

I QUADERNI DEL VERDENERO

SALUMERIA & CO.

L'Osteria nostra	€ 12,00
<i>Selezione di salumi a km0 con formaggi nostrani</i>	
Affettiamo di tutto!	€ 18,00
<i>Degustazione di 5 salumi che abbiamo in dispensa</i>	
Selezione di formaggi artigianali	€ 16,00
<i>Con miele e confettura a km0</i>	
Tartara di manzetta km0	€ 13,00
<i>Battuto di scamone, olio EVO e ribes marinati al merlot</i>	
Carciofo fritto	€ 8,00
<i>Crumble al pecorino toscano ed aglio rosso</i>	
Polenta rustica e fonduta di formaggi	€ 7,00
Acciughe del Cantabrico	€ 12,00
<i>Servite nella loro confezione da 50gr con crostini e burro</i>	

PRIMI

Risotto giallo:	€ 13,00
<i>con ragù di salsiccia alla monzese</i>	€ 15,00
<i>con l'ossobuco di vitello in gremolata</i>	€ 23,00
Orecchiette fresche con crema di friarielli	€ 15,00
<i>Acciughe del cantabrico e briciole di pane ripassato</i>	
Pappardelle al sugo di cervo	€ 14,00
Ravioli saraceni al bitto	€ 15,00
<i>Con verza stufata e burro di montagna</i>	



I QUADERNI DEL VERDENERO

SECONDI

Filetto di vitello da 250gr in doppia cottura <i>In crosta di pane panko, chips di topinambour e teriyaky</i>	€ 28,00
Guancetta di manzo lentamente brasata <i>Con polenta rustica al suo fianco</i>	€ 16,00
Tagliata di scottona km0 da 250gr <i>Con songino e raspadura lodigiana igr, patate al forno</i>	€ 22,00
Brianza Tomahawk <i>Cotoletta con doppia costina di suino km0 impanata e servita con patate al forno (o contorno del giorno)</i>	€ 19,00
Tronchetto di capra caldo <i>Con caponatina di verdure e foglie di pane carasau</i>	€ 15,00

DALLA NOSTRA CELLA DRY-AGING

La costata di scottona a km0 <i>Dai 500gr in su, contorno del giorno incluso</i>	€ 6,00/hg
---	-----------

PER I PIU PICCOLI

Pasta al pomodoro e basilico	€ 7,00
Baby cotoletta di pollo con patatine	€ 9,00

Servizio pane & coperto € 1,50
 Contenitore per "doggy-bag" € 0,50

TABELLA DEGLI ALLERGENI IN CODA



I QUADERNI DEL VERDENERO

I VINI AL CALICE

Primo Passo, pincianel di Mario Ghezzi <i>Rosso, Lombardia</i>	€ 4,00
Sa'Les, merlot di Mario Ghezzi <i>Rosso, Lombardia</i>	€ 5,50
Barbera bio zero solfiti, Bonelli <i>Rosso, Emilia</i>	€ 3,50
Bonarda vivace, Tenute il Bosco <i>Rosso, Lombardia</i>	€ 3,50
Valpolicella classico, Tommasi <i>Rosso, Veneto</i>	€ 4,00
Canneto sangiovese, Mantellassi <i>Rosso, Toscana</i>	€ 3,50
Solestà, rosso piceno superiore, Venenosi <i>Rosso, Marche</i>	€ 6,00
Rosso di Montepulciano, Salcheto <i>Rosso, Toscana</i>	€ 4,50
Rosa 4.0 di Mario Ghezzi <i>Rosè, Lombardia</i>	€ 4,00
Lagrein Kretzer, Muri Gries <i>Rosè, Alto Adige</i>	€ 5,00
Lugana Camilla, Malavasi <i>Bianco, Lombardia</i>	€ 5,00
Guardavalle di Cirò, Santa Venere <i>Bianco, Calabria</i>	€ 5,00



I QUADERNI DEL VERDENERO

Valdobbiadene superiore extra dry, Bellussi	€ 4,00
<i>Bolla bianca, Veneto</i>	
Franciacorta Brut, Quadra	€ 6,00
<i>Bolla Bianca, Lombardia</i>	
Franciacorta Qrosé, Quadra	€ 7,00
<i>Bolla Rosa, Lombardia</i>	
Lambrusco Concerto, Erméte Medici	€ 4,00
<i>Bolla Rossa, Emilia</i>	

I CALICI PREMIUM, serviti con Coravin®

Sforzato dell'Orco 2017, Rivetti&Lauro	€ 10,00
<i>Rosso, Lombardia</i>	
Barbaresco 2018, Marziano Abbona	€ 9,00
<i>Rosso, Piemonte</i>	
Barolo Vilot 2014, CàViola	€ 11,00
<i>Rosso, Piemonte</i>	
Amarone 2018, Santa Sofia	€ 8,00
<i>Rosso, Veneto</i>	
Petit Verdot, San Cristoforo	€ 8,00
<i>Rosso, Toscana</i>	

