



Questo logo indica l'uso nella preparazione del piatto di un prodotto del presidio di SlowFood.

I **Presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

[www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)

### **I produttori dei Presidi:**

Il **Sale Marino artigianale integrale dolce** usato in ogni preparazione ed il **Sal Fiore di Romagna della Riserva del Camillone** sono prodotti dalla Salina di Cervia - Cervia (RA)

Le carni di **Razza Piemontese** sono prodotte dall'associazione La Granda - Genola (CN)

I **Capperi di Salina** sono prodotti da Antonino Caravaglio - Malfa (Me) Isola di Salina

Il **Fatùli della Val Savio** è prodotto dall'azienda Le Frise di Luigi Martini - Artogne (BS)

Il **Bagoss di Bagolino** è prodotto dall'azienda Giovanni Stagnoli - Bagolino (BS)

La **Colatura tradizionale di alici** è prodotta dall'azienda Cetarii - Cetara (SA)

La **Gallina Bionda Piemontese** e il **Coniglio grigio di Carmagnola** è allevata dal Consorzio di Tutela della Bionda Piemontese, della Bianca di Saluzzo e del Grigio di Carmagnola - Carmagnola (TO)

Il **Pomodoro del Piennolo del Vesuvio** è prodotto da Casa Barone - Massa di Somma (NA)

Il **"Pezente" della montagna Materana** - prodotto da I Sapori della Tradizione

Lo **Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche** - prodotto nella Val Brembana e Valli Confluenti

### **Il Pepe nero Rimbis**

Gli alimenti da consumare crudi a rischio di parassitosi, e quelli a rischio di contaminazione batterica sono stati resi sicuri mediante trattamento di "bonifica attraverso freddo" come previsto dal regolamento CE 853/2004 a tutela della sicurezza alimentare dei nostri clienti e della conservazione della naturale freschezza dei prodotti serviti.

# “Ristorante Dispensa”

## Il menu gourmand

Crudo di gamberi in bianco e nero

Sfogliatina di patata e caviale

Carpione di coregone del lago d'Iseo,  
gelato di carpione

Un'idea di “ zuppa di pesci e crostacei”

Risotto al Franciacorta D.O.C.G. 

Crema di castagne, acciughe, olio di alloro

Il vitello “con la zucca” 

Il maiale “con gli agrumi”

Il soufflé' caldo di clementine,  
sorbetto di arance

Piccola pasticceria

A persona  
pane, acqua, caffè e servizio inclusi,  
vino escluso  
il menu è consigliato per tutto il tavolo

€ 90,00



# “Ristorante Dispensa”

## Menu della tradizione

Filetto di coregone del  
lago d'Iseo “pane e sale” 

Il persico dorato, salsa alle erbe fini

Risotto alla selvaggina, polvere di liquirizia 

Anatra con le verze, foie gras, salsa all'arancia

Prugne al thè bianco con  
gelato di castagne e liquirizia

A persona € 50,00  
pane, acqua, caffè e servizio inclusi,  
vino escluso  
il menu è consigliato per tutto il tavolo  
A richiesta menu per bambini € 15,00



# “Ristorante Dispensa” alla carta

## Gli antipasti

Sfogliatina di patata e caviale € 30,00

Mozzarella di bufala ,  
ostriche, acqua di mare € 22,00

“Omaggio a Vico”:  
zuppa di monococco al nero  
di seppia, tartare di gamberi e  
crema di mozzarella e basilico € 24,00

Sfizio 2011, il manzo all'olio  € 20,00

Un'idea di “zuppa di pesci e crostacei” € 20,00

Verdure al vapore “salfiore di Romagna”  € 15,00

Crema di castagne, acciughe, olio di alloro € 18,00

Selezione di salumi  
(piccola / grande) da € 10,00 a € 20,00



# “Ristorante Dispensa” alla carta

## I primi

Zuppa di pesci e crostacei € 25,00

Pennette al ragout di pesci di lago € 16,00

Crema di finocchi e patate,  
gelato al parmigiano € 16,00

Risotto selvaggina, polvere di liquirizia   
(per due persone) € 18,00

Il “risotto dell'alleanza”,   
con formaggio Fatuli' e Bagoss € 16,00

“La mesca Francesca”,   
pasta mista ai frutti di mare... € 18,00

Tagliolini di pasta fresca, germogli,  
cuore di carciofi e foie gras € 20,00



# “Ristorante Dispensa” alla carta

## I secondi

Scaloppa di branzino,  
purea alla cannella,  
salsa al nero di seppia € 24,00

Filetto di coregone del  
lago d'Iseo “pane e sale”  € 18,00

Insalata di finocchi, agrumi,  
luccio al vapore, spuma di campari € 22,00

Piccione arrosto, foie gras,  
salsa all'aceto di miele  € 28,00

Maiolino croccante,  
insalata di pompelmo rosa  
e polenta dolce  € 22,00

Anatra con le verze, foie gras,  
salsa all'arancia € 26,00

Sandwich di filetto di manzo  
e foie gras, salsa all'aceto tradizionale € 35,00



# “Ristorante Dispensa” alla carta

## Pane e grissini

Pane, grissini e focaccia  con lievito naturale e farine biologiche macinate a pietra coperto e servizio

A persona (escluso bambini) € 4,00

Acqua Naturale

Oligominerale delle fonti di Vallio, Vallio Terme (BS)  
o dalla Fonte dell'Alta Val Brembana Moio dè Calvi (BG)

A bottiglia € 2,00



# “Ristorante Dispensa” alla carta

## I dolci

Mousse al cioccolato bianco,  
salsa al fondente € 8,00

Tortino caldo al cioccolato  
“Amedei” fondente, gelato al cioccolato € 9,00

Prugne al thè bianco con  
gelato di castagne e liquirizia € 9,00

Soufflè caldo di clementine,  
sorbetto di arance € 9,00

Panna cotta alla vaniglia e liquirizia,  
sorbetto di limone  € 8,00

Tatin di mele e pere con gelato alle spezie € 9,00

Sorbetti: mela, limone, arancia. € 7,00

Gelati: crema castagne-liquirizia, spezie  € 8,00

Piccola pasticceria € 9,00



# Caffetteria

Caffè Haiti Komet Extra Superiore € 2,00  
Scelto a mano

Caffè corretto Grappa di Franciacorta € 3,00

Caffè decaffeinato € 2,00

Espresso d'orzo € 2,00

Tisana digestiva - equo solidale € 3,00  
Radice di Rooibos, arancio dolce e cannella - Sudafrica

Tisana rilassante - equo solidale € 3,00  
arancio dolce, camomilla e passiflora

Infuso di frutta mista - equo solidale € 3,00  
Bolivia  
ananas essiccato, mela essicata, carcadè, arancia essicata

Infuso di finocchio - equo solidale € 3,00  
semi di finocchio ad alta concentrazione di anetolo



# Caffetteria

Tè verde Bancha € 3,00  
origine: giappone  
tè verde a foglie grandi schiacciate e di color intenso  
con un basso contenuto di caffeina

Fiori di camomilla (infusi) € 3,00

Infusione profumo d'amore € 3,00  
Karkadè, rosa canina, camomilla, scorza d'arancia,  
uvetta, pezzi di albicocca, pesca, mele, pere,  
sambuco, fiordaliso.

Dolce riposo € 3,00  
erbe speziate, camomilla, finocchio, fiori diiglio,  
menta piperita, luppolo, salice cortecce, melissa,  
biancospino, lavanda, asperula maggiorana

Dopo pasto (infuso) € 3,00  
liquirizia, finocchio, camomilla, menta piperita,  
genziana radice, korkodè, scorza d'arancia,  
melissa, salvia, semi di anice e coriandolo,  
rosmarino e lavanda.

Tè Bianco "Pai Mu Tan" € 3,00  
Tè bianco

Miscela di Tè "English Breakfast" € 3,00  
Tè nero indiano e di Ceylon

Miscela di Tè "Earl Grey Imperial" € 3,00  
Tè nero indiano, aroma naturale di bergamotto

