



*Vì che salta,  
formai che pians,  
e oio bù*

# Menu Degustazione

*per minimo 2 persone*

## **IL NOSTRO ANTIPASTO**

Tagliere di affettati "Officina del Maiale" e formaggi misti

## **DUE PRIMI A SCELTA**

Definiti al momento dell'ordinazione  
in base alla disponibilità e alle proposte del menù alla carta

## **DUE SECONDI A SCELTA**

Definiti al momento dell'ordinazione  
in base alla disponibilità e alle proposte del menù alla carta

**45€**

N.B. Il Menu Grigliata è disponibile solo su prenotazione,  
da effettuare con almeno 2 giorni di anticipo.

# Menu Grigliata

Tagliere di affettati e formaggi

Grigliata di carne mista

Patate al forno

Un dolce a scelta tra:  
Tiramisù, Semifreddo al torroncino o Sorbetto

**35€**

**Il prezzo dei menu si intende a persona e non include vino**

## Antipasti

Baccalà mantecato, polenta piastrata, emulsione al timo e crumble al nero di seppia <small>1,4,6,14</small>	15€
Tagliere di salumi “Officina del Maiale” <i>per due persone</i> <small>12</small>	28€
Tortino di patate e cipolle, crema di gorgonzola e guancialetto croccante <small>3,7,9,12</small>	14€
Tartare di manzo alla senape antica, carpaccio di champignon, gel di tuorlo d'uovo e fonduta di capra <small>3,7,10</small>	16€

## Primi

Risotto al dashi, sarda di lago, terra di olive e limone <small>4,6,7,9</small>	16€
Tortello ripieno di patate e provola, Nduja di Spilinga ed emulsione al basilico <small>1,3,7,9</small>	15€
Pasta e fagioli, calamaretti spillo, liquirizia e rosmarino <small>1,3,6,9,14</small>	14€
Disponibile pasta senza glutine	+1€

## Secondi in Padella

Pancia di maialino CBT, porro bruciato, fondo bruno e terra di funghi <sup>7,9,12</sup>	16€
Salmerino CBT, salsa al Franciacorta e melograno <sup>4,7,9,12</sup>	20€
Carciofo ripieno alla bresciana, fonduta di grana 24 mesi e nocciole tostate <sup>1,3,7,8,9</sup>	14€

## Secondi alla Griglia

Fiorentina di Juvenca (se la ghè)	7,50€/hg
Costata di Juvenca	7€/hg
Tagliata di fianchetto	16€
Picanha Polacca	20€
Controfiletto di Juvenca	22€
Disponibile anche con salsa al Bagoss	25€

*Tutti i secondi alla griglia sono accompagnati da patate al forno*



### **Fiorentina**

Un taglio iconico con osso a T che unisce controfiletto e filetto. Grazie alla marezzatura, regala una carne succosa e piena di sapore.



### **Controfiletto**

Taglio magro e raffinato, ricavato dalla parte dorsale del bovino.

Tenero e delicato, si distingue per il gusto elegante e la grana compatta.

Ideale per chi cerca equilibrio tra leggerezza e sapore



### **Costata**

Taglio con osso e ricca marezzatura che assicura gusto intenso e succosità straordinaria. Perfetta per chi ama i sapori decisi.



### **Picanha**

Selezione pregiata dalla parte alta della coscia, con un generoso strato di grasso che garantisce succosità e gusto intenso.

### **Fianchetto**

Taglio ricavato dal ventre, caratterizzato da una fibra morbida e una marezzatura equilibrata. Unisce un sapore deciso a una consistenza succulenta, ideale per grigliate dal gusto autentico e appagante.

## Contorni

Spinaci al burro <sup>7,9</sup>	5€
Patate al forno <sup>9</sup>	5€
Gorgonzola al cucchiaino <sup>7</sup>	5€
Insalata fresca	5€

### ***La bocö le mai stracö, finché la sà miö de acö***

Degustazione di formaggi, con marmellata di nostra produzione <sup>6,7</sup>	15€
--	-----

## Desserts

Tiramisù del Redo <sup>1,3,7</sup>	7€
Semifreddo al torroncino, con salsa al cioccolato e granella di pistacchi <sup>1,3,5,7,8</sup>	7€
Cremoso al cioccolato fondente, biscuit salato, cedro candito e olio EVO <sup>3,5,7,8</sup>	7€
Crostata al limone e mandorle con salsa ai frutti di bosco <sup>1,3,5,7,8</sup>	7€
Sorbetto al limone	5€
Coperto	3.50€

## *Beverande*

Acqua	2,50€
Bibite in lattina	3,50€
Birra media chiara	5€
Spritz	6€
Caffè	1,50€
Caffè corretto	2€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè orzo	2€
Caffè orzo grande	2,50€
Caffè ginseng	2€
Caffè ginseng grande	2,50€
Amari	4€
Grappa	5€
Whisky	8€
Rum	8€
Rum Zacapa	10€

**ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)**

1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo. avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2	CROSTACEI e prodotti derivati
3	UOVA e prodotti derivati
4	PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5	ARACHIDI e prodotti derivati
6	SOIA e prodotti derivati
7	LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8	FRUTTA A GUSCIO, cioè: Mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.). Nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ). Nocciole comuni ( <i>Juglans regia</i> ). Noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ). Noci di pecan ( <i>carya illinoensis</i> ). Noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ). Pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ). Noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati
9	SEDANO e prodotti derivati
10	SENAPE e prodotti derivati
11	SEMI DI SESAMO e prodotti derivati
12	ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg + 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
13	LUPINI e prodotti derivati
14	MOLLUSCHI e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni.  
Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.  
Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

*La pansa piéna  
fa cantà 'l cör*

