

I QUADERNI DEL VERDENERO

REPARTO PESCHERIA

Mazara pokè <i>Battuto di gamberi rossi con verdure e frutta fresca</i>	€ 15,00
Sarde in saor <i>Servite su crostone di polenta al burro</i>	€ 10,00
Bruschetta lariana <i>Trota di lago marinata a nostra maniera e mousse di ricotta</i>	€ 9,00
Risotto con le rane <i>Baldo novarese con il loro fumetto e parmigiano 30 mesi</i>	€ 16,00
Tagliatelle fresche “maremonti...” <i>Con polpo e cardoncelli di Sicilia</i>	€ 14,00
Baccalà mantecato <i>Cipolla di Tropea caramellata, sultanina, pane azimo</i>	€ 14,00
Tentacolo di piovra in doppia cottura <i>Crema di ceci e glassa al balsamico tradizionale reggiano</i>	€ 15,00
Frittomisto <i>Con verdure di stagione croccanti</i>	€ 18,00

REPARTO SALUMERIA

L'Osteria d'autunno <i>Selezione di salumi a km0 con formaggi nostrani e giardiniera</i>	€ 12,00
Profumo di montagna <i>Bresaola, slinzega di cervo e speck di Sondalo con tris di formaggi d'alpeggio bormino</i>	€ 14,00



I QUADERNI DEL VERDENERO

Affettiamo di tutto!	€ 15,00
<i>Degustazione di tutti i salumi che abbiamo in dispensa</i>	
Selezione di formaggi artigianali	€ 15,00
<i>Quanto di meglio abbiamo in fresco serviti con miele e composte a km0</i>	

REPARTO GASTRONOMIA

Uovo poché	€ 9,00
<i>In farinetta di mais km0, songino e scaglie di pecorino</i>	
Tartara di manzetta brianzola km0	€ 13,00
<i>Olio EVO di Perledo e ribes marinati al merlot</i>	
Sciatt di lumache nostrane	€ 11,00
<i>In grano saraceno su insalatina di cavolo rosso marinato in vinaigrette al miele e ginepro</i>	
Bruschetta ai finferli di Schilpario	€ 8,00
<i>e lardo brianzolo</i>	
Girasoli fatti in casa	€ 14,00
<i>Ripieni di burrata e taggiasche con pachino, basilico e pinoli</i>	
Tagliatelle alla toscana	€ 13,00
<i>Con battuto di cinghiale nostrale</i>	

Segue...



I QUADERNI DEL VERDENERO

Filetto di cervo in doppia cottura	€ 25,00
<i>Con scaglie di pecorino sardo, cardoncelli di Sicilia e gocce di balsamico ai tartufi Savini</i>	
Galletto brianzolo al mattone	€ 15,00
<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>	
T-bone di Roxa d'Ouro galiziana	€
<i>L'originale Gutrei, dry aged 60gg, min 1kg, 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

Tabella degli allergeni in coda.

*Consulta il nostro menù digitale...
...scarica la app "myCia"*



I QUADERNI DEL VERDENERO

AL CALICE...

Barzemì, il marzemino del Montenetto <i>Lazzari, Capriano del Colle (BS)</i>	€ 3,50
Dolcetto di Dogliani "Papà Celso" <i>Marziano Abbona, Piemonte</i>	€ 5,00
Pinot Nero "Brugherio" <i>Adorno, Pavia (PV)</i>	€ 4,00
Refosco dal Peduncolo rosso <i>Conte d'Attimis, Friuli Venezia Giulia</i>	€ 4,00
Colle del sole, bonarda naturale <i>Adorno, Pavia (PV)</i>	€ 3,50
Cirò <i>Santa Venere, Calabria</i>	€ 3,50
Rosè Nieddera <i>Contini, Sardegna</i>	€ 3,50
Prosecco di Valdobbiadene extra dry Belcanto <i>Bellussi, Veneto</i>	€ 4,00
Franciacorta Satén <i>Le Marchesine, Rovato (BS)</i>	€ 6,00
Fausto, bianco del Montenetto <i>Lazzari, Capriano del Colle (BS)</i>	€ 3,50
Glodmuskateller sekt <i>Klaus Lentsch, Alto Adige</i>	€ 4,00
Pecorino Offida <i>Velenosi, Marche</i>	€ 3,50
Pariglia, vermentino d'Oristano <i>Contini, Sardegna</i>	€ 4,00

