

## FAMIGLIA SACCOTELLI

*Il Ristorante Contepiccoli nasce nel 1989 nelle vie del centro storico di Dairago.*

*Dal 2009, Contepiccoli si rinnova e si trasferisce in un nuovo locale caratterizzato da un ambiente elegante, classico e basato sulla gestione familiare.*

*La **Famiglia Saccotelli** propone una cucina tradizionale, con un pizzico di creatività, sviluppata nel corso degli anni da Alessio, il cuoco, legato alla passione per i profumi e i sapori della sua terra d'origine: la Puglia.*

*Oltre ai piatti da ristorante un'incredibile varietà di pizze, tutte cotte su pietra, rappresentano un'alternativa per il cliente che vuole trascorrere una piacevole serata in una cornice di cordialità e prelibate pietanze.*

*Il tutto ora è disponibile*

*con servizio da **Asporto e Domicilio***

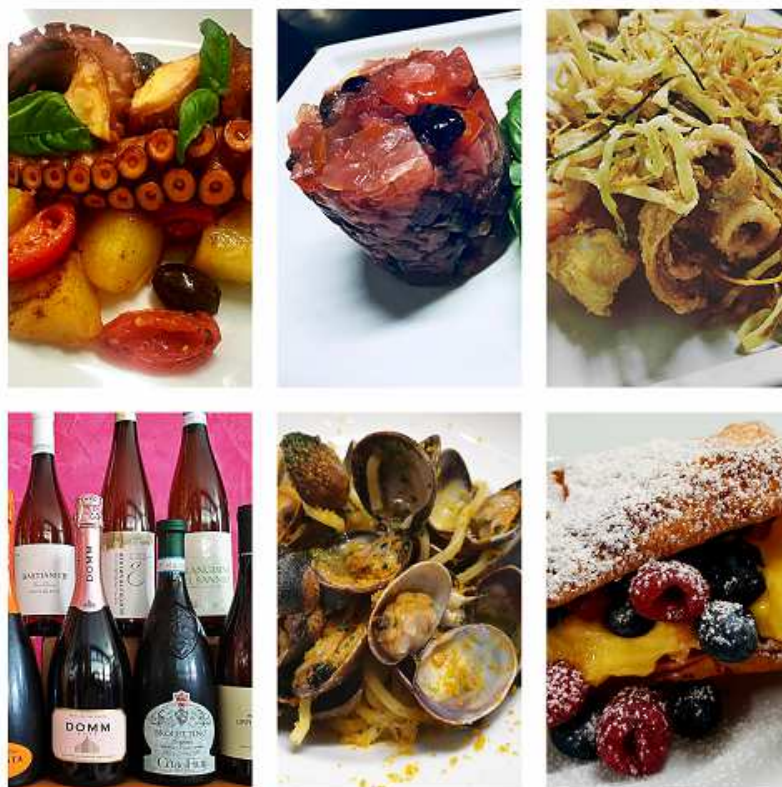
*da Lunedì a Venerdì con Pranzo di Lavoro per ditte e privati,*

*le cene di Giovedì, Venerdì e Sabato*

*La Domenica apertura con eventi e cerimonie su prenotazione*

**VIA BOSCHETTI DON ANGELO, 14 • 20020 DAIRAGO (MI) •**





*Ristorante Contepiccoli  
e Famiglia Saccotelli  
ringraziano  
e augurano Buon Appetito*

*per aggiornamenti su eventi e aperture straordinarie*

[contepiccoli.it](http://contepiccoli.it)



## MENÙ ALLA CARTA

### Crudo di Mare

Crudo di mare Contepiccoli <sup>1 2 6</sup> "selezione di sette assaggi"	euro: 21.00
Tartare di tonno con stracciatella di Andria <sup>1 3</sup>	euro: 16.00
Carpaccio di salmone marinato con zucchero di canna e sale Maldon servito con frutta fresca di stagione <sup>1</sup>	euro: 14.00
Ostrica del Gargano "Cristalda" <sup>3</sup>	euro: 3.50 cad. <sup>1</sup>

### Antipasti

Antipasto Contepiccoli (minimo due persone) "selezione di sette assaggi di mare" da <sup>1</sup> a <sup>14</sup>	euro: 21.00 cad. <sup>1</sup>
"Mini" Antipasto Contepiccoli "selezione di quattro assaggi di mare" da <sup>1</sup> a <sup>14</sup>	euro: 13.00
Polpo saltato con funghi porcini e patate <sup>2</sup>	euro: 13.00
La nostra insalata di mare con verdure <sup>1 2 6</sup>	euro: 13.00
Capasanta (tre) gratinate servite su salsa tonnata light <sup>2 3</sup>	euro: 13.00
Acciughe del Mar Cantabrico con burratina e crostino <sup>1 3 4</sup>	euro: 12.00
Padellata di cozze del Salento - al gorgonzola - impepata rossa	euro: 12.00
Antipasto di salumi misti e formaggi <sup>3 4</sup>	euro: 13.00
Insalata di rucola, avocado, burratina affumicata e noci <sup>3 5</sup>	euro: 13.00

---



## Primi Piatti

Spaghettoni freschi allo scoglio con pomodorino fresco <sup>1 2 4 6</sup>	euro: 16.00
Fusilli freschi con crudité di tonno e bottarga di Muggine <sup>1 4</sup>	euro: 15.00
Fettuccine all'uovo con vongole veraci e pomodorino giallo <sup>2 4 9</sup>	euro: 15.00
Calamarata di semola con gamberi, funghi porcini e pancetta croccante <sup>4 6</sup>	euro: 15.00
Panciotti ripieni con melanzana e scamorza, spadellato con filetti di pomodoro, basilico e melanzana fritta <sup>3 4 9</sup>	euro: 12.00

## Secondi Piatti di Mare

Filetto di branzino con mele caramellate e trevisana <sup>1 3</sup>	euro: 16.00
Tagliata di tonno con crudité di zucchine, capperini, basilico e menta e burratina affumicata <sup>1 3</sup>	euro: 16.00
Cuore di baccalà dorato, scottato con burro e salvia su pioggia di patata <sup>1 3 4</sup>	euro: 16.00
Frittura mista di calamari e gamberi con julienne di verdure dorate <sup>1 4 6</sup>	euro: 16.00
Pesce spada avvolto in pancetta croccante al profumo di arancia <sup>1 3</sup>	euro: 16.00
Filetto di orata al forno con patate, pomodorino fresco e olive taggiasche <sup>1</sup>	euro: 15.00



## Secondi Piatti di Terra

Tartare di manzo Piemontese

con uovo all'occhio di bue e scaglie di caciogrotta <sup>139</sup> euro: 15.00

Le nostre Tagliate di manzo piemontese

euro: 16.00

- alla Contepiccoli

pancetta croccante, succo di agrumi, zucchero di canna, cannella

- con salsa al gorgonzola <sup>3</sup>

## Menù Baby

Pasta corta al pomodoro – patatine fritte - bibita

euro: 10.00

Panino Hamburger servito con patatine fritte e bibita

euro: 10.00

hamburger, pomodoro, insalata, scamorza bianca, maionese



## Vini da Dessert al calice

Passito di Pantelleria D.O.P. Cantine Pellegrino	euro: 7.00
Recioto della Valpolicella D.O.C.G. Allegroni	euro: 8.00
Vin Santo del Chianti D.O.C. Allegrini	euro: 6.00
Moscato di Trani D.O.C. Torrevento	euro: 4.00
Passito di Verdea Nettare dei Santi	euro: 4.00
Picolit Collio D.O.C. Attems	euro: 6.00



Tutti i nostri piatti sono preparati al momento,  
ci scusiamo per eventuali tempi di attesa

*Servizio e Coperto*

*Euro: 2.50*

*Il cliente è pregato di comunicare  
la necessità di consumare alimenti  
privi di determinate sostanze allergeniche  
prima dell'ordinazione.*

*Durante le preparazioni in cucina,  
non si possono escludere contaminazioni crociate.*

*Pertanto i nostri piatti possono contenere  
le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11*



*Alcuni prodotti freschi di origine animale,  
così come i prodotti della pesca somministrati crudi,  
vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura  
per garantire la qualità e la sicurezza,  
come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE  
853/04.*

*In mancanza di prodotto fresco verrà usato surgelato di prima qualità*

*... pizze*



## PIZZA

### PIZZERIA CONTEPICCOLI

*Impasto ottenuto con farine selezionate NON RAFFINATE  
del Molino Colombo  
portato a lievitazione e maturazione per più di 36 ore*





## Pizze Sfiziose

<i>Mediterranea</i> <sup>2 3 4</sup> pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla rossa, olive, capperi, acciughe, pomodorini freschi in cottura	euro: 8.00
<i>Norma</i> <sup>1 3 4</sup> pomodoro, mozzarella, peperoncino, tonno, bresaola, origano	euro: 8.00
<i>Tropea</i> <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, capperini, pecorino a scaglie, origano	euro: 9.00
<i>Dinamite</i> <sup>1 3 4</sup> pomodoro, mozzarella, peperoncino, salame piccante, gorgonzola, cipolla bianca, acciughe, origano	euro: 9.00
<i>Frutti di mare</i> <sup>1 2 3 4 6</sup> pomodoro, mozzarella, frutti di mare	euro: 9.00
<i>Sacco</i> <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella, salsiccia, brie, cime di rapa	euro: 9.00
<i>Nocina</i> <sup>3 4 5</sup> mozzarella, brie, prosciutto crudo, noci	euro: 9.00
<i>Special gamberi</i> <sup>2 3 4</sup> pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, gamberi, salsa rosa	euro: 9.00
<i>Fresca</i> <sup>3 4</sup> mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodorini freschi, scaglie di grana	euro: 9.00
<i>Asparagina</i> <sup>3 4 9</sup> pomodoro, mozzarella fiordilatte, asparagi, uovo in cottura, scaglie di grana	euro: 9.00
<i>Friarielli</i> <sup>1 3 4</sup> mozzarella fiordilatte, friarielli, acciughe, aglio	euro: 9.00
<i>Valsassina</i> <sup>3 4</sup> mozzarella, taleggio, funghi porcini, olio tartufato	euro: 9.00



## Pizze Sfiziose

Onofrio <sup>1 3 4</sup> pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno, pomodorino fresco in cottura, scamorza	euro: 9.00
Eric <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, zucchine, melanzane, peperoni	euro: 9.00
Nuova Contepiccoli <sup>3 4</sup> pomodoro, pomodorini freschi in cottura, pomodori secchi, olive taggiasche, battuto di rucola, burratina	euro: 10.00
Autunno <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella, funghi porcini, lardo, scaglie di grana	euro: 10.00
Nuova Cantabrico <sup>1 3 4</sup> pomodoro, poca mozzarella fiordilatte, acciughe del Mar Cantabrico, aglio, burratina, basilico (bordo alto)	euro: 12.00
Filippo <sup>2 3 4</sup> pomodoro, mozzarella, piovra, olive taggiasche, pomodorini freschi, prezzemolo	euro: 13.00
Norvegese <sup>2 3 4</sup> mozzarella fiordilatte, taleggio, carpaccio di salmone marinato, scaglie di caciocavallo	euro: 12.00
Vecchia Contepiccoli <sup>3 4 6 9</sup> poco pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo, maionese, 125 gr polpa di granchio	euro: 14.00
Giulia <sup>1 3 4</sup> mozzarella fiordilatte, philadelphia, carpaccio di tonno, grattugiata di lime, bottarga di Muggine	euro: 15.00
Ginevra <sup>3 4 6</sup> mozzarella fiordilatte, brie, pomodorini freschi in cottura, asparagi, prosciutto crudo, gambero rosso "Mazara del Vallo" in crudità	euro: 15.00



## Pizze Classiche

Margherita <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella fiordilatte, origano	euro: 5.00
Napoli <sup>1 3 4</sup> pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, origano	euro: 6.00
Prosciutto e funghi <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon, origano	euro: 6.00
Calzone farcito <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi Champignon, origano	euro: 7.50
Nuova Bufala <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico	euro: 7.50
Vegetariana <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, origano	euro: 7.50
Capricciosa <sup>1 3 4</sup> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, carciofi, funghi Champignon, capperi, acciughe, peperoni, origano	euro: 7.50
Diavola <sup>1 3 4</sup> pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno, peperoncino, origano	euro: 8.00
Mele e zola <sup>3 4</sup> mozzarella, mele, zola	euro: 8.00
Rustica <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini, rucola	euro: 9.00
Parmigiana <sup>3 4</sup> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, grana grattugiato, origano	euro: 9.00
Calamari <sup>2 3 4</sup> pomodoro, mozzarella, calamari fritti	euro: 9.00

**Aggiunte:**

da euro 1.00 a euro 2.00

... bevande



## Bevande

<i>Acqua minerale Lievissima 0.75l</i>	<i>euro: 2.00</i>
<i>Coca Cola in vetro 0.33l</i>	<i>euro: 3.50</i>
<i>Aranciata Lurisia in vetro 0.275l</i>	<i>euro: 3.50</i>
<i>Gazzosa Lurisia in vetro 0.275l</i>	<i>euro: 3.50</i>
<i>Chinotto Lurisia in vetro 0.275l</i>	<i>euro: 3.50</i>
<i>Birra Artigianale Vismara Chiara 0.5l</i>	<i>euro: 5.50</i>
<i>Birra Artigianale Vismara Chiara 0.33l</i>	<i>euro: 3.50</i>
<i>Birra Artigianale Vismara Rossa 0.5l</i>	<i>euro: 5.50</i>
<i>Birra Landbier Chiara 0.5l</i>	<i>euro: 5.50</i>
<i>Birra Augustiner Weisse 0.5l</i>	<i>euro: 5.50</i>
<i>Birra Ichnusa non filtrata 0.33l</i>	<i>euro: 3.50</i>

... carta dei vini



## CARTA dei VINI

### Vini al Calice

VERDEA RICCARDI N°1 "bianco fermo" <i>Nettare dei Santi, Lombardia – 100% Verdea</i>	euro: 3.00
VERDEA LA TONSA "bianco frizzante" <i>Nettare dei Santi, Lombardia – 100% Verdea</i>	euro: 3.00
MONTEBIOTTO "rosso fermo" <i>Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina</i>	euro: 3.00
SAN ROCCO "rosso Frizzante fresco" <i>Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina</i>	euro: 3.00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. <i>Follador, Veneto – 100% Glera</i>	euro: 5.00

### Bianchi

VERDEA RICCARDI N°1 <i>Nettare dei Santi, Lombardia – 100% Verdea</i>	euro: 12.00
VERDEA LA TONSA "frizzante" <i>Nettare dei Santi, Lombardia – 100% Verdea</i>	euro: 12.00
MANDRAROSSA GRILLO COSTADUNE D.O.C. <i>Mandarossa, Sicilia – 100% Grillo</i>	euro: 14.00
RIBOLLA GIALLA "COME MI VUOI" DI LENARDO <i>Di Lenardo, Friuli Venezia Giulia – 100% Ribolla Gialla</i>	euro: 20.00
FALANGHINA MORABIANCA D.O.C. <i>Mastroberardino, Campania – 100% Falanghina</i>	euro: 22.00
VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. FUNTANALIRAS <i>Cantina del Fermentino Monti, Sardegna – 100% Vermentino</i>	euro: 22.00
VERMENTINO LIGURE COLLI DI LUNI D.O.C. LUNAE <i>Cantine Lunae Bosoni, Liguria – 100% Vermentino</i>	euro: 22.00
MANDRAROSSA URRÀ' DI MARE D.O.C. <i>Mandarossa, Sicilia – 100% Sauvignon Blanc</i>	euro: 23.00
GEWURZTRAMINER D.O.C. <i>Cantine Valle Isarco, Alto Adige – 100% Traminer Aromatico</i>	euro: 25.00

MASI SOAVE CLASSICO SUPERIORE D.O.C.G. <i>Masi Agricola, Veneto – 100% Garganeca</i>	euro: 25.00
BASTIANICH D.O.C. <i>Bastianich, Friuli Venezia Giulia – 100% Sauvignon</i>	euro: 25.00
BROLETTINO LUGANA D.O.C. <i>Cà dei Frati, Lombardia – 100% Turbina</i>	euro: 26.00
BLANGE' CERETTO LANGHE D.O.C. <i>Ceretto, Piemonte – 100% Arnesi</i>	euro: 29.00

## Bollicine

DOMM ROSÈ BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO <i>Nettare dei Santi, Lombardia – Chardonnay, Pinot Nero</i>	euro: 25.00
DOMM BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO <i>Nettare dei Santi, Lombardia – Chardonnay, Pinot Nero</i>	euro: 25.00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. <i>Follador, Veneto – 100% Glera – Extra Dry</i>	euro: 27.00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. <i>Follador, Veneto – 100% Glera – Brut</i>	euro: 27.00
BELLAVISTA BRUT ALMA GRAN CUVE'E D.O.C.G. <i>Bellavista, Veneto – Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	euro: 45.00

## Rosati

ROSÈ LA TONSA "frizzante" <i>Nettare dei Santi, Lombardia – 50% Barbera, uva rara, croatina</i>	euro: 12.00
ROSÈ METODO CHARMAT <i>Nettare dei Santi, Lombardia – 70% Barbera, 30% Malvasia aromatica</i>	euro: 18.00

## Rossi

MONTEBIOTTO	euro: 12.00
<i>Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina</i>	
SAN ROCCO “rosso frizzante fresco”	euro: 12.00
<i>Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina</i>	
ROVERONE 2017	euro: 15.00
<i>Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina, Merlot, Cabernet</i>	
MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. 2018	euro: 19.00
<i>Fattoria le Pupille, Toscana – Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	
NEBBIOLO D.O.C. 2018	euro: 20.00
<i>Cantina Parroco, Piemonte – 100% Nebbiolo</i>	
AGLIANICO CAMPANIA 2016	euro: 22.00
<i>Mastroberardino, Campania – 100% Aglianico</i>	
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2015	euro: 22.00
<i>San Felice, Toscana – 100% Sangiovese</i>	
BARBARESCO D.O.C.G. 2014	euro: 22.00
<i>Il Pozzo, Piemonte – 100% Nebbiolo</i>	
BAROLO D.O.C.G. 2014	euro: 25.00
<i>Il Pozzo, Piemonte – 100% Nebbiolo</i>	
FRANCO RICCARDI COLLINA DEL MILANESE 2015	euro: 25.00
<i>Nettare dei Santi, Lombardia – 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon</i>	
BASTIANICH REFOSCO D.O.C. 2018	euro: 26.00
<i>Bastianich, Friuli Venezia Giulia – 100% Refosco</i>	
GATTINARA D.O.C.G. 2012	euro: 35.00
<i>Torraccia del Piantavigna, Piemonte – 100% Nebbiolo</i>	
GHEMME D.O.C.G. 2004	euro: 35.00
<i>Torraccia del Piantavigna, Piemonte – Nebbiolo, Vespolina</i>	