

I QUADERNI DEL VERDENERO

SALUMERIA & CO.

L'Osteria nostra ⁽⁷⁾	€ 12,00
<i>Tris di salumi nostrani, caprino fresco e pasturello</i>	
Selezione di affettati	€ 18,00
<i>Degustazione di 5 salumi che abbiamo in dispensa</i>	
Selezione di formaggi artigianali ⁽⁷⁾	€ 18,00
<i>Con composta e miele km0</i>	
Di tutto un po' ⁽⁷⁾	€ 25,00
<i>Selezione di salumi e formaggi con giardiniera</i>	
Battuto di manzetta km0	€ 13,00
<i>Con ribes marinati al merlot ed olio EVO</i>	
Carciofo fritto!	€ 9,00
<i>Con crumble al pecorino romano DOP ⁷</i>	
Acciughe del Cantabrico ^(1,4,7)	€ 13,00
<i>Servite nella loro confezione da 50gr con crostini e burro</i>	

PRIMI

Risotto col carnaroli riserva Castellotti	€ 14,00
<i>Purea di barbabietole e mantecatura allo zola ^(7 8 9)</i>	
Maccheroncini freschi, crema di peperoni e luganega nostrana ⁽¹⁾	€ 14,00
Tagliolini verdi al ragù bianco di coniglio ^(1 9)	€ 14,00
Agnolotti ripieni di burrata e pesto	€ 16,00
<i>Sugo ai pomodorini gialli e rossi, pinoli e basilico ^(1 3 7)</i>	



I QUADERNI DEL VERDENERO

SECONDI

Filetto di manzo da 200gr <i>Riduzione al lambrusco ^(7,9) e patate al forno</i>	€ 27,00
Nodino di vitello spadellato <i>con porcini e polenta rustica</i>	€ 22,00
Carré d'agnello CBT <i>con dadolata di verdure alla mediterranea</i>	€ 21,00
Cinghiale stufato ^(1,9) <i>Servito con polenta rustica</i>	€ 16,00

LA GRIGLIA

Tagliata dry-aged danish beef da 250gr <i>Con spinacino e scaglie di pecorino (7), patate al forno</i>	€ 25,00
Costata dry-aged di manzetta a km0 <i>Dai 600gr in su, contorno del giorno incluso</i>	€ 7,00/hg

QUESTA NON PUO' MANCARE

Brianza Tomahawk ^(1, 3, 6) <i>Cotoletta con doppia costina di suino impanata e servita con patate al forno (o contorno del giorno)</i>	€ 22,00
--	---------

PER I PIU PICCOLI

Pasta al pomodoro e basilico ⁽¹⁾	€ 7,00
Baby cotoletta di pollo con patatine ^(1, 3, 6)	€ 9,00

Servizio, pane & coperto € 2,00
Contentore per "doggy-bag" € 0,50



I QUADERNI DEL VERDENERO

I VINI AL CALICE

Dolcetto d'Alba, Borgogno Rivata <i>Rosso, Piemonte</i>	€ 4,00
Nebbiolo delle Langhe, Borgogno Rivata <i>Rosso, Lombardia</i>	€ 5,00
Cabernet Franc, Tenute Luisa <i>Rosso, Friuli Venezia Giulia</i>	€ 5,00
Canneto sangiovese, Mantellassi <i>Rosso, Toscana</i>	€ 4,00
Boloneo (aglianico e nero di troia), Torrevento <i>Rosso, Puglia</i>	€ 4,00
Arneis delle Langhe, Borgogno Rivata <i>Bianco, Lombardia</i>	€ 4,00
Valdobbiadene superiore extra dry, Bellussi <i>Bolla bianca, Veneto</i>	€ 5,00

I CALICI PREMIUM, serviti con Coravin®

Ghemme docg 2020, Torraccia d. Piantavigna <i>Rosso, Piemonte</i>	€ 9,00
Barolo Caviòt 2020, CàViola <i>Rosso, Piemonte</i>	€ 10,00
Amarone della Valpolicella 2021, S. Sofia <i>Rosso, Veneto</i>	€ 14,00

