



# 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 EFFETTIAMO 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 fonduta 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 GNOCCO 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 fonduta 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 arrostiti 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

**TERRA** **TAGLIATA DI FASSONA** | 19.50 € |

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

Allergeni | |

**CRIN E PATATE** | 15.00 € |

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

Allergeni | 2 - 9 - 10 |

**MARE** **SPADA IN CROSTA** | 18.00 € |

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

Allergeni | 1 - 2 - 3 - 10 |

## CONTORNI

**VEGETALE** **PATATE AL FORNO** | 5.50 € |

**PATATINE FRITTE** | 5.50 € |

**VERDURE SPADELLATE** | 6.50 € |

**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 |

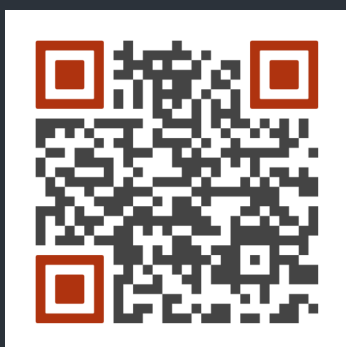


# CARTA DEI VINI

**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**

MINERALE NATURALE FRIZZANTE

| 3.00€ |

**COCA COLA**

COCA COLA - ZERO

| 3.50 € |

**CORTESE**

GAZZOSA - ARANCIATA

| 3.50 € |



# 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

