

I QUADERNI DEL VERDENERO

REPARTO PESCHERIA

Mazara pokè	€ 15,00
<i>Battuto di gamberi rossi con verdure e frutta fresca</i>	
Flan di zucca km0	€ 12,00
<i>Con sarde adriatiche fritte</i>	
Bruschetta lariana	€ 9,00
<i>Trota di lago marinata a nostra maniera e mousse di ricotta</i>	
Tagliatelle maremonti a nostro modo	€ 14,00
<i>Con polpo mediterraneo e cardoncelli freschi</i>	
Baccalà mantecato	€ 14,00
<i>Cipolla di Tropea caramellata, sultanina, pane azimo</i>	
Tentacolo di piovra in doppia cottura	€ 15,00
<i>Crema di sanmarzano, capperi e olive</i>	
Rane fritte!!!	€ 14,00
<i>Con verdure di stagione croccanti</i>	

REPARTO SALUMERIA

L'Osteria d'autunno	€ 12,00
<i>Selezione di salumi a km0 con formaggi nostrani e polenta</i>	
Profumo di montagna	€ 14,00
<i>Bresaola e slinzega chiavennaschi con tris di formaggi d'alpeggio bormino</i>	
Affettiamo di tutto!	€ 15,00
<i>Degustazione di tutti i salumi che abbiamo in dispensa</i>	

SEGUE...



I QUADERNI DEL VERDENERO

Selezione di formaggi artigianali

Quanto di meglio abbiamo in fresco serviti con miele e composte a km0

€ 15,00

REPARTO GASTRONOMIA

Uovo poché

In grano saraceno su fonduta d'alpe e fili di bresaola

€ 9,00

Tartara di manzetta brianzola km0

Olio EVO di Perledo e ribes marinati al merlot

€ 13,00

Sciatt Valtellinesi

In grano saraceno su insalatina di cavolo rosso marinato in vinaigrette al miele e ginepro

€ 9,00

Bruschetta d'autunno

Con lardo brianzolo e finferli scalvini

€ 8,00

Girasoli fatti in casa

Ripieni di burrata e taggiasche con pachino, basilico e pinoli

€ 14,00

Tagliatelle fresche al battuto d'anatra

Con ragù alla brianzola

€ 13,00

Risotto giallo con le lumache in gremolada

Il nostro baldo di Cameri, ben mantecato!

€ 14,00

Risotto giallo con polvere di liquirizia bio

Preparato come sopra con zafferano sempre lombardo

€ 13,00

Segue...



I QUADERNI DEL VERDENERO

Filetto di cervo in doppia cottura	€ 25,00
<i>Con cardoncelli, pecorino toscano e gocce di balsamico ai tartufi Savini</i>	
Galletto brianzolo al mattone	€ 14,00
<i>400gr/ca servito con patate nostrane arrosto</i>	
Costata di manzetta km0	€
<i>Frollatura 30gg, varie pezzature con minimo di 500gr, un contorno del giorno incluso</i>	
Costata di Rox d'Ouro di Galizia (Gutrei)	€
<i>Dry aged 60gg, varie pezzature con minimo di 1kg, un contorno del giorno incluso</i>	
Brianza Tomahawk	€ 17,00
<i>Cotoletta con doppia costina di suino km0 impanata, un contorno del giorno incluso</i>	

Verdure calde del giorno & insalate € 4,00

PER I NOSTRI BIMBI QUALCOSINA DI CLASSICO IN PIU' NON GUASTA

Pasta al pomodoro	€ 6,00
Cotoletta di pollo nostrano e patate novelle	€ 9,00

*Vini al calice: chiedici pure cos'abbiamo oggi
da farvi gustare
Tabella degli allergeni in coda.*

Consulta il nostro menù digitale su "myCia"

