

FERMES CHI

- OSTERIA -

MENÙ ALLA CARTA

Coperto 3,00€

PER INIZIARE

I nostri drink

Il nostro Spritz Hugo 8€

(sciroppo di fiori di sambuco FATTO DA NOI, prosecco, lime e menta fresca)

Gin Tonic 10€

(Tanqueray, Hendrick's, Malfy pompelmo/arancia)

Franciacorta Montina Brut DOCG 10€

Aperol/Campari Spritz 8€

Gli analcolici

Gin Tonic ZERO ALCOHOL 10€

Crodino 5€

Analcolico della casa 7€

ANTIPASTI

Mondeghili alla brianzola cacio e pepe

16,00€

(1,3,7)

Carpaccio di vitello della tradizione, con salsa
tonnata e polvere di capperi e sugo d'arrosto

16,00 € (3,4)

Battuta al coltello di Fassona Piemontese

“Coalvi”, fichi e stracciatella .

18,00 € (7,8)

Cavolfiore cotto a bassa temperatura e arrostito,
crema di mandorle e nocciole tostate

14,00 €

(8)

Capesante e scampi alla catalana su crema di
pomodorini confit, cipolla rossa all'aceto di
lamponi e croccante di piccole verdure 20,00 €

(4,7,12) *

PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli riserva “San Massimo”, mantecato alla
zucca mantovana, luganega di Monza “Gigì Viganò” e
fonduta di taleggio DOP 20,00€

(7)

Tortello come una parmigiana di melanzane
16,00 €
(1,7)

Raviolini del plin fatti in casa, ripieni di coniglio
arrostito, il suo ristretto e polvere di salvia
18,00€
(1,3,7)

Tagliolini con gamberi, bisque, e basilico
22,00€
(1,2,3) **

SECONDI PIATTI

Costina di vitello in lenta cottura, laccata alla
senape e miele, ed erbette 22,00€
(10)

Tagliata di Fassona Piemontese “Coalvi”,
riduzione al vino rosso e piccole verdure di
stagione 24,00€
(12)

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura,
pastinaca e aceto di lamponi 22,00 €

Medaglione di coniglio alla brianzola, morbido di
patate ed il suo fondo 22,00 €
(7)

Filetto di rombo con beurre blanc, broccoletti
arrostiti e prezzemolo 24,00€
(4,7,12) *

DOLCI

Ottimi da accompagnare con ...

Calice di passito di Pantelleria 6€

Calice di rosso da uve appassite in campo 6€

Torta caprese, gelato al caffè di nostra produzione
e salsa al cacao 7,00 €
(1,7)

Tortino fondente con gelato alla crema 7,00 €
(1,3,7,8)

Parfait allo yogurt, crumble e coulis ai frutti di
bosco 7,00 €
(1,3,7)

Il nostro Tiramisù 7,00 €
(1,3,7,8)

Sorbetti fatti in casa 5,00 €

Affogato al caffè con gelato alla crema di nostra
produzione 5€
(7)

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante (0,7l)	3,00€
Coca Cola / Coca Cola Zero (33cl)	3,50€
Acqua Tonica (20cl)	3,50€
Birra Ichnusa non filtrata (50cl)	5,00€

AMARI e DISTILLATI

Amari Opificio Cattaneo	6,00€
Amari classici	5,00€

CAFFETTERIA

Caffè (normale, lungo, macchiato, decaffeinato)	2,50€
Caffè corretto	3,00€
Orzo/ginseng	3,00€

ALLERGENI

Alcuni prodotti utilizzati potrebbero contenere tracce di altri alimenti, siete pregati di chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

- 1 – Cereali contenenti glutine
- 2 – Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 – Uova e prodotti a base di uova
- 4 – Pesce e prodotti a base di 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 (incluso lattosio)
- 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 e solfiti
- 13 – Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 – Molluschi e prodotti a base di molluschi

* Prodotto abbattuto da fresco e portato alla temperatura di -40°C.

** Prodotto congelato in alcuni momenti dell'anno per la non reperibilità del fresco.

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL PERSONALE, SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I CIBI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE. TI SEGNALIAMO COMUNQUE CHE GLI ALIMENTI OFFERTI IN QUESTO LOCALE SONO PRODOTTI IN UN AMBIENTE IN CUI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI E CHE PERTANTO NON È POSSIBILE ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA