

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>	
Brisaola, slinzega e crotto chiavennasco	€ 15,00
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>	
Millefoglie di bufala e melanzane	€ 12,00
<i>Con sanmarzano e olio evo al basilico</i>	
Carciofo fritto	€ 8,00
<i>Crumble al pecorino toscano ed aglio rosso</i>	
Acciughe del Cantabrico	€ 12,00
<i>Servite nella loro confezione da 50gr con crostini e burro</i>	

PRIMI

Risotto del Paolo	€ 14,00
<i>Chiedici pure cos'ha in mente lo chef..</i>	
Fusilloni freschi al ragù del cacciatore	€ 14,00
Chicche all'ortica	€ 14,00
<i>con fonduta al bagoss dop e nocciole</i>	
Agnolotti neri al salmone	€ 15,00
<i>crema di burrata fumé, olio alla rucola ed erba cipollina</i>	



I QUADERNI DEL VERDENERO

SECONDI

Petto d'anatra in lenta cottura	€ 18,00
<i>Salsa al lampone e morbido agli asparagi</i>	
Tartare d'ombrina boccadoro	€ 18,00
<i>Con stracciatella, gazpacho e pepe al fumo</i>	
Tagliata di scottona km0 da 250gr	€ 22,00
<i>Con songino e raspadura lodigiana igr, patate al forno</i>	
Brianza Tomahawk	€ 19,00
<i>Cotoletta con doppia costina di suino km0 impanata e servita con patate al forno (o contorno del giorno)</i>	

DALLA NOSTRA CELLA DRY-AGING

La costata di scottona a km0	€ 7,00/hg
<i>Dai 500gr in su, contorno del giorno incluso</i>	

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

Ca del Mot di Domaso, Cantine Angelinetta <i>Rosso, Lombardia</i>	€ 4,50
Sa'Les, merlot di Mario Ghezzi <i>Rosso, Lombardia</i>	€ 5,50
Barbera bio zero solfiti, Bonelli <i>Rosso, Emilia</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, Malavasi <i>Bianco, Lombardia</i>	€ 5,00
Procanico di Bolsena, Tenute Caviciana <i>Bianco, Lazio</i>	€ 4,00



I QUADERNI DEL VERDENERO

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

I CALICI PREMIUM, serviti con Coravin®

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

