

MENU

— à la carte —

I taglieri del Posto Giusto con gnocco fritto

Il gran classico

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

XXL fino a 6 persone	XL fino a 4 persone	L fino a 2 persone
€ 49,00	€ 29,00	€ 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	XL fino a 4 persone	L fino a 2 persone
€ 39,00	€ 27,00	€ 17,00

Il Bavarese

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

XXL fino a 6 persone	XL fino a 4 persone	L fino a 2 persone
€ 49,00	€ 29,00	€ 18,00

L'iberico

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

XXL fino a 6 persone	XL fino a 4 persone	L fino a 2 persone
€ 65,00	€ 38,00	€ 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)	€ 4,00	Roesti (5pz)	€ 6,00



AL POSTO GIUSTO
CIRCOLO • STORICO
IN MASNAGO

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	€ 17,00	€ 47,00	€ 80,00
Alle vongole	€ 19,00	€ 49,00	€ 81,00

Secondi Piatti

Il fritto misto di pesce Giusto	1 metro € 62,00		1/2 metro € 32,00		singolo € 18,00
La vera milanese	€ 22,00				
Tomahawk	€ 49,00				
Costata di manzo 500gr con verdure bavarese / prussiana / sashi finlandese - secondo disponibilità	€ 27,00				
Tagliata con rucola, grana e aceto balsamico	€ 19,00				
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	€ 24,00				
Grigliata di pesce con verdure grigliate	€ 27,00				
Gamberoni alla griglia con verdure grigliate	€ 24,00				
Branzino alla griglia con contorno	€ 19,00				

Contorni

Patate al forno	€ 6,00	Insalata mista	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 6,00	Patatine fritte	€ 6,00
Dolci assortiti	1 metro € 49,00 1/2 metro € 25,00		
Dolci della casa	€ 6,00		
Pala alla Nutella	1 metro fino a 10 persone € 19,00	1/2 metro fino a 6 persone € 15,00	fino a 2 persone € 6,00

Dolci

Allergeni

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

- 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.
- Crostacei**
vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astri. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Latte**
prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattitolo.
- Frutta a guscio**
ovvero mandorle, nocciolate, 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.
- Sedano**
che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- Senape**
allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
- Sesamo**
spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine,
- 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'aceto, cibi sott'olio e in salamaia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
- Lupini**
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
- Molluschi**
presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, copasanta, dattero di mare, fasolario, 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.

* prodotto surgelato

Coperto € 2,50



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
Falaghina 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	Old fashioned € 7,00 angostura, zucchero, whiskey
Apg € 8,00 tequila, jefferson, montenegro, albume, limone, zucchero	Whiskey sour € 7,00 angostura, whiskey, limone, zucchero, albume
Masnago € 8,00 whisky, aperol, limone, zucchero, sciropppo passion fruit, tabasco	Vodka sour € 7,00 angostura, vodka, limone, zucchero, albume
lo storico € 8,00 vodka, kahlua, baileys, branca menta, liquore vaniglia, caffè, zucchero	Moscow mule € 7,00 vodka, lime, ginger beer
Spritz € 5,00 aperol,prosecco, soda	London mule € 7,00 gin, lime, ginger beer
Hugo spritz € 5,00 liquore fiori di sambuco, prosecco, soda	Margarita € 7,00 tequila, cointreau, lime, zucchero
Negroni € 7,00 gin, campari, vermouth rosso	Daiquiri € 7,00 rum bianco,lime, zucchero
Sbagliato € 7,00 campari, vermouth rosso, prosecco	Cuba libre € 7,00 rum bianco, coca cola
Americano € 7,00 campari, vermouth rosso, soda	Long island € 8,00 rum bianco, vodka, tequila, gin, triple sec, limone, zucchero, coca cola
Boulevardier € 7,00 whiskey, campari, vermouth rosso	Caipirinha € 7,00 Cachaça, lime, zucchero
Gin tonic mare € 8,00 gin mare, tonica	Cosmopolitan € 7,00 citron vodka, cointreau, lime, succo cranberry
Manhattan € 7,00 angostura, whiskey, vermouth rosso	Mojito € 7,00 rum bianco, menta, lime, zucchero, soda

Pizza alla pala

	1/3 metro	mezzo metro	1 metro
Margherita 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Pomodoro, fior di latte, basilico e olio EVO	€ 7,00	€ 14,00	€ 27,00
Napoli 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e olio EVO	€ 8,00	€ 15,00	€ 29,00
Diavola 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Pomodoro, fior di latte, salame piccante, basilico e olio EVO	€ 8,00	€ 15,00	€ 29,00
Quattro stagioni 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere, acciughe, basilico, olio EVO	€ 10,00	€ 19,00	€ 37,00
Cinque formaggi 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Fior di latte, gorgonzola, taleggio, brie, grana, basilico, olio EVO	€ 9,00	€ 19,00	€ 37,00
La delicata 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, stracciatella, basilico, olio EVO	€ 14,00	€ 27,00	€ 49,00
La stracciatella 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Ombra di pomodoro a fine cottura, prosciutto crudo di parma, stracciatella di bufala, pomodorini, rucola, basilico, olio EVO	€ 14,00	€ 27,00	€ 49,00
La bufala 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO	€ 10,00	€ 19,00	€ 37,00
Patatosa 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, olio EVO	€ 9,00	€ 17,00	€ 32,00
Fiori di zucca 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Fior di latte a fine cottura, fiori di zucca, stracciatella	€ 12,00	€ 23,00	€ 41,00
Al posto di mare 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 Fior di latte a fine cottura, carpaccio di salmone affumicato, di tonno, fiori di zucca	€ 14,00	€ 27,00	€ 49,00
Al posto giusto 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 A sorpresa dello chef	€ 14,00	€ 27,00	€ 49,00

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, sformati, 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: olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingredienti per creme, snack, torroni ecc.
- 6. Soia**
le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti i 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 stanol 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 cocchi, 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'aceto, 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 conchiglie, cannolicchio, caposanta, dotterio di mare, fiasolare, garagolo, lumachina, 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 —

Panini

Hamburger semplice Torri Velate 🌿 🍷 🍷 200 gr carne di fassona Piemontese al 100%, pane alle patate, insalata, pomodoro, cheddar BBQ	€ 13,00
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	€ 15,00
Panino al pulled pork Morosolo 🌿 🍷 🍷 Pulled pork sfilacciato, pane alle patate, cipolla caramellata, salsa BBQ	€ 15,00
Panino Via Amendola 🌿 🍷 🍷 Pane, salsiccia, peperoni grigliati, scamorza affumicata	€ 10,00
Panino Lago di Varese 🌿 🐟 Pane, salmone, avocado, stracciatella, insalata	€ 16,00
Tris di Tacos	€ 12,00

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	€ 13,00
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 🌿 🐟 Poke in base a stagionalità	€ 14,00

Coperto € 2,50