

I QUADERNI DEL VERDENERO

STUZZICHERIA RUSTICA

L'Osteria nostra	€ 12,00
<i>Selezione di salumi a km0 con formaggi nostrani</i>	
Profumo di montagna	€ 14,00
<i>Brisaola e slinzega chiavennaschi con formaggi valligiani</i>	
Eccellenze dell'Emilia	€ 20,00
<i>Culatello di Zibello "presidio Slow Food", parmigiano di montagna vacche brune 30 mesi e gnocco fritto</i>	
Affettiamo di tutto!	€ 16,00
<i>Degustazione di 5 salumi che abbiamo in dispensa</i>	
Selezione di formaggi artigianali	€ 15,00
<i>Con miele km0 e composta di Marco Colzani</i>	
Tartara di manzetta km0	€ 13,00
<i>Battuto di scamone, olio EVO e ribes marinati al merlot</i>	
Bruschetta di terra	€ 8,00
<i>Con lardo nostrano e porcini estivi trifolati</i>	
Acciughe del Cantabrico	€ 12,00
<i>Servite nella loro confezione da 50gr con crostini e burro</i>	
Mazara poké	€ 16,00
<i>Tartare di gambero rosso con frutta e verdura di stagione</i>	

PRIMI

Risotto con persico alla lariana	€ 18,00
<i>Carnaroli vintage alla parmigiana e filetti di persico dorati</i>	
Risotto al porcino estivo	€ 16,00
<i>Carnaroli vintage alla parmigiana con sopra i porcini trifolati</i>	



I QUADERNI DEL VERDENERO

Risotto con glassa allo zafferano	€ 13,00
<i>Carnaroli vintage, parmigiano e burro di montagna</i>	
Pappardelle fresche al ragù di cinghiale	€ 14,00
<i>Secondo la ricetta tradizionale</i>	
Triangoli di burrata e taggiasche	€ 14,00
<i>Supreme di sanmarzano, olio EVO al basilico e mandorle</i>	
Calamarata in amatriciana di terra-mare	€ 14,00
<i>Con guanciale montano, calamaretti freschi e porri</i>	

SECONDI

Carpaccio d'angus fumé	€ 15,00
<i>Servito con crostini di pane e burro alle erbe</i>	
Costata di scottona a km0	€ 6,00/hg
<i>Frollatura minima 30gg, varie pezzature dai 500gr in su, un contorno del giorno incluso</i>	
Tagliata di razza piemontese a km0 da 250gr	€ 20,00
<i>Con porcini estivi (o rucola e grana) e patate al forno</i>	
Brianza Tomahawk	€ 18,00
<i>Cotoletta con doppia costina di suino km0 impanata e servita con patate al forno (o contorno del giorno)</i>	
Galletto valtellinese arrostito in due cotture	€ 16,00
<i>Servito con patate al forno (o contorno del giorno)</i>	
Gran fritto dell'osteria	€ 20,00
<i>Con calamaretti, gamberi e paranza adriatica</i>	

