



dispensa pani e vini





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.presidislowfood.it

I produttori dei Presidi:

Il **Sale Marino artigianale integrale dolce** usato in ogni preparazione ed il **Sal Fiore di Romagna della Riserva del Camilione** 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** è allevata dal Consorzio di Tutela della Bionda Piemontese, della Bianca di Saluzzo e del Grigio di Carmagnola - Carmagnola (TO)

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

“L’Osteria Dispensa”

Il menu

Stuzzichino a sorpresa

Parmigiana di melanzane

Coda di manzo di Rovato,
giardiniera e mousse di senape

Crème brûlée al miele di zenzero,
insalata, spuma di limone di Ischia

A persona € 30,00
pane, acqua, caffè e servizio inclusi
vino escluso

A persona € 35,00
pane, acqua, caffè e servizio inclusi
abbinamento di 1 calice di Franciacorta
DOCG incluso

A richiesta menu per bambini € 10,00



“L'Osteria Dispensa” alla carta

Gli antipasti

Verdure al vapore



“salfiore di romagna”

€ 12,00

Insalata di patate, terrina di tinca
e salsa di lamponi

€ 11,00

Sardine del Lago d'Iseo, cipolle,
granita di menta e basilico

€ 10,00

Battuta di fassona
al profumo di limone



€ 14,00

Degustazione di salumi
(piccola / grande)

da € 10,00 a € 20,00



“L’Osteria Dispensa” alla carta

I primi

Zuppa di monococco
con ragout di cortile



e salsa di menta

€ 9,00

Pennette al ragout di
pesci del lago d'Iseo

€ 15,00

Spaghetti al pomodoro
fresco e basilico

€ 9,00

Parmigiana di melanzane

€ 12,00

Crema di verdure, crostini di patate
e Salfiore di Romagna



€ 11,00



“L’Osteria Dispensa” alla carta

I secondi

Filetto di coregone del lago d’Iseo,
crema di olive e pomodorini € 16,00

Manzo all’olio “estivo”
o “tradizionale”  € 16,00

Il pollo BIO arrostito con patate al forno € 16,00

Cotoletta alla Milanese e fagiolini € 15,00

Coda di manzo di Rovato,
giardiniera e mousse di senape € 12,00

Degustazione di formaggi
(piccola / grande) da € 10,00 a € 20,00



“L'Osteria Dispensa” alla carta

I dolci

Gelati: € 8,00
Crema
Pepe rosa
Nocciola

Sorbetti alla Pesca, al Limone di Ischia
o alle Fragole € 7,00

Mousse al cioccolato bianco
“Amedei” e salsa al fondente € 8,00

Crème brulée al miele di zenzero,
insalata, spuma di limone di Ischia € 9,00



“L'Osteria 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) € 2,00

Acqua Naturale
Oligominerale dalle montagne dalla Fonte Corte di Paradiso di Pordenone (UD) o dalla Fonte dell'Alta Val Brembana Moio dè Calvi (BG)

A bottiglia € 2,00



“Ristorante Dispensa”

Il menu gourmand

Stuzzichino a sorpresa

Crudo di gamberi in bianco e nero

Mozzarella di bufala,
ostriche, acqua di mare

Sfogliatina di patata e caviale

Mangiare per strada ... 2010

Il...risotto d'estate

Maialino croccante, insalata
di pompelmo rosa, polenta dolce

Panna cotta, liquirizia,
sorbetto di limone di Ischia

Piccola Pasticceria

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

€ 90,00

A richiesta menu per bambini

€ 15,00

“Ristorante Dispensa”

Menu della tradizione

Stuzzichino a sorpresa

Insalata di patate,
terrina di tinca e salsa di lamponi

Filetto di coregone del lago d'Iseo,
crema di olive e pomodorini

Pennette al ragout di pesci di lago

Manzo all'olio estivo 

Mousse al cioccolato bianco
e salsa al fondente

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

€ 45,00



“Ristorante Dispensa” alla carta

Gli antipasti

...il Campari..e il fritto € 22,00

Crudo di gamberi in bianco e nero € 18,00

Sfogliatina di patata e caviale € 30,00

Mozzarella di bufala,
ostriche, acqua di mare € 18,00

Gatzpacho di pomodoro fresco
e gamberi € 21,00

“Omaggio alla festa di vico”: 
zuppa di monococco
al nero di seppia, tartare di gamberi
e crema di mozzarella e basilico € 22,00

Mangiare per strada ... 2010 € 15,00

Battuta di fassona 
al profumo di limone € 14,00

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

“Ristorante Dispensa” alla carta

I primi

..il “risotto d'estate”
(per due persone) € 18,00

Risotto al Franciacorta D.O.C.G.
(per due persone) € 20,00

Gnocchi di pomodoro “tricolore” € 18,00

Tortelli di salumi,
broccoletti e gelati di Crudo di Parma
e Parmigiano Reggiano € 18,00

Zuppa di legumi... alici marinate,
colatura di alici e gelato al pesto € 15,00



Pennette al ragout di pesci di lago € 15,00



“Ristorante Dispensa” alla carta

I secondi

Scaloppa di branzino,
insalata di finocchio e
salsa al nero di seppia € 24,00

Filetto di coregone del lago d'iseo,
crema di olive e pomodorini € 16,00

Il baccalà...degustazione € 20,00

Insalata di filetto di manzo, 
noci croccanti, salsa di tartufo estivo € 25,00

Manzo 
o “tradizionale” € 16,00

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

Maialino croccante,
insalata di pompelmo rosa,
polenta dolce € 22,00

Degustazione di formaggi
(piccola / grande) da € 10,00 a € 20,00



“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 dalle montagne dalla Fonte Corte di Paradiso di Pordenone (UD) o dalla Fonte dell'Alta Val Brembana Moio di Calvi (BG)

A bottiglia € 2,00



“Ristorante Dispensa” alla carta

I dolci

Mousse al cioccolato bianco “Amedei” e salsa al fondente	€ 8,00
Sorbetti alla Pesca, al Limone di Ischia o alle Fragole	€ 7,00
Gelati: Crema, Pepe rosa, Nocciola	€ 8,00
Tortino al cioccolato fondente “Amedei”, gelato al pepe rosa, salsa all'ananas	€ 9,00
Crème brulée al miele di zenzero, insalata, spuma di limone di Ischia	€ 9,00
Piccola Pasticceria	€ 9,00
Panna cotta, liquirizia e sorbetto di limone di Ischia	€ 9,00
Frutta d'estate, crema di pesca e freddo di anguria	€ 9,00



Caffetteria

Caffè Haiti Komet Extra Superiore Scelto a mano	€	2,00
Caffè corretto Grappa di Franciacorta	€	3,00
Caffè decaffeinato	€	2,00
Espresso d'orzo "caffè del Doge" rosso	€	2,00
Tisana digestiva - equo solidale Radice di Rooibos, arancio dolce e cannella - Sudafrica	€	3,00
Tisana rilassante - equo solidale arancio dolce, camomilla e passiflora	€	3,00
Infuso di frutta mista - equo solidale Bolivia ananas essiccato, mela essicata, carcadè, arancia essicata	€	3,00
Infuso di finocchio - equo solidale semi di finocchio ad alta concentrazione di anetolo	€	3,00



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 di tiglio,
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



La dispensa è una nuova Osteria letta e mangiata in chiave moderna.

Una cucina tradizionale italiana che pesca da una tradizionale dispensa di casa. Come nelle case oggi non se ne trovano più. Per far ritrovare i sapori di un tempo a chi li poteva aver dimenticati e farli conoscere a chi non li ha mai provati. Per far riscoprire la nostra storia.

Dove popolare significa alta qualità delle materie prime, alta tecnica a prezzi corretti il tutto condito da una grande fruibilità.

Una cucina dove la creatività sceglie di fare un passo indietro perché chi mangia sia soprattutto portato al percorso mentale che dal piatto lo condurrà alle materie prime e da queste ai contadini, ai pescatori, ai vignaioli, a tutti gli artigiani appassionati che le hanno realizzate.

Una cucina che sceglie il rispetto del lento scorrere delle stagioni e che si ancora alla memoria della propria cultura e delle proprie origini ma che usando tecniche moderne riesce a rendere un cibo buono anche leggero e sano.

Passione per la Franciacorta, Rispetto delle materie prime, Stagionalità, Correttezza, Etica e Solidarietà questi sono gli ingredienti della cucina della Dispensa.

Perché il "buon mangiare" avvicina le persone, aiuta a trovare punti di vista comuni, aiuta ad essere felici.

Per realizzare il sogno di continuare ad offrire ospitalità, calore e ristoro nelle luminose stanze di un'Osteria nuova!



ORARI

RISTORANTE

Chiuso il lunedì

Dal martedì a sabato 12,30-14,30 / 19,30-22,30
la domenica ore 12,30 - 14 ,30 e la sera solo osteria/wine-bar

DISPENSA

Chiuso il lunedì

Dal martedì alla domenica 10,00-24,00



dispensa pani e vini
franciacorta

Bottega - Enoteca - Ristorante
Via Principe Umberto - 25030 Torbiato di Adro (BS)
Tel. 030.7450757 - info@dispensafranciacorta.com