



Ristorante
Il
Gufo



Diversamente da come lo ritrae la simbologia moderna, in passato, l'udire il canto del gufo era ritenuto di buon auspicio, nonchè portatore di fortuna e ricchezza.



























Ho deciso che fosse questo affascinante animale a simboleggiare il mio ristorante, affinché possa portare a me, come a voi, la stessa fortuna.

Benvenuti al Gufo

Andrea

***Nella Nostra cucina
Tutti i piatti vengono preparati
con cura e costanza seguendo le tipiche ricette
della tradizionale cucina italiana:***

Gli Antipasti

- Antipasto il Gufo (Misto terra mare x 2 persone) *      
- Caprese di mozzarella di bufala * 
- Bruschetta al pomodoro * 
- Crostini di pane caldo con lardo toscano * 
- Tagliere misto di salumi * 
- Tagliere misto di formaggi * 
- Carpaccio di manzo di carne salada, rucola e scaglie di grana * 
- Insalata di piovra e patate *  
- Insalata di mare (piovra, calamari, gamberi) *   
- Gran misto affumicato di pesce spada, tonno e salmone * 
- Cocktail di gamberi *     
- Tortino vegetariano di pasta sfoglia con crema di formaggio *   

Coperto 2,50 €

I Primi

Maccheroni caserecci del Gufo (pasta fatta in casa tirata a mano


col ferretto) *    

Mezze maniche con melanzane, pomodorini e pecorino *   

Orecchiette di pasta fresca con cime di rapa *   

Trofie di pasta fresca con filetti di carne di manzo e patate *  


Risotto con funghi porcini *   


Gnocchetti di patate fatti a mano con salsa al parmigiano *    

Spaghetti di pasta fresca con vongole veraci *   

Risotto ai frutti di mare *    

Spaghetto alla chitarra di pasta fresca con astice intero *    

Tagliolino di pasta fresca al nero di seppia con gamberoni, spada, calamari e gamberi *      



Schiaffoni con pomodorini pachino e calamari *  

Cannoli di crespelle con radicchio, scamorza, noci, porcini, pesto e salsa al parmigiano *   

1 Secondi

Tagliata di filetto di manzo





Filetto di manzo ai ferri

Costoletta di vitello alla milanese battuta ad orecchio d'elefante *  

Filetto di manzo al pepe verde *     

Tartare di manzo *   

Filetto di branzino in guazzetto con patate *   

Gran grigliata di pesce (gamberoni, scampi, spada, calamari)** *    


Spiedino di gamberoni ai ferri** *  



Frittura di calamari e gamberi** *    

Trancio di pesce spada ai ferri** * 

Filetto di tonno fresco ai ferri** * 

Tartare di tonno * 

Verdure alla griglia con tomino piemontese * 

Insalatona di bufala, pomodorini, carote, tonno, olive e mais *  

1 Contorni

Insalata mista *   

Patatine fritte**

Verdure grigliate

Spinaci saltati

* Allergeni

la Pizza

Da sempre amata da tutti per gusto, tradizione e semplicità, la pizza rappresenta il piatto tipico della cucina italiana. Anni di esperienza mi hanno portato a trovare una formula per poter offrire una pizza davvero speciale, mantenendo i canoni della vera tradizione italiana.

È fondamentale la scelta degli ingredienti, 100% Italiani sempre di primissima qualità, così come la tipologia di farina, che mi consente una lievitazione naturale fino a 72 ore.

Dosaggi, tempistiche ed in ultimo una speciale attenzione nella stesura dell'impasto, rendono la mia pizza un prodotto di qualità e ad alta digeribilità.

Confidando di riuscire a soddisfare il vostro palato, vi auguro buon appetito.

Le Nostre Pizze Gourmet


- Marinara** (pomodoro, aglio, origano) * 
- Siciliana** (pomodoro, acciughe, capperi, origano, olive) *   
- Margherita** (pomodoro e mozzarella) *  
- Napoletana** (mozzarella, pomodoro, acciughe, origano) *   
- Prosciutto** (mozzarella, pomodoro, prosciutto) *  
- Würostel** (mozzarella, pomodoro, würostel) *  
- Zola** (mozzarella, zola) *  
- Rucola** (mozzarella, pomodoro, rucola) *  
- Pesto e brie** (mozzarella, pesto, brie) *  
- Diavola** (mozzarella, pomodoro, salame piccante) *  
- Salsiccia** (mozzarella, pomodoro, salsiccia) *  
- Patatine** (mozzarella, pomodoro, patatine fritte) *  
- Prosciutto e funghi** (mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi) *  
- Nduja calabrese** (mozzarella, pomodoro, nduja) *  
- Ai formaggi** (mozzarella, zola, scamorza, grana) *  
- Pomodorini** (mozzarella, pomodoro, pomodorini freschi) *  
- Romana** (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olive) *   
- Quattro stagioni** (mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofi, funghi, olive) *  
- Spinaci e ricotta** (mozzarella, pomodoro, spinaci e ricotta) *  
- Crudo** (mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo) *  
- Speck** (mozzarella, pomodoro, speck) *  
- Vegetariana** (mozzarella, pomodoro, grigliata di zucchine, melanzane e peperoni) *  
- Tonno** (mozzarella, pomodoro, tonno) *   
- Bismark** (mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, uovo) *   
- Funghi porcini** (mozzarella, pomodoro, porcini) *  
- Capricciosa** (mozz., pom., prosciutto, funghi, carciofi, olive, capperi, acciughe, origano) *   
- Bresaola** (mozzarella, pomodoro, bresaola) *  
- Bufala** (mozzarella, pomodoro, bufala fresca) *  
- Mare** (mozzarella, pomodoro, insalata di mare) *     
- Il gufo** (mozzarella, pomodoro, bufala, nduja, pancetta) *  
- Mortadella** (mozzarella, pomodoro, mortadella, burrata, pistacchio) *   
- Calzone liscio** (mozzarella, prosciutto) *  
- Calzone farcito** (mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi) *  
- Calzone ai formaggi** (mozzarella, zola, scamorza, grana) *  

* Allergeni

I Nostri Dolci fatti in casa

Tiramisù *   

Tiramisù al pistacchio *    

Torta di mele e crema pasticcera *   


Panna cotta con salsa al caramello * 





Semifreddo al cocco tra due biscotti al cacao *    

Cheesecake *     

Sorbetto di frutta *    

Torta di pistacchio con salsa alla vaniglia *    

Meringata con salsa al cioccolato** *     

Flan al cioccolato e salsa alla vaniglia** *    

Frutta di stagione

Caffè

Orzo *  

Gingseng *  

Vini da Dessert *

Denominazione e uvaggio

Moscato Dolce

Moscato di Pantelleria

Passito di Pantelleria al bicchiere con cantucci *    

Zibibbo al bicchiere con cantucci *    

Provenienza

Sicilia

* Allergeni

** Prodotto da terzi

Le Bevande

Acqua Minerale 0,50 l

Bibite

Birre in bottiglie 0,33 l *  

Ichnusa, Ichnusa cruda, Ichnusa non filtrata, Ceres,

Waissbear 0,50 l *  

Birre alla spina *  

Ichnusa

(bionda di Sardegna) piccola
media

Menabrea rossa

(doppio malto) piccola
media

Vino alla spina * 

Vino Bianco

Bicchiere

1/2 litro

Vino Rosso

1 litro

Vino al bicchiere fermo * 

Bianco "Passerina"

Rosso "Montepulciano d'Abruzzo"

Vini Bianchi *

Denominazione e uvaggio

Muller Thurgau - Muller Thurgau 100%

Sauvignon Doc - Sauvignon 100%

Pinot Grigio Doc - Pinot Grigio 100%

Gewurtzaminer Doc - Gewurtzaminer 100%

Fiano di Avellino Doc - Fiano 100%

Greco di Tufo Doc - Greco 100%

Falanghina Doc - Falanghina 100%

Vermentino Doc - Vermentino 100%

Arneis Doc - Arneis ceretto 100%

Chardonnay Doc - Chardonnay 100%

Provenienza

Alto Adige

Friuli

Friuli

Trentino

Trentino

Campania

Campania

Sardegna

Piemonte

Trentino

* Allergeni

Vini Rossi *

Denominazione e uvaggio

Montepulciano D'Abruzzo DOC - Montepulciano 100%

Barbera Doc - Barbera 100%

Dolcetto D'Alba Doc - Dolcetto 100%

Gutturnio Doc - Barbera 55% / Croatina 45%

Bonarda Doc - Croatina 100%

Morellino di Scansano Doc - Sangiovese 100%

Nero D'Avola - Nero D'Avola 100%

Teroldego Doc - Teroldego 100%

Refosco Doc - Refosco 100%

Cannonau Doc - Cannonau 100%

Santa Cristina - Sangiovese 90% / Merlot 10%

Sassella Le Tense - Nebbiolo 100%

Primitivo di Manduria - Manduria 100%

Chianti classico Peppoli Docg - Sangiovese 100%

Chianti classico Riserva - Sangiovese 100%

Rosso di Montalcino - Sangiovese 100%

Lagrein - Lagrein 100%

Valpolicella Ripasso - Corvinia / Rondinella / Molinara

Amarone Docg - Corvinia / Rondinella / Molinara zemato

Brunello di Montalcino - Sangiovese grosso 100%

Tignanello - Sangiovese 80% / Cabernet Sauvignon 15% / Cabernet Franc 5%

Provenienza

Abruzzo

Piemonte

Piemonte

Emilia Romagna

Lombardia

Toscana

Sicilia

Trentino

Friuli

Sardegna

Toscana

Piemonte

Puglia

Toscana

Toscana

Toscana

Trentino

Veneto

Veneto

Toscana

Toscana

Vini Rosè *

Denominazione e uvaggio

Rosé

Provenienza

Salento

* Allergeni

Spumanti e Champagne

Denominazione e uvaggio

Spumante Secco

Prosecco Doc Treviso

Cartizze Docg Superiore Valdobbiadene - Glera 100%

Moet e Chandon

Veuve Clicquot

Berlucchi

Ferrari

Provenienza

Veneto

Veneto

Veneto















Francia

Francia

Lombardia

Lombardia

Ecco l'elenco dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze:

-  1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
-  2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
-  3. uova e prodotti a base di uova;
-  4. pesce e prodotti a base di pesce;
-  5. arachidi e prodotti a base di arachidi;
-  6. soia e prodotti a base di soia;
-  7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
-  8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
-  9. sedano e prodotti a base di sedano;
-  10. senape e prodotti a base di senape;
-  11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
-  12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
-  13. lupini e prodotti a base di lupini;
-  14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare il nostro personale sia nel caso di allergie, intolleranze alimentari sia nel caso si stia seguendo una dieta vegetariana o priva di glutine.

Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Si avvisa la clientela che per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ed in ogni caso abbattuti.



Locale climatizzato

Chiuso il Lunedì

Via Enrico Toti, 417

Caronno Pertusella (Va) - Tel. 02.96459089

www.ristorantepizzeriailgufo.it



RISTORANTE PIZZERIA
IL GUFO



RISTORANTE PIZZERIA
IL GUFO