



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, affinchè 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) *      	€ 25,00
(Ins. mare, cocktail gamberi, carpaccio carne salada, crostini con peperonata e scamorza, olive taggiasche, pecorino, burrata)	
Caprese di mozzarella di bufala * 	€ 10,00
(bufala, pomodori, basilico)	
Bruschetta al pomodoro * 	€ 6,00
(pomodoro ramato, basilico, olio aromatizzato aglio)	
Crostini di pane caldo con lardo toscano * 	€ 8,00
Tagliere misto di salumi * 	€ 13,00
(crudo, speck, bresaola, mortadella, salame felino)	
Tagliere misto di formaggi * 	€ 13,00
(brie, grana padano, zola, tete de moin, pecorino)	
Carpaccio di carne salada (manzo), rucola e scaglie di grana * 	€ 14,00
Tortino vegetariano di pasta sfoglia con crema di formaggio *   	€ 10,00
(spinaci, ricotta, uova, grana)	
Carpaccio di piovra con vellutata di patate aromatizzata al rosmarino *  	€ 15,00
Insalata di mare (piovra, calamari, gamberi) *   	€ 14,00
(olio, aglio, prezzemolo, limone)	
Gran misto affumicato di pesce spada, tonno e salmone * 	€ 14,00
(insalata iceberg, radicchio)	
Cocktail di gamberi *     	€ 12,00
(iceberg, prezzemolo, ramati)	
Tartare salmone norvegese *** * 	€ 22,00
(olio e sale)	

* Allergeni

*** Certificato per la degustazione a crudo

Coperto 3,00 €

I Primi

- Maccheroni caserecci del Gufo** (pasta fatta in casa tirata a mano) € 13,00
col ferretto) *     (con stracotto di costine mantecato con pecorino stagionato e pepe)
- Mezze maniche con melanzane, pomodorini e pecorino** *    € 10,00
(peperoncino, olio aromatizzato all'aglio)
- Orecchiette di pasta fresca con cime di rapa** *    € 10,00
(peperoncino, acciughe, aglio)
- Pappardella al ragù (di manzo)** *    € 14,00
- Risotto con funghi porcini** *    € 13,00
(prezzemolo, olio aromatizzato aglio)
- Gnocchetti di patate fatti a mano** *     € 13,00
(con fonduta di zola e noci tostate)
- Ravioloni con ripieno di asiago e radicchio con pomodoro fresco e basilico** *     € 14,00
- Spaghetti di pasta fresca con vongole veraci** *     € 18,00
(prezzemolo, pepe)
- Risotto al basilico con spuma di burrata, gambero rosso sicilia, zest di limone** *      € 18,00
- Spaghetto alla chitarra di pasta fresca con astice intero** *   € 28,00
   (basilico, pomodorini, brandy, peperoncino)
- Tagliolino di pasta fresca al nero di seppia con gamberoni, spada, calamari e gamberi** *        € 20,00
(pomodorini, basilico)
- Calamarata** *    € 18,00
(calamari giganti, peperoncino fresco, prezzemolo, pomodori)
- Panciotti di pasta fresca ripieni di capesante e gamberi serviti con calamari, pomodorini pachino e basilico** *      

* Allergeni

J Secondi

Tagliata di filetto di manzo	€ 30,00
Filetto di manzo ai ferri	€ 30,00
Costoletta di vitello alla milanese battuta ad orecchio d'elefante *   	€ 28,00
Filetto di manzo al pepe verde *     	€ 32,00
(pepe verde, brandy, prezzemolo, radichio e crostini)	
Tartare di manzo *   	€ 30,00
(prezzemolo, limone, olio, sale e pepe)	
Verdure alla griglia con tomino piemontese * 	€ 13,00
(zucchine, peperoni, melanzane)	
Insalatona di bufala, pomodorini, carote, tonno, olive e mais *  	€ 12,00
Filetto di branzino ai porcini *    	€ 24,00
(pepe nero, prezzemolo, vino bianco, brodo vegetale)	
Gran grigliata di pesce (gamberoni, scampi, spada, calamari)* *    	€ 28,00
Spiedino di gamberoni ai ferri *  	€ 25,00
(iceberg, prezzemolo, limone)	
Frittura di calamari e gamberi *    	€ 20,00
(zucchine fritte)	
Trancio di pesce spada ai ferri * 	€ 18,00
(prezzemolo)	
Filetto di tonno fresco ai ferri*** * 	€ 22,00
(prezzemolo)	
Trancio di salmone norvegese al cartoccio cotto al forno con limone e prezzemolo * 	€ 22,00

J Contorni

Insalata mista (iceberg, radicchio, carote, pomodorini)	€ 5,00
Patatine fritte**	€ 5,00
Verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)	€ 7,00
Spinaci saltati	€ 5,00

* Allergeni

** Prodotto da terzi

*** Certificato per la degustazione a crudo

I Dolci di Nostra Produzione

Semifreddo di nutella e cocco su croccante alla nocciola *	🌾 🥚 🌿 🍷 🍷	€ 7,00
Tiramisù *	🌾 🍷 🍷	€ 7,00
(savoiardi, mascarpone, caffè)		
Torta di mele e crema pasticcera *	🌾 🍷 🍷	€ 7,00
(cannella, zucchero a velo e salsa alla vaniglia)		
Panna cotta con salsa al caramello *	🍷	€ 7,00
(frutti di bosco o cioccolato)		
Cheesecake *	🌾 🍷 🍷 🍷 🍷	€ 7,00
(liscia o frutti di bosco o cioccolato)		
Torta di pistacchio con salsa alla vaniglia *	🌾 🍷 🍷 🍷 🍷	€ 7,00
Meringata con salsa al cioccolato**	🍷 🍷 🌿 🍷 🍷	€ 7,00
Sorbetto al limone *	🍷 🍷 🍷	€ 5,00
Gelato **	🍷	€ 6,00
(Alla crema o limone o mela verde)		
Frutta		€ 6,00
(Ananas e fragole)		
Tortino mela senza glutine e lattosio **	🍷 🍷	€ 8,00
Brownies con pere e cioccolato senza glutine e lattosio *	🍷	€ 8,00

Vini da Dessert*

Denominazione e uvaggio	Provenienza	
Moscato di Pantelleria	Sicilia	€ 24,00
Passito di Pantelleria al bicchiere con cantucci *	🌾 🍷 🍷 🍷 Sicilia	€ 5,00
Zibibbo al bicchiere con cantucci *	🌾 🍷 🍷 🍷 Sicilia	€ 5,00

Caffè		€ 3,00
Orzo *	🍷 🍷	€ 3,00
Ginseng *	🍷 🍷	€ 3,00

* Allergeni

** Prodotto da terzi



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) * 	€ 7,00
Siciliana (pomodoro, acciughe, capperi, origano, olive) *  	€ 9,00
Margherita (pomodoro e mozzarella) *  	€ 9,00
Napoletana (mozzarella, pomodoro, acciughe, origano) *   	€ 10,00
Prosciutto (mozzarella, pomodoro, prosciutto) *  	€ 10,00
Würostel (mozzarella, pomodoro, würostel) *  	€ 10,00
Zola (mozzarella, zola) *  	€ 10,00
Rucola (mozzarella, pomodoro, rucola) *  	€ 10,00
Pesto e brie (mozzarella, pesto, brie) *  	€ 10,00
Diavola (mozzarella, pomodoro, salame piccante) *  	€ 10,00
Salsiccia (mozzarella, pomodoro, salsiccia) *  	€ 10,00
Patatine (mozzarella, pomodoro, patatine fritte) *  	€ 10,00
Prosciutto e funghi (mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi) *  	€ 11,00
Nduja calabrese (mozzarella, pomodoro, nduja) *  	€ 10,00
Ai formaggi (mozzarella, zola, scamorza, grana) *  	€ 10,00
Pomodorini (mozzarella, pomodoro, pomodorini freschi) *  	€ 10,00
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olive) *   	€ 10,00
Quattro stagioni (mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofi, funghi, olive) *  	€ 11,00
Spinaci e ricotta (mozzarella, pomodoro, spinaci e ricotta) *  	€ 10,00
Crudo (mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo) *  	€ 12,00
Speck (mozzarella, pomodoro, speck) *  	€ 12,00
Vegetariana (mozzarella, pomodoro, grigliata di zucchine, melanzane e peperoni) *  	€ 11,00
Tonno (mozzarella, pomodoro, tonno) *   	€ 10,00
Bismark (mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, uovo) *   	€ 10,00
Capricciosa (mozz., pom., prosciutto, funghi, carciofi, olive, capperi, acciughe, origano) *   	€ 12,00
Bresaola (mozzarella, pomodoro, bresaola) *  	€ 12,00
Funghi porcini (mozzarella, pomodoro, porcini) *  	€ 12,00
Bufala (mozzarella, pomodoro, bufala fresca) *  	€ 13,00
Mare (mozzarella, pomodoro, insalata di mare) *     	€ 13,00
Il gufo (mozzarella, pomodoro, bufala, nduja, pancetta) *  	€ 13,00
Mortadella (mozzarella, pomodoro, mortadella, burrata, pistacchio) *   	€ 15,00
Calzone liscio (mozzarella, prosciutto) *  	€ 10,00
Calzone farcito (mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi) *  	€ 11,00
Calzone ai formaggi (mozzarella, zola, scamorza, grana) *  	€ 11,00

* Allergeni

Le Bevande



Acqua Minerale 0,50 l		€ 2,50
Bibite		€ 4,00
Birre in bottiglie *  		
Ichnusa non filtrata, Ceres, Forst 0% alcool, Weissbier		€ 6,00
Ipa in bottiglia *  		da € 6,00
Birre alla spina *  		
Forst		
(bionda)	piccola	€ 4,00
	media	€ 6,00
Forst rossa		
(doppio malto)	piccola	€ 5,00
	media	€ 7,00
Vino alla spina * 	Bicchiere	€ 5,00
Vino Bianco	1/2 litro	€ 7,00
	1 litro	€ 12,00
Vino al bicchiere fermo * 		
<u>Bianco "Passerina"</u>		€ 5,00
<u>Rosso "Montepulciano d'Abruzzo"</u>		€ 5,00



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.ristoranteilgufo.it



Rete: RISTORANTE IL GUFO
Pass: ristorantepizzeriailgufo



RISTORANTE IL GUFO



RISTORANTE IL GUFO