

I QUADERNI DEL VERDENERO

STUZZICHERIA RUSTICA

L'Osteria in primavera <i>Selezione di salumi a km0 con formaggi nostrani e polenta</i>	€ 12,00
Sapori di montagna <i>Bresaola e slinzega chiavennaschi con tris di formaggi d'alpeggio bormino</i>	€ 14,00
Affettiamo di tutto! <i>Degustazione di tutti i salumi che abbiamo in dispensa</i>	€ 15,00
Bruschetta agli shitake di Brianza <i>Con lardo nostrano</i>	€ 8,00
Tartara di manzetta Brianzola km0 <i>Con olio EVO e ribes marinati al merlot</i>	€ 13,00
Millefoglie di trota Iariana <i>Con crema d'avocado e pane carasau</i>	€ 10,00

PRIMI

Pappardelle fresche al ragù di cinghiale <i>Secondo la ricetta tradizionale</i>	€ 13,00
Risotto con fragole e mascarpone <i>Con baldo novarese e prosecco di Valdobbiadene</i>	€ 14,00
Triangoli scamorza e radicchio <i>Con specchio di Casera e granella di nocciole</i>	€ 14,00
Trofiette con spada alla mediterranea <i>Con frutti di capperi, olive taggiasche e ciliegini bicolore</i>	€ 14,00



I QUADERNI DEL VERDENERO

SECONDI

Carpaccio d'angus toscano fumé <i>Servito con crostini di pane e burro alle erbe</i>	€ 14,00
Costata di manzetta km0 <i>Frollatura 30gg, varie pezzature con minimo di 500gr, un contorno del giorno incluso</i>	€5,50/hg
Brianza Tomahawk <i>Cotoletta con doppia costina di suino km0 impanata e servita con patate nostrane al forno</i>	€ 17,00
Galletto nostrano al mattone <i>Servito con patate nostrane al forno</i>	€ 15,00
Bocconcini di asino stufato <i>Servito con polenta di mais vitreo</i>	€ 15,00
Rane fritte! <i>Servite con mousse di ricotta di capra e songino</i>	€ 15,00
Scottata di tonno rosso al sesamo <i>Con aioli allo zenzero e melanzane grigliate</i>	€ 18,00

*Vini al calice: chiedici pure cos'abbiamo oggi
da farvi gustare*

Tabella degli allergeni consultabile su richiesta.

