

MENÙ TEMPINDRE'

Trascrizione del menù manoscritto

TANT PER CUMINCIÀ (ANTIPASTI)

Mondeghili	14 €
Polpette dei "tempindre" fritte nel burro nostrano, accompagnate dalle salse del nostro chef. Allergeni: A, C, H, O	
Ov che se desfa	12 €
Uovo cotto a bassa temperatura, purea di patata, crema di piselli e germoglietti. Allergeni: C, H	
El bon del la Valtelina	18 €
Bresaola valtellinese con ricotta di pecora. Allergeni: H	
La manzetta battüda a man	16 €
Battuta al coltello di manzetta brianzola. Allergeni:	
El sapor de Lagh	12 €
Agoni del lago di Garda in olio aromatizzato e quenelle di patata. Allergeni: D	
La feta la gli ha de sta in pec	10 €
Salame nostrano tagliata al coltello con giardiniera. Allergeni: O	

I PRIMI PIATTI

Il risott verde	15 €
Risotto Carnaroli, crema di piselli, ricotta di pecora e mentuccia. Allergeni: H	
Ragù del Cortil	16 €
Maccheroni pastificio Fumagalli al ragù bianco di cortile (anatra, coniglio e faraona). Allergeni: A, C, H, N, O	
Il raviol ripien	14 €
Mezzelune ripiene al taleggio, verza e patata con burro e salvia versato. Allergeni: A, C, D, H	
Spaghet del Pescadur	18 €
Spaghetino, scorza di limone, uova di Salmerino, olio EVO e polvere di prezzemolo. Allergeni: A, C, D	
Il piatt preferii del noster chef	29 €
Ristto allo zafferano con osso buco. Allergeni: H, L	

I SEGUND PIATT

La cotoletta col manubri	25 €
Cotoletta di vitello con osso cotta nel burro chiarificato con patate al forno con buccia. Allergeni: H, O	
El sogn del conili	18 €
Coniglio che diventa tonnato con millefoglie di patate. Allergeni: C, D	
Cassett de Quafetta	18 €
Coscette di quaglia ed il suo puccino su patata schiacciata. Allergeni: H	
El Re de la griglia	24 €
Tagliata di filetto alla griglia.	
Lüss in padèla	21€
Luccio perca, crema di piselli e verdure dell'orto. Allergeni: D	

CÜNTURN

Verdur de l'ört de Stagion	6 €
Verdure sopra e sotto la terra in base alla stagione.	

SE GHÈ DÈ DULZ

Bonet al cioccolato	7 €
Allergeni: A, C, H, I	
Tortino di mele e crema al mascarpone	7 €
Allergeni: A, C, G, H, N	
Fragole con gelato	8 €
Tiramisù	7 €
Allergeni: A, C, H, I	
Cantucci di nostra produzione	8 €
Accompagnati da Passito o vino chinato. Allergeni: A, C, H, F, I	

LEGENDA ALLERGENI

Codice	Descrizione
A	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, derivati)
B	Crostacei e derivati
C	Uova e derivati
D	Pesce e derivati
F	Arachidi e derivati
G	Soia e derivati
H	Latte e derivati (lattosio)
I	Frutta a guscio
L	Sedano e derivati
M	Senape e derivati
N	Semi di sesamo e derivati
O	Anidride solforosa e solfiti
P	Lupini e derivati
Q	Molluschi e derivati

VARIE

Coperto/Pane/Servizio: 3 € | Acqua microfiltrata impatto zero: 2.50 € | Calice vino: 6/10 € | Bibita in bottiglia: 4 € | Caffè espresso: 2 € - Caffè in moka 3 €

"Grasie de vess vegnüü: SPEREM de vederes amò prest, cun la panza e el coeur pront!"

(Grazie di essere venuti: SPERIAMO di rivederci presto con la pancia ed il cuore pronti!)