



*Vì che salta,
formai che piāns,
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 _{1,4,6,14} 15€

Tagliere di salumi “Officina del Maiale” per due persone ₁₂ 28€

Tortino di patate e cipolle, crema di gorgonzola
e guanciale croccante _{3,7,9,12} 14€

Tartare di manzo alla senape antica, carpaccio di champignon,
gel di tuorlo d'uovo e fondata di capra _{3,7,10} 16€

Primi

Risotto al dashi, sarda di lago, terra di olive e limone _{4,6,7,9} 16€

Tortello ripieno di patate e provola, Nduja di Spilinga
ed emulsione al basilico _{1,3,7,9} 15€

Pasta e fagioli, calamaretti spillo, liquirizia e rosmarino _{1,3,6,9,14} 14€

Disponibile pasta senza glutine +1€

Secondi in Padella

Pancia di maialino CBT, porro bruciato, fondo bruno
e terra di funghi 7,9,12 16€

Salmerino CBT, salsa al Franciacorta e melograno 4,7,9,12 20€

Carciofo ripieno alla bresciana, fondata di grana 24 mesi
e nocciole tostate 1,3,7,8,9 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



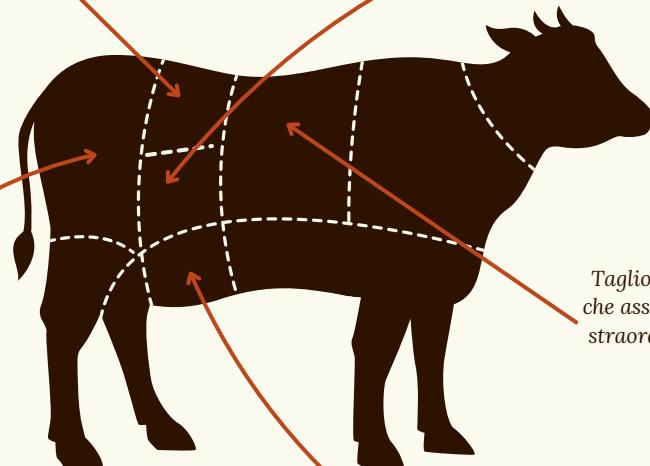
Fiorentina

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



Picanha

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



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.

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	<small>7,9</small>	5€
Patate al forno	<small>9</small>	5€
Gorgonzola al cucchiaio	<small>7</small>	5€
Insalata fresca		5€

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

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

Desserts

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

Berande

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 L.</i>). 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 ₂
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*

