

PASSAPAROLA®



Menù

*Il cambiamento comincia
con un bisbiglio e poi diventa*

Passaparola

Al Passaparola il coperto non si paga

*In passato i viaggi dei nobili e cavalieri erano lunghi e faticosi;
sostando per ristorarsi nelle locande lungo il cammino,
per timore di essere avvelenati, mandavano la propria
servitù nelle cucine per assistere alla preparazione delle
pietanze e, in segno di riconoscenza per l'incomodo,
lasciavano ai locandieri alcune monete: gesto
che prese il nome di "coperto"*

*I nostri ospiti non sono tenuti al "coperto"
perchè non ci incomodano affatto, anzi
siamo riconoscenti per averli con noi.*

Per iniziare...

Dal mare

<i>Gran crudo del passaparola</i>	20,00€
<i>Tartare di tonno con mango e profumo di menta</i>	14,00€
<i>Impepata di cozze</i>	9,00€
<i>Polpette di baccalà e mayonnaise al curry</i>	10,00€
<i>Fiori fritti ripieni di bufala e acciughe</i>	9,00€

Dalla terra

<i>Tagliere del passaparola</i>	12,00€
<i>Tagliere di formaggi e confetture</i>	10,00€
<i>Battuta di manzo con colata di camembert</i>	16,00€
<i>Flan di zucchine con cialda di grana e cipolla frita in pastella</i>	12,00€
<i>Gnocchi fritti, stracciatella di burrata e prosciutto crudo</i>	9,00€
<i>Millefoglie di verdure, pasta fillo e pesto di prezzemolo</i> 🌱	9,00€

...A seguire...

Dal mare

<i>Tagliolini all'astice</i>	18,00€
<i>Spaghetti allo scoglio</i>	12,00€
<i>Ravioli di gamberi in quazzetto di frutti di mare</i>	14,00€
<i>Risotto mantecato con burrata e gambero rosso di mazara a crudo</i>	16,00€
<i>Spaghetto al nero, dadolata di seppia e caviale</i>	16,00€

Dalla terra

<i>Pici cacio e pepe</i>	10,00€
<i>Spaghetti al tartufo con prosciutto croccante e pecorino senese</i>	14,00€
<i>Risotto mantecato con burro al timo e quaglie laccate</i>	14,00€
<i>Tortello di patate al ragù</i>	12,00€
<i>Lasagne di pane carasau e ragù di seitan con melanzane</i> 🌱	11,00€

Prediligiamo prodotti freschi, qualora questi non siano reperibili o di pregio potrebbero essere usati prodotti congelati e/o surgelati di alta qualità.

L'elenco di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze è disponibile su richiesta al personale di sala.

Si avvertono i gentili clienti che tutte le specialità della nostra cucina possono godere, su richiesta, della cucina gluten free. ☒

Nel menù sono presenti piatti vegani contrassegnati con il logo. 🌱

... E per secondo...

Dal mare

<i>Gran fritto del passaparola</i>	16,00€
<i>Tempura di gamberoni e verdure fritte</i>	16,00€
<i>Baccalà saltato con bieta, caviale di agrumi e mayonaise viola</i>	14,00€
<i>Polpo piastrato con salsa affumicata, lime, speck e cubi di patate</i>	18,00€
<i>Pescato del giorno ***Chiedere al personale***</i>	4,00€ all'etto

Dalla terra

<i>Bistecca alla fiorentina</i>	4,50€ all'etto
<i>Tagliata rucola, grana e patate fillo</i>	18,00€
<i>Tagliata agli aromi e patate fillo</i>	16,00€
<i>Filetto di scottona lardellato con salsa al camembert</i>	22,00€
<i>Quaglie croccanti con asparagi, riduzione di balsamico, patate e granella di pistacchio</i>	18,00€
<i>Burger di ceci su letto di bieta </i>	14,00€

... Per accompagnare...

<i>Patate arrosto</i>	5,00€
<i>Patate fritte</i>	4,00€
<i>Insalata mista</i>	4,00€
<i>Verdure grigliate</i>	5,00€
<i>Fagioli al fiasco</i>	4,00€

... Per i più piccoli...

<i>Tortellini panna e prosciutto cotto</i>	6,00€
<i>Penne al piennolo rosso del Vesuvio</i>	6,00€
<i>Cotoletta di manzo e patatine fritte</i>	8,00€
<i>Nuggets di pollo e patatine fritte</i>	8,00€

Prediligiamo prodotti freschi, qualora questi non siano reperibili o di pregio potrebbero essere usati prodotti congelati e/o surgelati di alta qualità.

L'elenco di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze è disponibile su richiesta al personale di sala.

Si avvertono i gentili clienti che tutte le specialità della nostra cucina possono godere, su richiesta, della cucina gluten free. 

Nel menù sono presenti piatti vegani contrassegnati con il logo. 

...La pizzeria...

MARINARA AL PIENNOLO <i>(pomodori pelati, piennolo rosso del Vesuvio, basilico fresco, aglio, origano, olio evo)</i>	6.00€
NAPOLETANA <i>(pomodori pelati, fiordilatte, basilico fresco, acciughe, capperi, origano, olio evo)</i>	7.00€
DIAVOLA <i>(pomodori pelati, fiordilatte, basilico fresco, salame piccante, `nduia, olio evo)</i>	7.00€
CAPRICCIOSA <i>(pomodori pelati, fiordilatte, basilico fresco, funghi, prosciutto cotto, carciofini, olive, wurstel, olio evo)</i>	8.00€
FRESCA <i>(pomodori pelati, mozzarella di bufala a crudo, basilico fresco, concasser di pomodoro a grappolo, aglio, olio evo)</i>	8.00€
BUFALA <i>(pomodori pelati, mozzarella di bufala campana doc, basilico fresco, olio evo)</i>	8.00€
VEGETARIANA <i>(fiordilatte, basilico fresco, piennolo giallo del Vesuvio, melanzane a cubetti, zucchine, olio evo)</i>	8.00€
CALZONE NAPOLI <i>(pomodori pelati, fiordilatte, basilico fresco, ricotta, salamino, pepe)</i>	8.00€
CALZONE FRITTO <i>(fiordilatte, basilico fresco, prosciutto cotto, ricotta, pepe)</i>	9.00€
PIENNOLO ROSSO <i>(pomodorini rossi del Vesuvio, fiordilatte, basilico fresco, olio evo)</i>	9.00€
PIENNOLO GIALLO <i>(pomodorini gialli del Vesuvio, provola affumicata, basilico fresco, olio evo)</i>	9.00€
SAN MARZANO <i>(San Marzano a tocchetti, fiordilatte, basilico fresco, olio evo)</i>	9.00€

Prediligiamo prodotti freschi, qualora questi non siano reperibili o di pregio potrebbero essere usati prodotti congelati e/o surgelati di alta qualità.

L'elenco di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze è disponibile su richiesta al personale di sala.

Si avvertono i gentili clienti che tutte le specialità della nostra cucina possono godere, su richiesta, della cucina gluten free. ☒

Nel menù sono presenti piatti vegani contrassegnati con il logo. ♻️

...La pizzeria...

LA NOBILE <i>(fiordilatte, mortadella di Prato, pistacchi di Bronte, burrata pugliese, basilico fresco, olio evo)</i>	9.00€
SALSICCIA E FRIARIELLI <i>(provola affumicata, basilico fresco, friarielli in conserva, salsiccia a punta di coltello, olio evo)</i>	9.00€
SCAROLA <i>(provola affumicata, basilico fresco, scarola in conserva, olive, capperi, olio evo)</i>	9.00€
GUSTOSA <i>(pomodori pelati, fiordilatte, basilico fresco, pancetta bacon in cottura, porcini, rucola, grana a crudo, olio evo)</i>	10.00€
LA GENOVESE <i>(pesto, provola affumicata, basilico fresco, parmigiano reggiano dop in cottura, piennolo rosso del Vesuvio, olio evo)</i>	10.00€
PASSAPAROLA <i>(pomodori pelati, fiordilatte, basilico fresco, stracciatella, gamberetti, pomodorini rossi del Vesuvio, grana a crudo, olio evo)</i>	10.00€
FRUTTI DI MARE <i>(pomodori pelati, basilico fresco, frutti di mare, olio evo)</i>	10.00€
UNESCO <i>(pomodori secchi campani, provola affumicata di bufala, tartufo d'Alba, burrata pugliese, basilico fresco, olio evo)</i>	10.00€
O' SPUNZILLO <i>(passata di piennolo giallo, bocconcini di bufala a crudo, crema di basilico, olio evo)</i>	10.00€

SCEGLI LA TUA PIZZA
VERACE NAPOLETANA, SOTTILE CROCCANTE O INTEGRALE

PIZZA BABY 2€ IN MENO

Prediligiamo prodotti freschi, qualora questi non siano reperibili o di pregio potrebbero essere usati prodotti congelati e/o surgelati di alta qualità.

L'elenco di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze è disponibile su richiesta al personale di sala.

Si avvertono i gentili clienti che tutte le specialità della nostra cucina possono godere, su richiesta, della cucina gluten free. ☒

Nel menù sono presenti piatti vegani contrassegnati con il logo. 🌱

Le bevande

<i>Acqua naturale o gassata 0,75 L.</i>	<i>2.50€</i>
<i>Birra media chiara/scura 0.4 L.</i>	<i>5.50€</i>
<i>Birra piccola chiara/scura 0.2 L.</i>	<i>3.00€</i>
<i>Becks 0,33 L.</i>	<i>3.50€</i>
<i>Menabrea 0,33 L.</i>	<i>3.50€</i>
<i>Franziskaner 0,50 L.</i>	<i>5.00€</i>
<i>Birra analcolica</i>	<i>4.00€</i>
<i>Coca Media 0,4 L.</i>	<i>4.00€</i>
<i>Coca Piccola 0,2 L.</i>	<i>3.00€</i>
<i>Bottiglie (Fanta, Coca, Sprite) 0,33 L.</i>	<i>2.50€</i>
<i>Estathè Pesca o Limone</i>	<i>2.50€</i>
<i>Amari Nazionali</i>	<i>3.00€</i>
<i>Liquori</i>	<i>3.00€</i>
<i>Distillati</i>	<i>7.00€</i>
<i>Caffè</i>	<i>2.00€</i>
<i>Caffè corretto</i>	<i>2.50€</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.50€</i>
<i>Ginseng</i>	<i>2.50€</i>

PASSAPAROLA®



Dolci

...Per concludere

<i>Cheesecake freddo al cioccolato o frutti di bosco</i>	<i>5,00€</i>
<i>Tortino al cioccolato con cuore morbido e crema di mascarpone</i>	<i>6,00€</i>
<i>Crema brulèe</i>	<i>5,00€</i>
<i>Torta di mele con crema al mascarpone</i>	<i>5,00€</i>
<i>Tiramisù del passaparola</i>	<i>5,00€</i>
<i>Cre moso al cioccolato bianco e mousse fondente al caffè</i>	<i>6,00€</i>
<i>Cantucci e vin santo del chianti</i>	<i>5,00€</i>
<i>Sorbetto al limone</i>	<i>4,00€</i>
<i>Ananas</i>	<i>4,00€</i>
<i>Gelato artigianale</i>	<i>4,00€</i>
<i>Tartufino al pistacchio con cuore di nocciola</i>	<i>5,00€</i>
<i>Pastiera napoletana</i>	<i>5,00€</i>
<i>Torta al cioccolato</i>	<i>5,00€</i>

PASSAPAROLA®



Dalla cantina

La nostra cantina

Vini Bianchi

Trentino Alto Adige:

<i>Sauvignon 2016 "Kalterner"</i>	20,00€
<i>Pinot Grigio 2016 "Kalterner"</i>	18,00€
<i>Chardonnay 2016 "Kalterner"</i>	18,00€
<i>Pinot Bianco 2016 "Kalterner"</i>	18,00€
<i>Gewurztraminer 2016 "Kalterner"</i>	22,00€
<i>Müller-Thurgau 2016 "Kalterner"</i>	18,00 €
<i>Kerner 2016 "Kalterner"</i>	22,00€

Friuli Venezia Giulia:

<i>Chardonnay 2016 "Jermann"</i>	25,00€
<i>Pinot Grigio 2016 "Jermann"</i>	25,00€
<i>Ribolla Gialla 2016 "Jermann"</i>	25,00€
<i>Sauvignon 2016 "Jermann"</i>	25,00€
<i>Vintage Tunina 2015 "Jermann"</i>	50,00€

Veneto & Lombardia:

<i>Soave Classico 2015 "Battistelle"</i>	18,00€
<i>Lugana 2016 "Ca' Lojera"</i>	20,00€

La nostra cantina

Vini Bianchi

Toscana:

<i>Vermentino Bolgheri 2016 "Antinori"</i>	20,00€
<i>La Pettegola 2016 "Banfi"</i>	16,00€

Umbria:

<i>Bramito del Cervo 2016 "Antinori"</i>	25,00€
<i>Cervaro della Sala 2015 "Antinori"</i>	60,00€
<i>Conte della Vipera 2014 "Antinori"</i>	30,00€

Campania:

<i>Vesuvio 2015 "Villa Dora"</i>	20,00€
<i>Greco di Tufo 2016 "Benito Ferrara"</i>	28,00€

Isole:

<i>Perdigournou 2016 "Tanca Gioia Carloforte"</i>	24,00€
<i>La Muciara Favina "Firriato"</i>	29,00€
<i>Le Sabbie dell'Etna 2016 "Firriato"</i>	18,00€
<i>Caeles 2016 "Firriato"</i>	18,00€

La nostra cantina

Vini Rossi

Trentino Alto Adige:

<i>Pinot Nero 2016 "Kaltern"</i>	20,00€
<i>Schiava 2016 "Kaltern"</i>	18,00€

Toscana:

<i>Centocamini "Tenuta di Artimino"</i>	16,00€
<i>Montecucco 2015 "Campi Nuovi"</i>	22,00€
<i>Campo al Mare 2015 "Folonari"</i>	22,00€
<i>Bruciato 2015 "Antinori"</i>	30,00€
<i>Chianti Classico 2015 "Rodano"</i>	24,00€
<i>Rosso di Montalcino 2015 "Fornacella"</i>	30,00€
<i>Vie Cave 2013 "Antinori"</i>	28,00€
<i>Brunello di Montalcino 2010 "Banfi"</i>	35,00€
<i>Tignanello 2014 "Antinori"</i>	80,00€
<i>Solaia 2011 "Antinori"</i>	180,00€

Abruzzo:

<i>Montepulciano D'Abruzzo 2015 "Torre dei Beati"</i>	17,00€
---	--------

La nostra cantina

Vini Rosati e Rossi Freschi

Toscana:

Scalabrone 2016 "Antinori"	20,00€
A 2015 "Aldobrandesca"	45,00€

Puglia:

Fichimori 2016 Salento i.g.t. "Tormaresca"	20,00€
--	--------

Emilia Romagna:

Vecchi Modena Lambrusco "Cleto Chiarli"	16,00€
---	--------

Bollicine

Italia:

Donna Cora Saten 2011 "Antinori"	50,00€
Cuveè Royale Franciacorta "Antinori"	35,00€
Blanc de Blancs Franciacorta "Antinori"	45,00€
Gaudensius Blanc de Blancs "Firriato"	29,00€
Gaudensius Etna Doc "Firriato"	29,00€
Rosè de Noir Brut "Cleto Chiarli"	18,00€
Pignoletto Modèn Blanc "Cleto Chiarli"	18,00€

Francia:

Champagne Grand Brut "Perrier Jouet"	80,00€
Champagne Belle Epoque "Perrier Jouet"	250,00€
Champagne Blason Rosè "Perrier Jouet"	130,00€
Champagne Imperial 200 ml "Moët & Chandon"	30,00€