

Vini e Bevande

Vini rossi:

Barbera d'Alba DOC (cantina Parroco) € 17; Dolcetto d'Alba DOC (cantina Parroco) € 17;
Bonarda vivace DOC (Calvi) € 16; Valtellina sup. Inferno Nebbiolo DCOG (Pietro Nera) € 19;
Pinot Nero DOC (S. Michele Appiano) € 19; Cabernet Sauvignon Collio DOC (Livon) € 18;
Chianti Classico DCOG (Marchesi Antinori) € 22;
Morellino di Scansano DCOG (Rocca delle Macie) € 16; Nero d'Avola DOC (Planeta) € 17

Vini bianchi:

Cortese di Gavi DCOG (Villa Sparina) € 19; Müller Thurgau Alto Adige DOC (S. Michele Appiano) € 17;
Gewürztraminer Alto Adige DOC (S. Michele Appiano) € 20; Pinot grigio Collio DOC (M. Felluga) € 21
Sauvignon Collio DOC (M. Felluga) € 21; Passerina IGT (Umani Ronchi) € 16;
Greco di Tufo DCOG (De Falco) € 17; Vermentino di Gallura Sup. DCOG (cantina Gallura) € 21

Vini rosati:

Garda classico Chiaretto DOC (Az. Agr. Provenza) € 16; Rosato di Toscana IGT (S. Cristina) € 12

Bollicine:

Prosecco Sup. di Valdobbiadene millesimato DCOG (Cormer) € 17; Cartizze DCOG (Bortolomiol) € 28;
Asti spumante dolce DCOG (Az. Agr. Caudrina) € 20;
Monte Rossa Franciacorta Brut "Prima Cuvè" DCOG € 32;
Moët & Chandon Champagne Brut Imperial € 55

Bibite:

Bibite in lattina (0,33 l.) € 2,5

Birre:

Media alla spina € 3,5; Piccola alla spina € 3;
Baladin Nazionale (0,75 l.) € 12; Chimay Bière brune (0,33 l.) € 4;
Ceres Strong Ale (0,33 l.) € 3,5; Beck's (0,66 l.) € 4; Menabrea (0,66 l.) 4 €

Acqua:

San Benedetto (1 l.) € 2; San Benedetto (0,5 l.) € 1,5; San Pellegrino (0,75 l.) € 2,5

Caffetteria:

Caffè € 1,2; Decaff./Corretto/Orzo/Ginseng € 1,7; Cappuccino € 1,8; Tè e tisane € 1,8

Coperto e servizio: € 1,8

Menu



Henry's house

ristorante • pizzeria

via Stazione n. 21 - Gerenzano (VA)

Tel. 02.9688245

Chiuso il mercoledì

www.henryshouse.it

APERTURE

Culatello di Zibello e prosciutto crudo di Parma (riserva), melone mantovano € 10

Vitello tonnato con polvere di capperi € 9

Mozzarella in carrozza € 6

Insalata di mare con capasanta gratinata € 11

Gamberi a vapore in salsa cocktail con caviale di salmone, rucola € 10

Tartara di salmone all'erba cipollina, songino € 9

PRIMI PIATTI

Spaghetti (di Gragnano) allo scoglio € 9,5

Pennette (di Gragnano) all'astice (ordine min. 2 porzioni) € 16 cad.

Tortelloni "neri" ripieni ai gamberi e zucchine, semi di papavero € 10

Risotto (Carnaroli) con filetto di pesce persico all'erba salvia € 9,5

Risotto (Carnaroli) ai fiori di zucca e zafferano in cialda croccante di parmigiano € 9

Paccheri (di Gragnano) al ragù di Fassona € 7

Crespelle agli asparagi e Castelmagno € 7

Gnocchi della casa con crema ai formaggi € 8

INSALATONE E FORMAGGI

Insalata gustosa con gamberi a vapore € 9

Insalata chicchi ricchi con petto di pollo alla griglia € 9

PESCE

Orata alla griglia con insalata di pomodorini e basilico € 13

Filetto di branzino alle olive taggiasche con chips di patate € 13

Trancio di pesce spada ai ferri con verdure grigliate € 16

Frittura mista di pesce e crostacei con verdure pastellate € 13

Calamari fritti con verdure pastellate € 12

Tagliata di salmone al forno con pepe rosa, songino € 11

Grigliata mista di pesce e crostacei € 17

CARNE

Co(s)toletta alla milanese con chips di patate, sale di Maldon € 13

Battuta di Fassona con cipolla di Tropea, capperi e pomodorini € 14

Petto di faraona scaloppato allo chardonnay con asparagi, patate duchessa € 13

Filetto di manzo alla griglia, patate al forno € 16

Tagliata di controfiletto di manzo su rucola, verdure grigliate € 15

Henry's cheese burger (razza Chianina) con fontina valdostana, pancetta croccante e rucola, chips di patate € 10

CONTORNO

Verdure alla griglia € 3,5 Verdure a vapore € 3,5 Insalata mista € 3,5

Patatine fritte € 3,5 Chips di patate € 3,5 Patate al forno € 3,5