

Menu Osteria

AUTUNNO



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.fondazione Slow Food.it



*Immergiti nella Franciacorta
attraverso i piatti e i vini di Dispensa,
un posto dalle diverse anime
dove sentirsi a casa.*

nostri Presidi Slow Food

Agri della Valtorta | *Latteria Sociale Valtorta (BG)*

Bagoss | *Az. Agricola Amerigo Salvadori di Bagolino (BS)*

Caffè Etigua | *Lavazza e Slow Food*

Fagiolo "dente di morto" di Acerra | *Az. Agricola Egizio Vincenzo di Brusciano (NA)*

Miele Millefiori di alta montagna | *Apicoltura del Sampi di Botticino (BS)*

Montèbore | *Cooperativa Vallesnostra di Mongiardino Ligure (AL)*

Passata di Antichi pomodori di Napoli | *Az. Agricola Egizio Vincenzo di Brusciano (NA)*

Pezzente della Montagna Materana | *Salumificio Saponi Mediterranei di Giovanni Ciliberti di Cirigliano (MT)*

Pistacchio verde di Bronte | *Piergrazia Licandro dell'Az. Apistacchiola di San Pietro Clarenza (CT)*

Salfiore di Romagna | *Riserva Camillone della Salina di Cervia (RA)*

Sardina essiccata del Lago d'Iseo (Agone) | *Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)*

Storico Ribelle | *Samuele Martinoli (SO)*

Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche | *Latteria Sociale Valtorta (BG)*

La nostra selezione *Prodotti*

Capocollo di Martina Franca | *Salumificio Sapori Mediterranei di Giovanni Ciliberti di Cirigliano (MT)*

Capracanta | *Cooperativa La Peta di Costa Serina (BG)*

Carni di manzo | *Allevamento locale di Mazza Lorenzo di Chiari (BS)*

Confetture e Marmellate | *Az. Agricola Pesei di Caregno Tavernole (BS)*

Case di Viso | *Andrea Bezzi di Ponte di Legno (BS)*

Farina di monococco | *Mulino Sobrino di La Morra (CN)*

Farina gialla di Belgrano | *Az. Agricola Giulia di Castegnato (BS)*

La Rete delle 13 Lune di agosto della Franciacorta | *Norcineria Polastri Maceler di Torbiato di Adro (BS)*

Pasta | *Pastificio Benedetto Cavalieri di Maglie (LE)*

Pesce fresco di lago | *Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)*

Stracchè Tunt | *Cooperativa Sant'Antonio (BG)*

Taleggio | *Cooperativa Sant'Antonio (BG)*

L'orto Biologico

Dispensa collabora e sostiene le fattorie e gli orti locali dai quali provengono
il 90% delle verdure impiegate nella preparazione dei nostri menu.

Questi artigiani della terra ci aiutano a non perdere un patrimonio rurale
da cui la nostra Osteria coglie energia e vita.



Pane e coperto

Pane artigianale e grissini con lievito naturale e farine biologiche macinate a pietra

Prezzo a persona € 2,50

Acqua e caffè

Acqua Naturale e Frizzante microfiltrata

€ 2,00

Caffè Lavazza Etigua presidio slow food

€ 3,00

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



Antipasti dell'Osteria

Storione bianco Calvisius affumicato, insalata russa e maionese alle alghe € 15,00
se gradito con aggiunta di Caviale Calvisius + € 20,00

Battuta di Fassona al profumo di limone e capperi € 15,00

Battuta di Fassona e tartufo bianco d'Alba € 25,00

Selezione di salumi con giardiniera Cascina Pizzavacca € 18,00

Selezione di salumi e formaggi con marmellate Pesei e giardiniera Pizzavacca € 25,00

Acciughe del Mar Cantabrico con stracciatella di burrata € 20,00

Salmone azienda Calvisius con burro danese e crostini di pane € 15,00

Culatello di Zibello Azienda Croce e Delizia con giardiniera Pizzavacca € 23,00

Crudo di Parma Azienda Croce e Delizia e mozzarella di bufala € 15,00



Primi piatti

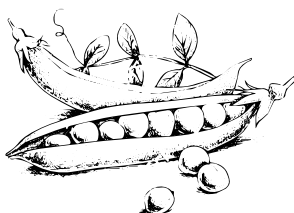
Risotto Carnaroli invecchiato azienda Salera ai funghi
e stracchino all'antica delle Valli Orobiche 🌻 € 15,00

Spaghetti Benedetto Cavalieri cacio e pepe € 15,00

Mezze maniche di pasta fresca al salmì di cacciagione (cinghiale e cervo) € 15,00

Tagliolini al tartufo bianco d'Alba € 25,00

Crema di zucca, olio extra vergine del Sebino e crostini di pane € 10,00



Secondi piatti

Guancetta di vitello brasata al Curtefranca e purea di patate € 16,00

Filetto di manzo al Porto, spinaci e patate al forno € 22,00

Manzo all'olio tradizionale, polenta e crema di patate € 16,00

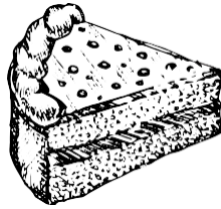
Pescato fresco di mare in guazzetto con pomodorini e olive taggiasche € 18,00

Uovo di fattoria, polenta azienda agricola Salera, fontina d'alpeggio e tartufo bianco
d'Alba € 25,00



Prima del dolce

Selezione di formaggi con marmellate azienda Pesei € 18,00



I dolci della casa

Dolce del giorno € 6,00

Pere e Zabaione € 7,00

Torta al cioccolato, fichi freschi e gelato ai fichi € 7,00

Tiramisù tradizionale € 7,00



L'acqua microfiltrata

In Dispensa siamo convinti che l'attenzione alla **sostenibilità** e al **rispetto dell'ambiente** sia una priorità. Curiamo questo aspetto in ogni azione quotidiana: dalla scelta di materie prime sostenibili alla carta riciclata, dalla selezione di produttori locali a una scrupolosa raccolta differenziata.

Per questo motivo, proponiamo a tutti i nostri clienti **acqua microfiltrata** servita in bottiglie di vetro riciclabile. È un'acqua certificata, controllata, microbiologicamente pura... e fa bene all'ambiente. Sono le nostre piccole azioni quotidiane a determinare la cura verso il pianeta...
anche bere un bicchiere d'acqua.

Lo Staff di Dispensa Franciacorta

"La lotta per l'ambiente comincia a tavola"

[Carlo Petrini, fondatore di Slow Food]



L'Oste 2.0

In Dispensa Franciacorta un nuovo concetto di accoglienza. Ecco l'Oste 2.0

L'oste è una figura secolare che ha contribuito a rendere celebri le Osterie e le Locande di tutta Italia. Un uomo dai modi goliardici, spesso raffigurato anche nei romanzi e nelle commedie con il pancione, il naso rosso e i baffi, con l'immane calice di vino in mano.

Oggi questa figura si è evoluta e ammodernata, almeno qui in **Dispensa Franciacorta**. Ecco, dunque, l'**Oste 2.0**: un oste meno protagonista ma diffuso nel locale, personale di sala e cucina con un marcato senso dell'accoglienza, un approccio al cliente informale, dai modi sempre cortesi e gentili, una preparazione approfondita sulle materie prime di qualità e la selezione di vini proposti.

Un oste che ha sviluppato sensibilità verso il territorio e le materie prime proposte, in grado di interagire con ospiti (anche internazionali) sempre più preparati, avendo una responsabilità turistica nei confronti di chi vuole conoscere la Franciacorta.

L'obiettivo principale diventa così il **benessere del cliente**, lasciando ovviamente inalterate sia l'atmosfera frizzante che la cucina godereccia e legata al territorio, che questi locali posseggono nel proprio DNA.

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.