back bull 12y, Rye millstone, Smokey Joe, Tokinoka, Ole smoky, Wild turkey, Cao ila 13y

Cognac, brandy, calvados

Remy Martin vsop, Cardenal Mendoza, Pere fine vsop.



Caffè e digestivi

<i>Caffè</i>	<i>1.50</i>
<i>Izia liquore di liquirizia</i>	<i>3.00</i>
<i>Limoncello e Agrumello di Sorrento igp</i>	<i>3,00</i>
<i>Mirto biologico di Sardegna</i>	<i>3.00</i>

Le grappe museo Jacopo Poli *4.00/6.00*

*Amorosa di settembre, Amorosa di dicembre, Sarpa di Poli,
Po di Poli, Chiara di moscato Cleopatra*

Gli amari nuovi, vecchi e di tendenza *4.00*

*Amaro del capo, Montenegro, Fernet branca, Averna, Unicum, Braulio,
Roger, Berta, Mandragola, Kina, Jager, San simone, Miscela al 30,
Frack, jefferson, blu amaro, dopolavoro, intervallo e altri*

Le bibite in bottiglia

<i>Coca cola, coca cola zero</i>	<i>3.00</i>
<i>Sprite, fanta, lemon, chinotto</i>	<i>3.00</i>
<i>Tea freddo al limone, alla pesca</i>	<i>3.00</i>
<i>Acqua Lurisia formato 0.75</i>	<i>3.00</i>
<i>Servizio e coperto</i>	<i>2.00</i>

Gentile cliente,

*si prega sempre in materia di intolleranze o allergie a determinati prodotti di
comunicarlo al personale prima di effettuare l'ordinazione.*



*Siamo aperti
dal martedì alla domenica dalle 19 alle 24.00
il servizio cucina chiude alle 22.45*

*Siamo a disposizione per organizzazione eventi, cene aziendali, compleanni e
qualsivoglia evento*



WhatsApp

334 8350112



Seguici sui social

www.lacucinapasturana.it

Siamo chiusi per turno settimanale il lunedì



I nostri cocktails

6/8.00

- Americano (carpano antica formula, bitter campari, soda water)*
- Negroni (bitter campari, martini rosso, gin londinese)*
- Negroni sbagliato (martini rosso, bitter campari, prosecco)*
- Negrosky (martini rosso, bitter campari, vodka)*
- Martini cocktail (gin londinese, martini dry)*
- Vodkatini (vodka russa, martini dry)*
- Spritz (select, prosecco, soda water)*
- London mule (lime spremuto, gin, ginger beer)*
- Moscow mule (vodka Titos, lime spremuto, ginger beer)*
- Mojito (rum bianco, lime, zucchero, menta, soda water)*
- Caipirinha (lime, zucchero di canna, cachaca)*
- Caipiroska (lime, zucchero di canna, vodka)*
- Margarida (tequila, lime, triple sec)*
- Gin tonic o lemon (gin a scelta, scorza di limone, acqua tonica)*
- Vodka tonic o lemon (vodka a scelta, scorza di limone, acqua tonica)*
- Rum julep (rum, foglie di menta, ginger ale)*
- Bourbon julep (bourbon, foglie di menta, ginger ale)*
- Gin julep (gin, foglie di menta, bitter lime)*
- White spider (vodka, crema di menta bianca)*
- Stinger (brandy, crema di menta bianca)*
- Old fashioned (wiskey, soda, angostura, zucchero)*

...per tutti gli altri

chiedete e cercheremo di accontentarvi...I prezzi dei cocktails variano in base alle marche di distillati richiesti.

