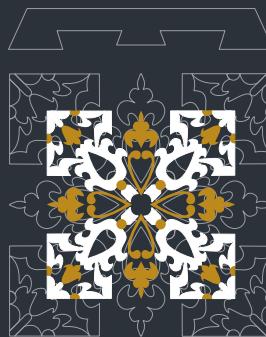




# PASSAPAROLA

## BOTTEGA CONTEMPORANEA

### PRANZO DELLA DOMENICA



**Menu a cura dello chef Alessio Baracca**  
**Carta dei vini selezionata dal Sommelier Matteo Del Peschio**  
Selezione oli in collaborazione con EVO di Eva (Torino)

# STORIE DI TERRA, DI RICORDI E RADICI

## Questo non è un menu.

È un diario di viaggio, un racconto che unisce le radici siciliane e campane della mia famiglia alla terra che mi ha cresciuto: il Piemonte.

Ogni piatto nasce dal ricordo vivo dei profumi di casa, dei colori degli agrumi, del grano maturo, delle corse tra gli uliveti e del vento caldo che portava il profumo del pranzo come una promessa.

È una cucina che intreccia memoria e scoperta. Una ricerca continua dell'autenticità, fatta di ingredienti scelti con cura, di relazioni vere con i produttori e di una visione contemporanea della tradizione.

Crediamo nel valore delle piccole cose, nella cultura gastronomica che si tramanda, evolve e resiste. Per questo BottegaContemporanea è parte dell'Alleanza Slow Food: perché un futuro sostenibile comincia dal piatto.

**CI PUOI TROVARE ANCHE  
NELLE SEGUENTI GUIDE**





# ALLERGENI

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, anche nel caso in cui l'allergene non sia indicato tra gli ingredienti della ricetta.

Segnalare ogni informazione è fondamentale per garantire la vostra sicurezza.

1	GLUTINE
2	LATTOSIO
3	FRUTTA A GUSCIO
4	PESCE
5	MOLLUSCHI
6	CROSTACEI
7	SESAMO
8	SENAPE
9	SEDANO
10	UOVA
11	SOIA
12	ANIDRIDE SOLFOROSA

**NON EFFETTUAMO I CALCOLI DEI  
CONTI SEPARATI**

**| COPERTO 2,50 € |**

In caso di emissione di fattura, il cliente deve comunicarlo prima del pagamento.



# LUNCH

La domenica è il giorno in cui il tempo rallenta e la tavola si allunga. Qui a Passaparola BottegaContemporanea vogliamo riportare a tavola quel sapore di casa, di attese lente, di racconti scambiati tra un piatto e l'altro.

Il nostro menu della domenica è pensato per essere più familiare, più conviviale, senza mai rinunciare alla qualità che ci contraddistingue. Una cucina che profuma di tradizione, ma che non smette di sorridere al presente.

## **FLAN DI VERDURE**

Flan di spinaci con crema di pomodoro bruciato e fondata di ricotta salata infornata.

Allergeni | 2 - 3 - 12 |

## **VITELLO "INTONATO"**

Girello di vitello CBT con salsa tonnata, demi-glace al cioccolato di Modica IGP e cocunci di Sicilia.

Allergeni | 1 - 2 - 3 - 10 |

## **LA TRADIZIONE**

Battuta di fassona piemontese, crema di zucchine alla scapece e scaglie di pecorino siciliano.

Allergeni | 1 - 2 - 3 - 10 |

## **CHE GNOCCHI È DI BRA**

Chicche di patate con crema di Raschera DOP di Peveragno, nocciole Piemonte IGP delle langhe BIO e salsiccia tipo Bra.

Allergeni | 1 - 2 - 9 - 10 - 12 |

## **CRIN E PATATE**

Stinco\* di maiale alla birra con millefoglie di patate.

Allergeni | 1 - 2 - 9 - 10 - 12 |

Coperto e Acqua

**35€**

Sono esclusi dal menu vini e caffè.



# ANTIPASTI

■ IL VEGETALE

## FLAN DI VERDURE

| 8.50 € |

Flan\* di spinaci con crema di pomodoro bruciato e fondata di ricotta salata infornata.

Allergeni | 1 - 2 - 10 |

■ LA TERRA

## VITELLO "INTONATO"

| 12.00 € |

Girello di vitello CBT con salsa tonnata, demi-glace al cioccolato di Modica IGP e cocunci di Sicilia.

Allergeni | 1 - 4 - 9 - 12 |

■ LA TRADIZIONE

| 12.00 € |

Battuta di fassona piemontese, crema di zucchine alla scapece e scaglie di pecorino siciliano.

Allergeni | 2 - 12 |

■ MASLE SICULO

| 14.00 € |

CUORE: salsiccia tipo Bra.

ESTERNO: battuta a coltello di sottofiletto di fassona piemontese, julienne di melanzane cunzate, pomodoro ciliegino di Pachino semy-dry e maionese alla menta di Pancalieri.

Allergeni | 10 - 12 |

# PRIMI PIATTI

■ LA TERRA

## CHE GNOCCO È DI BRA

| 14.00 € |

Chicche di patate con crema di Raschera DOP di Peveragno, nocciole Piemonte IGP delle langhe BIO e salsiccia tipo Bra.

Allergeni | 1 - 2 - 3 |

■ I PLIN DELL'INCONTRO

| 14.50 € |

Plin agli arrosto piemontesi con crema di Toma maccagn e demi-glace al cioccolato di Modica IGP.

Allergeni | 1 - 2 - 9 - 12 |

■ IL MARE

## NIVURU ANTICO

| 18.00 € |

Linguina di grani siciliani biologici alle vongole veraci e lupini di mare.

Allergeni | 1 - 2 - 5 - 12 |



# SECONDI PIATTI

## PIEDE

### TAGLIATA DI FASSONA

| 19.50 € |

Tagliata di sottiletto di fassona piemontese su misticanza, gemme di sale di Trapani e EVO DOP Biancolilla.

Allergeni ||

## VARE

### SPADA IN CROSTA

| 18.00 € |

Pesce spada\* in crosta di pistacchio con contorno di stagione.

Allergeni | 1 - 2 - 3 - 10 |

## CRINE PATATE

| 15.00 € |

Stinco di maiale\* alla birra con millefoglie di patate.

Allergeni | 2 - 9 - 10 |

# CONTORNI

## IL VEGETALE

### PATATE AL FORNO

| 5.50 € |

## VERDURE

### PATATINE FRITTE

| 5.50 € |

## VERDURE

### SPADELLATE

| 6.50 € |

## ERBORIVISTA

### ERBORIVISTA

| 12.00 € |

Misticanza, tomino piemontese PAT, olive leccine cunzate, quinoa bianca soffiata, carota, sesamo di Ispica 🥕 e geleè di soia.

Allergeni | 2 - 7 - 11 |

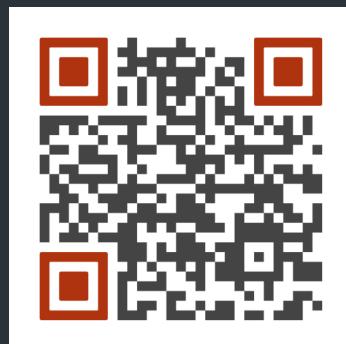


# CARTA DEI VINI

**La nostra carta dei vini è in continuo movimento.**

Per questo abbiamo scelto di non stamparla, ma di renderla accessibile tramite QR Code.

I vini al calice cambiano ogni settimana: chiedete al nostro sommelier, sarà felice di guidarvi tra le etichette in selezione e i racconti che le accompagnano.



# BEVANDE

**SPAREA** | 3.00€ |  
MINERALE NATURALE FRIZZANTE

**COCA COLA** | 3.50 € |  
COCA COLA - ZERO

**CORTESE** | 3.50 € |  
GAZZOSA - ARANCIATA



# CARTA DELLE BIRRE

## **MORETTI RICETTA ORIGINALE**

20cl |4,50€|

| 4,6 VOL |

40cl |5,50€|

## **MORETTI LA ROSSA**

20cl |5,00€|

| 7,2 VOL |

40cl |6,00€|

## **SOLARAMA 33 CL**

| 7.00 € |

## BITREX CALIFORNIA

| 6,9 VOL |

IPA ambrata ad alta fermentazione, in stile California Common. I malti inglesi si fondono ai luppoli americani per un risultato equilibrato, dove il dolce e l'amaro convivono con eleganza.

## WOW

| 5,8 VOL |

Lager a bassa fermentazione di ispirazione belga, dal colore rosso rubino intenso. Schiuma bianca e cremosa, gusto morbido e rotondo. Una birra piena, avvolgente, dal finale pulito.

## **SAN MICHELE 33 CL**

| 7.00 € |

## TOSCA

| 6,9 VOL |

Pilsner d'ispirazione cecoslovacca, chiara e beverina. Luppoli nobili donano un gusto amaro persistente e un profumo erbaceo netto. Una birra dal carattere secco e pulito.

## TRAVIATA AL MIELE

| 6,2 VOL |

Bionda armoniosa con aggiunta di miele. Il profilo aromatico è floreale e delicato, con note di tiglio e violetta. L'equilibrio tra dolcezza e amaro la rende raffinata e originale.

## **TREEBALE 33 CL**

| 7.00 € |

## WEIZEN

| 4,5 VOL |

Birra di frumento dal colore **giallo paglierino opalescente** e schiuma bianca, abbondante e cremosa. Al naso emergono note di banana matura e spezie leggere, con un finale fresco ed erbaceo. Morbida, fruttata, dissetante.

## AMERICAN PALE ALE

| 5,5 VOL |

Rossa ambrata, fresca e decisa, ispirata allo stile brassicolo americano. Al palato spicca l'amaro secco dei luppoli, mentre al naso si alternano note agrumate e sfumature floreali. Equilibrata e vibrante.

**“QUANDO ASCOLTI DAVVERO,  
IL SAPORE NON È PIÙ LO STESSO.”**

PASSAPAROLA BOTTEGA CONTEMPORANEA