



Presidio Slow Food®

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](http://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 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 **Fatuli della Val Savioire** 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 **Pomodorino del Piennolo del Vesuvio** è prodotto da Casa Barone - Massa di Somma (NA)

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

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


Le **Mandorle di Torritto** - prodotta dalla Masseria Storica Pilapalucci, Torritto BA

Il **Pepe nero Rimbas** - prodotto presso Babu Sedebau, Rimbas, sarawak Malesia

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.

# il menu del banco, dell'

## ...i panini d'Autore

-Crudo e bufala (crudo artigianale e mozzarella di bufala)	€ 8,00
-Alici marinate (ricotta, capperi, colatura di alici, tartare di pesci)	€ 8,00
-Arista di maiale (arista, salsa di ginepro, finocchio, pecorino aff.)	€ 8,00
-Hamburger 	
(senape, carciofi, salsa di peperoni, spinaci, salsa vino rosso)	€ 8,00
-Milanese	
(cotoletta alla milanese, spuma di patate e limone)	€ 8,00
-Salmone marinato (pureè, salmone marinato, pomodoro fresco)	€ 8,00
-Focaccia e favola	€ 5,00
-Piadina cotta e...	€ 5,00



## ...gli aperitivi

-Quenelle di barbina 	€ 4,00
-Crema di verdure in tazza	€ 2,00
-Zuppa di monococco al ragout di cortile	€ 5,00
-Ostriche cad.	€ 2,50
-Terrina di tinca salsa ai lamponi	€ 3,00
-3 Roselline di salmone marinato	€ 8,00
-Tortelli in tazza	€ 4,00
-Una caprese	€ 8,00

# l'osteria e degli aperitivi

## ...il menu dell'osteria Dispensa

### Antipasti

Insalata di patate, terrina di tinca e salsa ai lamponi	€ 11,00
Carpione di coregone del lago d'Iseo, salsa ai peperoni	€ 9,00
Battuta di barbina al profumo di limone 	€ 14,00
Insalata di pollo Bio di fattoria e verdure 	€ 14,00
Insalata... "vegetariana"	€ 9,00

### Primi

Zuppa di cipolle gratinata	€ 9,00
Spaghetti artigianali, fagiolini e cavedano essiccato	€ 12,00
Farfalle al ragout di salame fresco	€ 12,00
Minestra di verdure, basilico, croste di parmigiano	€ 9,00
Tortelli ripieni con i nostri salumi, crema di verdure polvere di menta	€ 11,00

### Secondi

Fritto di pesci del lago e verdure	€ 20,00
Manzo all'olio tradizionale con polenta	€ 14,00
Coniglio arrosto e patate al forno 	€ 12,00
Bocconcini di maiale e piselli freschi	€ 10,00
Piatto del giorno	€ 10,00

### Dolci

Panna cotta	€ 5,00
Sbrisolona	€ 5,00
Gelati e sorbetti	€ 7,00

# “L’Osteria Dispensa”

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

A bottiglia € 2,00

# “L'Osteria Dispensa” il menu

Stuzzichino di benvenuto

Farfalle al ragout di salame fresco

Manzo all'olio tradizionale con polenta

Panna cotta

A persona  
pane, acqua, caffè e servizio inclusi  
vino escluso

€ 30,00

A richiesta menu per bambini

€ 10,00

