

I QUADERNI DEL VERDENERO

SALUMERIA & CO.

Affettiamo di tutto! € 25,00

Degustazione di 5 salumi che abbiamo in dispensa

Selezione di formaggi artigianali ⁷ € 25,00

Con miele e confettura a km0

Carpaccio fumé di manzetta prussiana € 18,00

Con sedano julienne e gel di lamponi

Uovo poché in doratura di mais € 12,00

Con crumble al pecorino romano dop e songino ⁷

Tartare di scottona bavarese € 17,00

Spuma d'avocado al lime e briciole di tarallo pugliese

Acciughe del Cantabrico "La Capitana" ^{4 7} € 14,00

Servite nella loro confezione da 50gr con crostini e burro

PRIMI

Risotto, limone & caprino nostrano ^{7 9} € 19,00

Al profumo di Carpano extra dry

Strozzapreti alla crema di melanzane ^{1 7} € 18,00

Con olio alla menta e foglie di cacioricotta siciliana

Garganelli freschi & ragù bianco di wagyu ^{1 3 9} € 20,00

Scamone A3 Kobe, sfumato al whisky Kamiki...

Bauletti ripieni allo stracotto ^{1 3 7 8} € 20,00

Con brunoise al Barbera d'Alba superiore



I QUADERNI DEL VERDENERO

SECONDI

La trippa di San Fermo ¹⁹ € 16,00

Come vuole la nostra tradizione, buona anche a Ferragosto

Vitello tonnato CBT ³⁴ € 19,00

Con insalata di finocchi, citronette all'acciuga e pepe nero

Parmigiana??? ¹³⁷ € 15,00

Zizzona di Battipaglia, cubi di melanzana dorata, salsa al datterino e al ciliegino giallo, olio Evo di Sicilia al basilico

Brianza Tomahawk ¹³⁶⁸ € 25,00

Cotoletta con doppia costina di suino km0 impanata e servita con patate al forno (o contorno del giorno)

DALLA NOSTRA CELLA DRY-AGING

Tagliata di manzetta prussiana da 250gr ⁷ € 30,00

Con porcini estivi trifalati, patate al forno

Costata di scottona bavarese € 7,50/hg

Dai 500gr in su, contorno del giorno incluso

Fiorentina di scottona bavarese da 1kg/ca € 80,00

Patate al forno o verdure grigliate incluse

PER I PIU PICCOLI

Pasta al pomodoro e basilico ¹ € 10,00

Baby cotoletta di pollo con patatine ¹³ € 12,00

Servizio, pane, coperto e acqua naturizzata
gassata o naturale € 3,00

Contentore per "doggy-bag" € 1,00



TABELLA DEGLI ALLERGENI IN CODA
I VINI AL CALICE

Primo passo de Muntavégia, Mario Ghezzi	€ 4,00
<i>Rosso, Lombardia</i>	
Sa'Les, merlot di Mario Ghezzi	€ 5,50
<i>Rosso, Lombardia</i>	
Valpolicella classico, Tommasi	€ 4,00
<i>Rosso, Veneto</i>	
Canneto sangiovese, Mantellassi	€ 3,50
<i>Rosso, Toscana</i>	
Rosso di Montepulciano, Salcheto	€ 4,50
<i>Rosso, Toscana</i>	
Lagrein Kretzer, Muri Gries	€ 5,00
<i>Rosè, Alto Adige</i>	
Lugana, Malavasi	€ 5,00
<i>Bianco, Lombardia</i>	
Valdobbiadene superiore extra dry, Bellussi	€ 4,00
<i>Bolla bianca, Veneto</i>	
Franciacorta Brut, Quadra	€ 6,00
<i>Bolla Bianca, Lombardia</i>	
Lambrusco Concerto, Erméte Medici	€ 4,00
<i>Bolla Rossa, Emilia</i>	



I QUADERNI DEL VERDENERO

I CALICI PREMIUM, serviti con Coravin®

Barbaresco 2018, Marziano Abbona	€ 9,00
<i>Rosso, Piemonte</i>	
Barolo Vilot 2014, CàViola	€ 11,00
<i>Rosso, Piemonte</i>	
Amarone 2018, Bronzato	€ 8,00
<i>Rosso, Veneto</i>	

LO SFUSO

Quartino	€ 4,00
Mezzo	€ 8,00
Litro	€ 15,00

A scelta tra Merlot in purezza, Rabosello® rosè o Pinot Bianco Più-Fizz® delle Cantine Serena di Conegliano, Veneto

