



Via Lungo Fiume Olona 20025 Legnano

Tel. 0331 197 7789

vinotecalegnano@gmail.com

Starter

Burratina Provenzale

Burratina fresca artigianale, acciughe del mar del Cantabrico, pomodori, erbe provenzali

€ 7,00

Allergeni:2,4,7,14

Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella e acciughe

€ 5,00

Allergeni:1,2,4,6,7,9,11,14

Hummus di ceci

€ 4,00

Allergeni:9

Torta salata di verdure

€ 3,00

Allergeni:1,3,7,11

Prosciutto iberico e bruschette al pomodoro

€ 8,00

Allergeni: 1,11



Via Lungo Fiume Olona 20025 Legnano

Tel. 0331 197 7789

vinotecalegnano@gmail.com

Crostini

Crostino paté di olive nere e acciughe

€ 3,00

Allergeni 1,2,4,11,14

Crostino al pomodoro

€ 2,00

Allergeni:1,9,11

Crostino burro e acciughe

€ 3,00

Allergeni:1,2,4,7,11,14

Crostino pomodorini e feta e olive taggiasche

€ 3,00

Allergeni:1,7,9,11,

Crostino guanciaie e miele bio

€ 3,00

Allergeni:1,9

Crostino Spagnolo

Hummus di ceci, tartare di baccalao e pomodorini confit

€ 5,00

Allergeni:1,2,4,9,11,14



Via Lungo Fiume Olona 20025 Legnano

Tel. 0331 197 7789

vinotecalegnano@gmail.com

Le nostre proposte

Nei nostri piatti trovate il salmone Loch Fyne. Loch Fyne nasce da un'ispirazione: allevare salmoni nell'acqua purissima di un fiordo scozzese, e creare così un prodotto unico e caratterizzato da una qualità straordinaria; da oltre 30 anni Loch Fyne produce salmone dell'Atlantico sfilettato e pulito con l'acqua delle Highland

Degustazione di pesce cotto e scottato

Tonno appena scottato con semi di papavero, salmone al forno con erbe provenzali,
Baccalà su crema di ceci

€ 18,00

Allergeni:2,4,6,9,11,14

Tartare di salmone e tataki di tonno in salsa wasabi

Tartare di Salmone, trancetto di tonno scottato con semi di papavero e salsa al wasabi, riso
venere integrale

€ 15,00

Allergeni:2,4,6,9,11,12,14

Tartare di baccalà e tataki di tonno in salsa wasabi

Tartare di baccalao, trancetto di tonno scottato con semi di papavero e salsa al wasabi, riso
venere integrale

€ 15,00

Allergeni:2,4,6,9,11,12,14

Tonno Wasabi

Trancio di tonno scottato con semi di sesamo e papavero in salsa a base di soia e wasabi, riso
integrale, verdure al forno

€ 15,00

Allergeni:2,4,6,9,11,12,14

Salmone provenzale

Cotto al forno con erbe della Provenza, riso integrale e verdure

€ 15,00

Allergeni:2,4,6,9,11,12,14

Salmone caramellato

Cotto al forno In salsa di soia miele bio sesamo, riso integrale, verdure

€ 15,00

Allergeni:2,4,6,9,11,12,14

Piatto vegetariano

Verdure al forno,Torta salata di verdure, Tomino alla piastra su crostino di pane, insalatina

€ 8,00

Allergeni:1,3,7,9,11



Via Lungo Fiume Olona 20025 Legnano

Tel. 0331 197 7789

vinotecalegnano@gmail.com

Tartare di pesce

Tris di crudi

Roll di zucchine e tartare di salmone, roll al formaggio, tartare di tonno profumata al limone su nido di rucola, tartare di baccalà e pomodoro fresco, riso venere integrale

€ 25,00

Allergeni:2,4,6,7,9,11,14

Tartare Salmone e Tartare di Tonno

Roll di zucchine e tartare di salmone, roll al formaggio, tartare di tonno profumata al limone su nido di rucola, riso venere integrale

€ 18,00

Allergeni:2,4,6,7,9,11,14

Tartare Salmone e Tartare Baccalà

Roll di zucchine e tartare di salmone, roll al formaggio, tartare di baccalà e pomodoro fresco, riso venere integrale

€ 18,00

Allergeni:2,4,6,7,9,11,14

Tartare di Salmone

Roll di zucchine e tartare di salmone, roll al formaggio, Riso venere integrale

€ 15,00

Allergeni:2,4,6,7,9,11,14

I prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento come regolamento CEE 853/04



Via Lungo Fiume Olona 20025 Legnano

Tel. 0331 197 7789

vinotecalegnano@gmail.com

Tartare di fassona

Tra le razze bovine italiane, quella piemontese, alias la Fassona, ha un ruolo d'eccellenza nel panorama gastronomico nazionale. Allevata nelle province di Asti, Torino e Cuneo, la carne di Fassona è diventata recentemente un presidio Slow food. Come da saggia tradizione piemontese, uno dei piatti principi per valorizzare questa qualità di carne è la battuta a coltello. Sminuzzare a coltello permette di tagliare la carne senza compromettere la fibra.

Fassona in primavera (200gr circa)

Fassona Piemontese battuta a coltello, pomodorini ciliegini confit, carciofi, acciughe, capperi, olio evo/ prezzemolo

€ 15,00

Allergeni:2,4,6,9,14

Fassona e Burrata (200gr circa)

Fassona Piemontese battuta al coltello, burratine artigianale, pomodorini confit, olive Liguri

€ 15,00

Allergeni:7

Fassona al coltello (200gr circa)

Salsa rossa piccante, salsa verde Piemontese, rucola, Scaglie di Formaggio stagionato

€ 15,00

Allergeni: 2,4,5,6,7,8,9,10,12,14

Tris di tartare di Fassona

Roll di zuccina e Fassona, tartare di Fassona, capperi e acciughe, tartare di Fassona pomodorini confit, confit di cipolle rosse.

€ 18,00

Allergeni:1,2,4,6,9,10,12,14



Via Lungo Fiume Olona 20025 Legnano

Tel. 0331 197 7789

vinotecalegnano@gmail.com

Insalate

Chicken Caesar salad

Insalata verde, pollo grigliato, crostini di pane, salsa Caesar, scaglie di Grana Padano DOP

€ 8,00

Allergeni:1,6,7,9,3

Nizzarda

Insalata, pomodori, cetrioli, uova, olive, tonno, acciughe, vinagrette

€ 8,00

Allergeni:2,3,4,9,14

Insalata Greca

Insalata verde, feta, pomodori, cetrioli, olive, cipolla caramellata

€ 8,00

Allergeni:7,9,12

Tuna Salad

Insalata verde, pomodori, cetrioli, filetti di tonno, paté di olive

€ 8,00

Allergeni:2,4,9,14

Carpacci

Black Angus affumicato

Insalatina mista, salsa verde

€ 8,00

Allergeni:1,2,4,5,6,8,9,10,12,14

Bresaola punta d'anca

Con rucola, scaglie di Grana Padano D.O.P. emulsione di olio E.v.o. e limone

€ 8,00

Allergeni:7,3



Via Lungo Fiume Olona 20025 Legnano

Tel. 0331 197 7789

vinotecalegnano@gmail.com

Taglieri

Caprese

Con burrata fresca artigianale,
prosciutto crudo S. Daniele e pomodori

€ 8,00

Allergeni: 7,9

Salumi

€ 8,00

Formaggi piccolo

€ 8,00

Allergeni: 7,9,12

Formaggi

€ 12,00

Allergeni: 7,9,12

Misto di salumi e formaggi piccolo

€ 7,00

Allergeni: 7,9,12

Misto di salumi e formaggi

€ 10,00

Allergeni: 7,9,12

Piatto Gran Degustazione

(bruschette, tagliere misto, Angus affumicato)

€ 16,00

Allergeni: 1,2,4,5,7,8,9,12,14

Data la freschezza e ricercatezza dei nostri prodotti
il menù potrebbe subire variazioni
garantendo la massima qualità