



Contepiccoli®

RISTORANTE CON PIZZA

..dal 1989 Famiglia Saccotelli



Contepiccoli®
RISTORANTE CON PIZZA

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, con farine non raffinate,
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.
da Lunedì a Venerdì con Pranzo di Lavoro per ditte e privati,
le cene di Giovedì, Venerdì e Sabato
e il Pranzo della Domenica.*

Sempre Disponibili per eventi e cerimonie su prenotazione



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

contepiccoli.it






..dal 1989 Famiglia Saccotelli

Crudo di Mare

Cruditè Contepiccoli ^{1, 2, 6} <i>selezione di pesce e crostacei</i>	euro: 25.00
Cruditè di crostacei ⁶ <i>Gambero Rosso Mazara del Vallo (tre) Scampo Mazara del Vallo (due) Aragostella (una)</i>	euro: 21.00
Tartare di tonno con cuore di bufala e pomodorini ^{1 3}	euro: 16.00 
Carpaccino <i>Tonno, Pesce Spada e Salmone marinato con zucchero di canna e sale Maldon serviti con frutta fresca ¹</i>	euro: 16.00 
Ostrica Sandalia, Sardegna ²	cad. uno euro: 3.50





Antipasti

- "mini" Antipasto Contepiccoli ¹⁻¹⁴
quattro assaggi di pesce – cotto e crudo euro: 15.00
- Capasanta (quattro) avvolta in pancetta croccante
su passatina di ceci ² euro: 16.00 
- Polpo dorato con funghi porcini trifolati
e crema di patate ^{1 3 4} euro: 15.00 
- Acciughe Cantabrico "a modo mio"
Acciughe Cantabrico, patata, pomodoro, sedano,
stracciatella di Andria, crostino di pane dorato ^{1 3 4 14} euro: 13.00
- Insalata di Gamberi con crudité di carciofi,
scaglie di grana e bottarga di Muggine ^{1 3 6} euro: 12.00 
- Capocollo e lardo stagionato in conca di marmo "Nannetti Bernardini"
speck di anatra, pecorino sardo al tartufo, caciogrotta pugliese
e gnocco fritto della Casa ^{3, 4} euro: 13.00





Primi Piatti


- Spaghettone fresco con sugo di crostacei ^{4 6} euro: 16.00
aragostella, gamberone, scampo, cicala
- Calamarata di semola allo scoglio (pulito) ^{1 2 4 6} euro: 16.00
cozze, vongole, gamberi, calamari
- Cortecce di semola fresche alla carbonara di pesce spada,
funghi porcini e rosmarino ^{1 3 4 9} euro: 16.00 
- Tagliatelle all'uovo al nero di seppia,
frutto del capperone, olive taggiasche e pomodorino ^{1 4 9} euro: 16.00 
- Tagliatelle di farro integrale con salsiccia, mela,
zafferano e scaglie di pecorino al tartufo ^{3 4 9} euro: 12.00



Secondi Piatti di Mare

- Calamari alla veneta con polenta taragna ^{1 3} euro: 16.00 
- Frittura mista di calamari e gamberi
con julienne di verdure dorate ^{1 4 6} euro: 16.00
- Scaloppa di branzino al limone aromatizzato alle erbe
gratinato al forno,
servita con zucchine marinate all'aceto balsamico ^{1 3 4} euro: 16.00
- Scottata di tonno con impanatura integrale alle nocciole
scaglie di caciogrotta e pomodorino secco ^{1 3 4} euro: 16.00
- Pesce spada al forno ¹ euro: 16.00 
carciofi, olive, patate, frutto del capperò

Secondi Piatti di Terra

- Polenta di mais con funghi porcini,
salsiccia e gorgonzola ³ euro: 14.00 
- Le nostre Tagliate di manzo Piemontese euro: 16.00
- alla Contepiccoli
 - pancetta croccante, succo di agrumi, zucchero di canna, cannella
 - con salsa al gorgonzola ³



*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

Pizza



PIZZERIA CONTEPICCOLI

*Impasto ottenuto con farine selezionate NON RAFFINATE
del Molino Colombo
portato a lievitazione e maturazione per più di 36 ore
scheda e dettagli: www.farinaintera.it*

*a CENA il
GIOVEDÌ, VENERDÌ, SABATO*

*a PRANZO
da LUNEDÌ a VENERDÌ*

Pizze Sfiriose

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



Pizze Sfiriose

Nuova Contepiccoli ^{3 4} <i>pomodoro, pomodorini freschi in cottura, pomodori secchi, olive taggiasche, battuto di rucola, burratina</i>	euro: 10.00
Autunno ^{3 4} <i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini, lardo, scaglie di grana</i>	euro: 10.00
La Parma ^{3 4} <i>pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, pomodorino giallo, prosciutto crudo di Parma, stracciatella di Andria</i>	euro: 11.00
Nuova Cantabrico ^{1 3 4} <i>pomodoro, poca mozzarella fiordilatte, acciughe del Mar Cantabrico, aglio, burratina, basilico (bordo alto)</i>	euro: 12.00
Filippo ^{2 3 4} <i>pomodoro, mozzarella, piovra, olive taggiasche, pomodorini freschi, prezzemolo</i>	euro: 13.00
Fresca ^{3 4} <i>mozzarella, rucola, prosciutto crudo di Parma, pomodorini freschi, scaglie di grana</i>	euro: 12.00
Norvegese ^{2 3 4} <i>mozzarella fiordilatte, taleggio, carpaccio di salmone marinato, scaglie di caciocavallo</i>	euro: 12.00
Vecchia Contepiccoli ^{3 4 6 9} <i>poco pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo, maionese, 125 gr polpa di granchio</i>	euro: 14.00
Giulia ^{1 3 4} <i>mozzarella fiordilatte, philadelphia, carpaccio di tonno, grattugiata di lime, bottarga di Muggine</i>	euro: 15.00



Pizze Classiche

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

Aggiunte:

da euro 1.00 a euro 2.00



Bevande

<i>Acqua minerale 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 Weisse 0.5l</i>	<i>euro: 5.50</i>
<i>Birra Artigianale Vismara Rossa 0.5l</i>	<i>euro: 5.50</i>
<i>Birra Artigianale Vismara Nera 0.5l</i>	<i>euro: 5.50</i>
<i>Birra Artigianale Vismara Chiara 0.33l</i>	<i>euro: 3.50</i>
<i>Birra Ichnusa non filtrata 0.33l</i>	<i>euro: 3.50</i>
<i>Birra Landbier Chiara 0.5l</i>	<i>euro: 5.50</i>
<i>GIN Moro 0.2l + Acqua Tonica Lurisia</i>	<i>euro: 20.00</i> 
	<i>per due persone</i>



Carta dei Vini


Vini al Calice

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

Bollicine

DOMM ROSÈ BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO Nettare dei Santi, Lombardia – Chardonnay, Pinot Nero	euro: 25.00
DOMM BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO Nettare dei Santi, Lombardia – Chardonnay, Pinot Nero	euro: 25.00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. Follador, Veneto – 100% Glera – Extra Dry CHAMPION – BEST PROSECCO OF THE YEAR	euro: 27.00

Rosati

LA TONSA Rosè "frizzante" Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina, Uva rara	euro: 14.00
EVA Rosè "fermo" Nettare dei Santi, Lombardia – Pinot Nero, Uva rara	euro: 18.00 



Bianchi

VERDEA RICCARDI N°1 Nettare dei Santi, Lombardia – 100% Verdea	euro: 12.00
VERDEA LA TONSA “frizzante” Nettare dei Santi, Lombardia – 100% Verdea	euro: 12.00
RIBOLLA GIALLA LA BOATINA La Boatina, Friuli Venezia Giulia – 100% Ribolla Gialla	euro: 20.00
SAUVIGNON BLANC FERNWAY Fernway, Marlborough New Zeland – 100% Sauvignon Blanc	euro: 22.00 
FALANGHINA del SANNIO D.O.C. Mastroberardino, Campania – 100% Falanghina	euro: 22.00
VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. FUNTANALIRAS Cantina del Fermentino Monti, Sardegna – 100% Vermentino	euro: 22.00
GEWURZTRAMINER D.O.C. Cantine Valle Isarco, Alto Adige – 100% Traminer Aromatico	euro: 25.00
MASI SOAVE CLASSICO SUPERIORE D.O.C.G. Masi Agricola, Veneto – 100% Garganeca	euro: 25.00
BASTIANICH D.O.C. Bastianich, Friuli Venezia Giiulia – 100% Sauvignon	euro: 25.00
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE D.O.C.G. Canayli, Sardegna – 100% Vermentino	euro: 26.00 
BROLETTINO LUGANA D.O.C. Cà dei Frati, Lombardia – 100% Turbina	euro: 26.00
BLANGE' CERETTO LANGHE D.O.C. Ceretto, Piemonte – 100% Arnesi	euro: 29.00
GEWURZTRAMINER D.O.C. Vigna Kolbenhof (2bottiglie disponibili) Hofstatter, Alto Adige – 100% Traminer Aromatico	euro: 32.00 



Rossi

MONTEBIOTTO euro: 12.00
Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina

ROVERONE 2018 euro: 15.00
Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina, Merlot, Cabernet

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2015 euro: 22.00
San Felice, Toscana – 100% Sangiovese

BARBARESCO D.O.C.G. 2014 euro: 22.00
Il Pozzo, Piemonte – 100% Nebbiolo

VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. 2019 euro: 25.00 
Masi, Veneto – Corvina, Rondinella, Molinara

FRANCO RICCARDI COLLINA DEL MILANESE 2015 euro: 25.00
Nettare dei Santi, Lombardia – 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

BASTIANICH REFOSCO D.O.C. 2018 euro: 26.00
Bastianich, Friuli Venezia Giulia – 100% Refosco

GATTINARA D.O.C.G. 2012 euro: 35.00
Torraccia del Piantavigna, Piemonte – 100% Nebbiolo

GHEMME D.O.C.G. 2011 euro: 35.00
Torraccia del Piantavigna, Piemonte – Nebbiolo, Vespolina

Rossi Frizzanti

SAN ROCCO "servito fresco" euro: 12.00
Nettare dei Santi, Lombardia – Barbera, Croatina

BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE D.O.C. euro: 18.00
Tenuta il Bosco, Lombardia – 100% Croatina

*Il Ristorante Contepiccoli
è sempre disponibile,
dal Lunedì alla Domenica,
ad ospitare
qualsiasi tipo di evento
con menù dedicati.
Sia al ristorante
che a casa,
con la scelta di un menù
Asporto tutto compreso.*

*Menù per piccole
cerimonie e banchetti.
Battesimo, Comunione,
Cresima, Anniversario,
Pranzi e Cene Aziendali,*

*Contattaci per un
preventivo*

