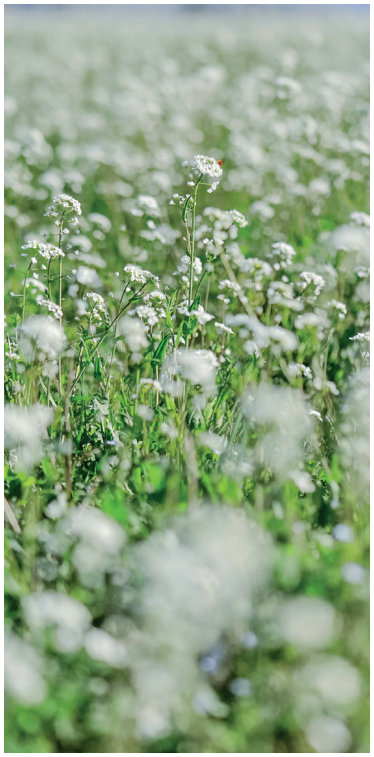
dispensa
pani e vini
OSTERIA

Menu *Osteria*

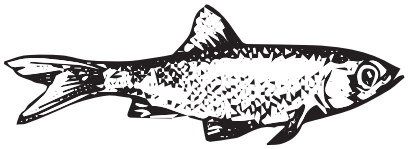
ESTATE

Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di un prodotto **Presidio Slow Food.** I presidi Slow Food sono comunità di piccoli produttori che preservano prodotti tradizionali, saperi antichi e territori da tutelare. | *www.fondazioneslowfood.it*



L'orto *Biologico*

Dispensa collabora, sostiene e promuove un orto BIOLOGICO inserito in un bosco di 7 ettari in località "Cascina Casino" a Rodengo Saiano.
I fratelli Parzanini, Giuseppe e Silvio, lo lavorano e lo irrigano a mano per passione e per non perdere un patrimonio rurale da cui la nostra Osteria coglie energia e vita.



Menu *degustazione*

MENU DEL TERRITORIO

Insalata di pesci di lago con verdure grigliate e gel di carpione

Pennette al ragout di pesci di lago

Manzo all'olio tradizionale di Rovato con polenta e crema di patate

Tiramisù tradizionale

Coperto, acqua, caffè Lavazza Etigua inclusi | Vino escluso

Prezzo a persona **€ 35,00**

Pane e *grissini*

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

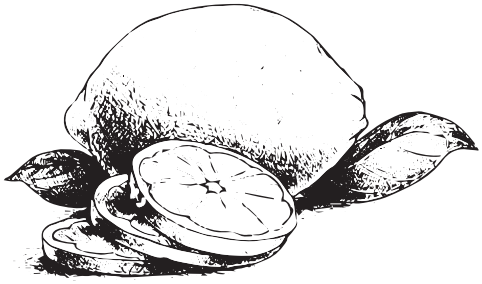
Prezzo a persona **€ 2,00**

Acqua e *caffè*

Acqua Naturale Oligominerale Panna e
Acqua Frizzante San Pellegrino Terme **€ 3,00**

Caffè Lavazza Etigua
e piccola pasticceria secca **€ 3,00**

Lo staff di Dispensa è a completa disposizione per le informazioni relative agli eventuali allergeni presenti nelle preparazioni



Antipasti *dell'osteria*

Verdure dell'orto biologico al vapore, salfiore di Romagna **€ 10,00**

Insalata di pesci di lago con verdure grigliate e gel di carpione **€ 15,00**

Baccalà mantecato, zuppetta di sedano e mela, cipollotto rosso di tropea marinato **€ 15,00**

Battuta di fassona al profumo di limone **€ 15,00**

Carpaccio di manzo, crema d'uovo, funghi porcini e grana **€ 16,00**

Dal *banco*

Culatello 24 mesi con giardiniera e sott'oli F.lli Pinna **€ 20,00**

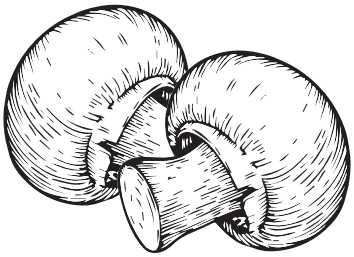
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con mozzarella di bufala campana DOP **€ 15,00**

Selezione di salumi (mortadella Favola, coppa 24 mesi, pancetta 24 mesi,
crudo di Parma 24 mesi, salame artigianale) **€ 12,00**

Selezione di formaggi da 5 pezzi **€ 12,00**

Bresaola IGP della Valtellina con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi **€ 12,00**

I nostri salumi derivano da animali di almeno 2 anni e 300 Kg, allevati allo stato semi-brado.
Non contengono farine, lattosio, conservanti e coloranti.



Primi *piatti*

Crema di verdure del nostro orto biologico, croccante di pane **€ 10,00**

Risotto ai funghi porcini e stracchino all'antica delle Valli Orobiche **€ 16,00**

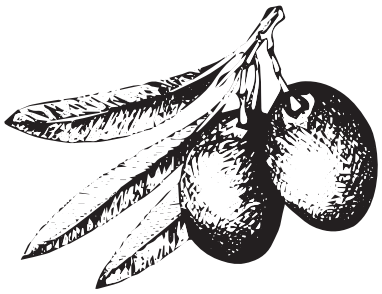
Spaghetti Benedetto Cavalieri cacio e... tre pepi **€ 13,00**

- cottura 12 min. per lo spaghetto e 18 min. per lo spaghettone -

Pennette Cavalieri al ragout di pesci di lago **€ 14,00**

- cottura 12 min. -

Tagliatelle fresche ai funghi e clorofilla di prezzemolo **€ 14,00**



Secondi *piatti*

Manzo all'olio tradizionale di Rovato con polenta e crema di patate **€ 14,00**

Pescato fresco del nostro lago con verdure biologiche dell'orto **€ 15,00**

Pollo bio in umido con funghi, polenta e crescione **€ 16,00**

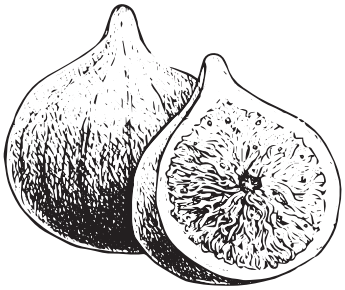
Tagliata di manzo a lunga frollatura con spinaci e verdure fermentate **€ 18,00**

Pescato fresco di mare con lattuga dell'orto e di mare, olive e capperi **€ 18,00**

Prima *del dolce*

Selezione di formaggi da 5 pezzi **€ 12,00**

Selezione di formaggi da 8 pezzi **€ 15,00**



I dolci *della casa*

Torta del giorno con gelato alla crema **€ 5,00**

Tiramisù tradizionale **€ 7,00**

Panna cotta di mandorle, fichi e sorbetto di Franciacorta Rosè **€ 8,00**

Tarte-tatin con gelato al caramello **€ 8,00**

Mousse alla nocciola con sorbetto di more **€ 8,00**

Vini da accompagnare al *formaggio* o al *dolce*

Firriato L'Ecrù, Terre Siciliane **€ 7,00**

Contadi Castaldi Pinodisè **€ 5,00**

Elena Walch Moscato Rosa **€ 5,00**

Cantine del Notaio L'Autentica **€ 7,00**

Cantine Antonelli Monte Falco di Sagrantino Passito **€ 7,00**

Petra Angelo di san Lorenzo **€ 7,00**

dispensa
pani e vini
OSTERIA