



AL POSTO GIUSTO

CIRCOLO • STORICO

IN MASNAGO

MENU
— à la carte —

I taglieri del Posto Giusto

con gnocco fritto

Il gran classico

Gnocco fritto, crudo 22 mesi, prosciutto cotto, salame milano, salame piccante, pancetta arrotolata, speck, mortadella, formaggi vari, sottaceti

XXL
fino a 6 persone
€ 49,00

XL
fino a 4 persone
€ 29,00

L
fino a 2 persone
€ 16,00

Il BaVarese

Bretzel, weibwurst, pancetta, prosciutto di praga, speck, meranwurst, wurstel cotto, gruviera, roesti cetrioli in agrodolce da aggiungere

XXL
fino a 6 persone
€ 45,00

XL
fino a 4 persone
€ 29,00

L
fino a 2 persone
€ 18,00

Il vegetariano

Hamburger meat free, hamburger di verdure, (formaggio), nugget vegetariani, verdure grigliate e hummus classico con crostini

XXL
fino a 6 persone
€ 39,00

XL
fino a 4 persone
€ 27,00

L
fino a 2 persone
€ 17,00

L'iberico

Jamon iberico, patacotto, Salchichón iberico, lingua di manzo, cecina de leon, formaggi vari gnocco fritto, sottaceti vari

XXL
fino a 6 persone
€ 65,00

XL
fino a 4 persone
€ 38,00


L
fino a 2 persone
€ 21,00

gli ingredienti dei taglieri potrebbero variare a secondo della disponibilità

Le stuzzicherie

Cestino di fritti  € 6,00

Mix di Fritti XL  € 21,00

Gnocco fritto (cestino)  € 3,50

Roesti (5pz)  € 5,50

Primi Piatti

Scegli la tua pasta

 Pasta secca

oppure

 Pasta fresca

	singolo	il padellone fino a 4 persone	il padellone fino a 8 persone
Alla carbonara  	€ 13,00	€ 35,00	€ 65,00
Alla cacio e pepe 	€ 13,00	€ 35,00	€ 65,00
Alla amatriciana 	€ 13,00	€ 35,00	€ 65,00
Alla bolognese 	€ 13,00	€ 35,00	€ 65,00
Allo scoglio    	€ 16,00	€ 45,00	€ 80,00
Alle vongole   	€ 18,00	€ 49,00	€ 72,00

Secondi Piatti



Il fritto misto di pesce Giusto  

1 metro € 59,00
fino a 5 persone

1/2 metro € 32,00
fino a 3 persone

fino a 2 persone € 17,00

Polpo intero su letto di insalata di patate 2 persone   € 30,00



Tomahawk € 48,00

Costata di vacca 500gr con verdure € 27,00

bavarese / prussiana / sashi finlandese - secondo disponibilità

Tagliata con rucola, grana e aceto balsamico  € 18,00

Stinco con Roesti e senape  € 18,00

Galletto 430/450 gr con patatine fritte € 17,00

Ribs con patatine e salsa BBQ **1 kg** per 2 persone € 32,00 | Una persona € 17,00



Grigliata di carne mista con verdure grigliate € 21,00

Grigliata di pesce con verdure grigliate  € 25,00

Gamberoni alla griglia con verdure grigliate  € 24,00

Branzino alla griglia con contorno  € 19,00

Contorni

Patate al forno	€ 6,00	Insalata mista	€ 3,50
Verdure alla griglia	€ 5,50	Patatine fritte	€ 6,00

Dolci

Dolci assortiti	1 metro € 49,00 1/2 metro € 25,00
Dolci della casa	€ 6,00
Pala alla Nutella   	1 metro € 19,00 1/2 metro € 15,00 fino a 2 persone € 6,00 <small>fino a 10 persone fino a 6 persone</small>

Allergeni

Il regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni alimentari principali, essi sono:



1. Cereali e derivati

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.



2. Crostacei

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.



3. Uova

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.



4. Pesce

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.



5. Arachidi

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc



6. Soia

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. Latte

prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticello.



8. Frutta a guscio

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.



9. Sedano

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



10. Senape

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda



11. Sesamo

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;



12. Anidride solforosa e solfiti

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.



13. Lupini

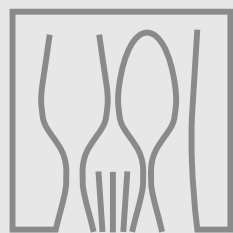
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



14. Molluschi

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del regolamento CE 853/2004 allegati III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.



AL POSTO GIUSTO

CIRCOLO • STORICO

IN MASNAGO

MENU

— pizze - panini - insalate —

Pizza alla pala

	1/3 metro	mezzo metro	1 metro
Margherita Pomodoro, fior di latte, basilico e olio EVO	€ 7,00	€ 13,00	€ 20,00
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e olio EVO	€ 8,00	€ 15,00	€ 21,00
Diavola Pomodoro, fior di latte, salame piccante, basilico e olio EVO	€ 8,00	€ 15,00	€ 21,00
Quattro stagioni Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere, acciughe, basilico, olio EVO	€ 10,00	€ 19,00	€ 26,00
Cinque formaggi Fior di latte, gorgonzola, taleggio, brie, grana, basilico, olio EVO	€ 9,00	€ 17,00	€ 25,00
La delicata Fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, stracciatella, basilico, olio EVO	€ 14,00	€ 25,00	€ 33,00
La stracciatella Ombra di pomodoro a fine cottura: prosciutto crudo di parma, stracciatella di bufala, pomodorini, rucola, basilico, olio EVO	€ 12,00	€ 22,00	€ 30,00
La bufala Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO	€ 10,00	€ 19,00	€ 26,00
Patatosa Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, olio EVO	€ 9,00	€ 17,00	€ 25,00
Fiori di zucca Fior di latte a fine cottura, fiori di zucca, stracciatella	€ 12,00	€ 22,00	€ 30,00
Al posto di mare Fior di latte a fine cottura, carpaccio di salmone affumicato, di tonno, fiori di zucca	€ 12,00	€ 22,00	€ 30,00
Al posto giusto a sorpresa dello chef	€ 15,00	€ 28,00	€ 36,00

Panini

Hamburger semplice Torri Velate

200 gr carne di fassona Piemontese al 100%, pane alle patate, insalata, pomodoro, cheddar BBQ

€ 12,00

Hamburger rinforzato Masnago

200 gr carne di fassona Piemontese al 100%, pane alle patate, insalata, cipolla caramellata, bacon croccante pomodoro, cheddar, crema di pecorino, salsa BBQ

€ 14,00

Panino al poulet pork Morosolo

Poulet pork sfilacciato, pane alle patate, cipolla caramellata, salsa BBQ

€ 15,00

Panino Via Amendola

Michetta, salsiccia, peperoni grigliati, scamorza affumicata

€ 10,00

Panino Lago di Varese

Michetta, polpo arrostito, stracciatella, nduja, frigitelli

€ 16,00

Tris di Tacos

€ 11,00

1. Salsa cheddar, ventricina piccante, peperoni a filetti e salsa ai formaggi
2. Salsa guacamole, gamberetti, cavolo capuccio rosso e salsa cocktail
3. Salsa pecorino romano, mortadella igp, pomomorbidi, glassa balsamica modena igp, pesto di pistacchio

Insalatone

Insalata del circolo

Insalata mista, pollo al rosmarino, patate al forno, scaglie di grana, crostini di pane all'aglio e salsa al pecorino

€ 12,00

Insalata Masnago

Insalata mista, finocchio a velo, salmone affumicato, mandorle tostate, avocado

€ 14,00

Insalata Torre di Velate

Insalata mista, acciuga, olive taggiasche e puntarelle scaglie di grana

€ 12,00

Insalata della Castellanza

Insalata di polpo, patate, pomodorino e olive taggiasche

€ 14,00

Coperto € 2,00

Birre

Spaten Hell 0.20 cl	€ 2.50
Spaten Hell 0.40 cl	€ 5.00
Abbaye Leffe rossa 0.20 cl	€ 3.00
Abbaye Leffe rossa 0.40 cl	€ 6.00
Franziskaner Hefeweizen 0.20 cl	€ 2.50
Franziskaner Hefeweizen 0.40 cl	€ 5.50
Birra del borgo reale 0.20 cl	€ 3.50
Birra del borgo reale 0.40 cl	€ 7.50

Birre in bottiglia

Forst 0.0 analcolica 0.33 cl	€ 3.00
Weihenstepaner Vitus 50vp	€ 6.50
Weihenstepaner Hefeweizen 50vp	€ 7.00
Pyrazer Schwarzbier scura 50vp	€ 5.50
Ib Augustiner Edelstoff 50vp	€ 8.00

Bevande

Acqua Alisea nat/gas 0,75	€ 3.00
Acqua nat/gas 0,50	€ 1.00
Bibite lattina 0,33	€ 3.00



Bollicine

Valdobbiadene Millesimato DOCG Contarini (Veneto)	€ 27.00
Valdobbiadene Millesimato Fornarina DOCG Contarini (Veneto)	€ 19.00
Franciacorta Brut DOCG Millesimato Anteprima Bersi Serlini (Lombardia)	€ 35.00
Franciacorta Brut DOCG Bosio 75 (Lombardia)	€ 38.00
Trento DOC Extra Brut Metodo classico Cesarini Sforza (Trentino)	€ 30.00
Champagne Brut Dubois	€ 39.00
Champagne Rosè Mathelin	€ 48.00
Champagne Carachtere extra brut Olivier Pere Et Fils	€ 60.00

Bianchi

Lugana DOC Cantina Campofaino (Lombardia)	€ 28.00
Roero Arneis DOCG Cayega T Carretta (Piemonte)	€ 32.00
Gewurztraminer Alto Adige DOC Ritterhof (Trentino)	€ 36.00
Falanghina Telaro IGT (Campania)	€ 20.00
Ribolla Gialla DOC Colli Orientali Torre Rosazza (Friuli)	€ 30.00
Chardonnay Salento IGP Paolo Leo (Puglia)	€ 19.00

Rossi

Valpolicella Classico DOC Superior Rafael Tommasi (Veneto)	€ 32.00
Chianti DOCG Classico Terre di Prenzano Vignamaggio (Toscana)	€ 31.00
Syntesi Aglianico Patern Tommasi (Basilicata)	€ 30.00
Barbaresco Garassino T Carretta (Piemonte)	€ 40.00
Barolo Cascina Ferrero T Carretta (Piemonte)	€ 42.00
Pinot Nero La vis (Trentino)	€ 28.00

Rosati

Maestrale Rosato Mantellasi (Toscana)	€ 22.00
Grecia Rosato Negroamaro Paolo Leo (Puglia)	€ 29.00

Dolci e Passiti

Passito di Pantelleria Pellegrino (Sicilia)	€ 19.00
Spumante Moscato Incanti (Piemonte)	€ 16.00
Passiti e Vini dolci a Calice	€ 4.00

Vino della Casa

Bianco Fermo 0.25 Cl	€ 3.50
Bianco Fermo 0.50 Cl	€ 6.00
Bianco Fermo 1Lt	€ 11.00
Bianco Frizzante 0.25 Cl	€ 3.50
Bianco Frizzante 0.50 Cl	€ 6.00
Bianco Frizzante 1 Lt	€ 11.00
Rosso Fermo 0.25 Cl	€ 3.50
Roso Fermo 0.50 Cl	€ 6.00
Rosso Fermo 1 Lt	€ 11.00



Caffetteria

Caffè espresso	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 1.80
Caffè corretto	€ 2.00
Caffè d'orzo	€ 1.80
Ginseng	€ 1.80
Cappuccino	€ 2.30
The e infusi	€ 2.50

Amari e distillati

Amari e liquori	€ 4.00
Jefferson	€ 5.00
Whisky	€ 6.00
Distillati	€ 6.00



Cocktails

Mirko € 8,00

rum scuro, angostura, limone, sciroppo di zenzero, sciroppo di zucchero, basilico, ginger ale

Apg € 8,00

tequila, jefferson, montenegro, albume, limone, zucchero

Masnago € 8,00

whisky, aperol, limone, zucchero, sciroppo passion fruit, tabasco

lo storico € 8,00

vodka, kahlua, baileys, branca menta, liquore vaniglia, caffè, zucchero

Spritz € 5,00

aperol, prosecco, soda

Hugo spritz € 5,00

liquore fiori di sambuco, prosecco, soda

Negroni € 7,00

gin, campari, vermouth rosso

Sbagliato € 7,00

campari, vermouth rosso, prosecco

Americano € 7,00

campari, vermouth rosso, soda

Boulevardier € 7,00

whiskey, campari, vermouth rosso

Gin tonic mare € 8,00

gin mare, tonica

Manhattan € 7,00

angostura, whiskey, vermouth rosso

Old fashioned € 7,00

angostura, zucchero, whiskey

Whiskey sour € 7,00

angostura, whiskey, limone, zucchero, albume

Vodka sour € 7,00

angostura, vodka, limone, zucchero, albume

Moscow mule € 7,00

vodka, lime, ginger beer

London mule € 7,00

gin, lime, ginger beer

Margarita € 7,00

tequila, cointreau, lime, zucchero

Daiquiri € 7,00

rum bianco, lime, zucchero

Cuba libre € 7,00

rum bianco, coca cola

Long island € 8,00

rum bianco, vodka, tequila, gin, triple sec, limone, zucchero, coca cola

Caipirinha € 7,00

Cachaça, lime, zucchero

Cosmopolitan € 7,00

citron vodka, cointreau, lime, succo cranberry

Mojito € 7,00

rum bianco, menta, lime, zucchero, soda



AL POSTO GIUSTO

CIRCOLO • STORICO

IN MASNAGO

**Via Giovanni Amendola, 7,
21100 Varese VA**

