

Per Incominciare

Gnocco Fritto Senza Grassi di Origine Animale	1 6	10
Tagliere Tarantasio	7 consigliato per 2 persone	22
Prosciutto Cotto Fiordistella Negroni senza glutine e senza lattosio , Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Negroni , Coppa di Zibello Negroni , Salame Cremasco Nostrano , selezione di Formaggi		
Tagliere Dolomiti		25
Mortandela della Val di Non Presidio Slow Food , Bresola di Cervo e Porchetta Naturale Trentina con semi di finocchio , Speck Cotto del Contadino Kofler, Salamini di Selvaggina		
Tagliere Iberico		22
Paleta de Cebo , Chorrizo , Pata Negra de Bellota 36 mesi 50% iberico		
Tagliere Salumi Italia		16
Prosciutto Cotto Fiordistella Negroni senza glutine e senza lattosio , Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Negroni , Coppa di Zibello Negroni , Salame Cremasco Nostrano		
Tagliere di <u>Formaggi</u> Selezionati	7	16
con mostarda di mirtillo , cipolla caramellata e miele di bosco		
Carne Salada Trentina Raspadura Bella Lodi e Rucola		15
Carpaccio di Cervo con funghi finferli di stagione		15
Tagliere di Violino di Capriolo tagliato a coltello 100gr		20
<u>Salva Cremasco Bella Lodi Dop 4pz</u>	1 3 6 7	10
Degustazione di Pizza Al Padellino all'umore del Pizzaiolo		18
1 2 4 7 Carbone vegetale - Curcuma - Canapa sativa		

Battuta al Coltello

Polpa di Fassona Piemontese Selezione

Cazzamali Romanengo battuta a coltello al momento

Tris di Tartare di Fassona Piemontese Cazzamali 20

- Senape , Capperi , Limone , Tartufo Nero , Prezzemolo e Granella di Nocciole 8 10
- Grissino Sesamo , Olio del Garda , Ricotta di Montagna , Erba cipollina , Granella di Pistacchio , Zest di Lime 2 7
- Cuor di burrata , Gambero rosso di mazara del vallo crudo , Acqua di Mare di Sardegna Spray , Zest di Finger Lime , Fiori di Campo 1 8 11

Cupola di Tartare Fassona Piemontese Cazzamali 8 10 16

30 gr Naturale , 40 gr Olio Sale Pepe , 55 gr Senape , Capperi , Limone , Tartufo Nero , Prezzemolo e Nocciole

Tartare 125gr Mare & Terra 2 7 18

Tartare di fassona piemontese Cazzamali con pepe di Sichuan e acqua di mare spray di Sardegna , Cuore di Burrata al Bufalo Boutique Crema , Tartare di Gambero* Rosso di Mazara del Vallo , Zest di finger Lime Homemade , Fiori di campo con Olio Evo del Lago di Garda

Cheesecake Fassona Piemontese Cazzamali 125gr 1 8 11 16

Grissino Sesamo , Olio del Garda , Ricotta di Montagna , Erba cipollina , Granella di Pistacchio , Zest di Lime

Primi Piatti

“ Cuore Cudeghino “ 1 3 7 A **15**

Raviolo di nostra produzione con ripieno di brasato d'asino
al burro & salvia

Gnocchi Zola Noci Tartufo Nero 1 3 7 8 A **17**

di nostra produzione marchiati a grattuggia contraria come
da ricetta della Nonna Pina con scaglie di Tartufo Nero e
Graniglia di Noci

Bigoli Tarassaco Gambero Rosso* Mazara 1 3 8 **20**

con pesto di Tarassaco e Tartare di gambero Rosso* di Mazara

Fritti

La nostra Cotoletta di Vitello alla Milanese 1 3 7 **22**

di Frisona Olandese 400gr con Osso in burro chiarificato

Al Forno

Femore del Drago Tarantasio **18**

Femore ossobuco A, carne battuta a coltello fassona cazzamali 125gr , sale maldon , pepe, finger lime*

Spiedone di Maiale su Corno di Cervo gr.500 **18**

(Filetto,Lonza,Coppa,Salsiccia,Pancetta,Lardo,Peperoni)

Griglia

Tagliata di Fassona Piemontese & Finferli di stagione	22
Entrana Fassona Piemontese 200 gr salsa chimichurri	17
Tzigoiner Valtellinese con patatine fritte stick* 6 A	20
Piatto del Pastore 7	20

Salsiccia , Tomino , Finferli , Polenta Taragna Branzi

Grigliata Carne 10	25
--------------------	----

Presa iberica*,Secreto iberico*,Wurstel Servede puro suino affumicato,
Salsiccia suino , Entrana fassona Cazzamali con salsa chimichurri e senape

Pizza Fritta 180gr

in olio di semi di girasole

Calzone Bertunegh 1 6 7 8	14
---------------------------	----

Scamorza Affumicata Conte Ajmo Gradella , Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique, Mortadella con Pistacchi , Limone , Basilico , Granella di Pistacchio

Calzone Comazz 1 6	14
--------------------	----

Raspadura Lodigiana senza lattosio Bella Lodi , Ananas , Crudo Di Parma
Branchi 24 mesi e Polvere Di Liquirizia

Quattro Calzoni 1 6 7	20
-----------------------	----

Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique , Cipolla Caramellata , Paleta de
Cebo Iberico

Cotoletta 1 6 7	15
-----------------	----

Insalata Riccia , Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique , Patè di Olive
Taggiasche , Datterino Rosso , Prosciutto Cotto Fiordistella Negroni senza glutine
e senza lattosio

Pizza Padellino 250gr

Biga e Doppia Cottura

Pizze con farina di grano tenero Tipo 1 macinata a pietra

Pre fermento con Biga-Lievitazione impasto di 24 ore-cottura forno a legna

Mortandela 17 A impasto al carbone vegetale **18**

Mozzarella conte Ajmo , Formaggio Erborinato , Mortandela della Val
di Non - Presidio Slow Food

Porchetta Naturale 17 A impasto alla curcuma **20**

Mozzarella conte Ajmo , Scamorza Affumicata , Finferli e Radicchio
dell'Orso

Cervo 17 A impasto alla canapa sativa **18**

Mozzarella Conte Ajmo , Rucola , Grana , Bresaola di Cervo olio evo

Crudo & Burrata 17 A impasto al carbone vegetale **16**

Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi
Negroni

Salsiccia & Porcini 17 A impasto alla curcuma **16**

Mozzarella conte Ajmo , Salsiccia , Porcini , Radicchio Rosso

Zola & Speck 17 A impasto alla canapa sativa **16**

Mozzarella Conte Ajmo , Gorgonzola Panna Verde Croce , Speck Del
Cadore in cottura

La Pizza del lago gerundo 180gr

Farina di grano tenero Tipo 1 e 2 con Segale e Farina Integrale
Molinatura a pietra lavica senza additivi e coadiuvanti a basso contenuto
proteico

Solo grani Italiani basmati , ovalo , aca 320 . Abburrattamento .

Lievitazione e Maturazione dell'impasto di almeno 72 ore

Cottura con Legna di Faggio selezionata

Farcitura con ingredienti selezionati provenienti da piccoli produttori locali e certificati

Tarantasio 1 7 **14**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Scamorza Affumicata Conte Ajmo Gradella , Spianata Piccante Manclossi Crema , Nduja Piccante

Mucc 1 7 **13**

Passata di Ciliegino Giallo Sicilia , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Scamorza Affumicata Conte Ajmo Gradella , Olive Taggiasche

Pandì 1 7 **13**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Gorgonzola Panna Verde Croce , Speck del Cadore , Funghi Finferli

Palas Pignà 1 7 **14**

Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Taleggio di Grotta dop , Coppa di Zibello Negroni

Lòd 1 **13**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Prosciutto Crudo di Parma Branchi 24 mesi,
Raspadura Lodigiana Bella Lodi senza Lattosio

Crema 1 7 **13**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Salva Cremasco Bella Lodi Dop , Peperoni Lombardi , Funghi Chiodini

La Pizza del lago gerundo 180gr

Farina di grano tenero Tipo 1 e 2 con Segale e Farina Integrale
Molinatura a pietra lavica senza additivi e coadiuvanti a basso contenuto
proteico

Solo grani Italiani basmati , ovalo , aca 320 . Abburrattamento .

Lievitazione e Maturazione dell'impasto di almeno 72 ore

Cottura con Legna di Faggio selezionata

Farcitura con ingredienti selezionati provenienti da piccoli produttori locali e certificati

Cavralba 1 7 8 13

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Gorgonzola
Panna Verde Croce , Radicchio Rosso , Graniglia di Noci , Speck del Cadore

Duera 1 7 8 15

Pomodoro Pelato Italiano passato a mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Prosciutto
Crudo di Parma 24 mesi Branchi , Porcini

Careas 1 7 14

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella ,Carciofi, Speck
Cotto Kofler del Contadino , Cipolla Caramelleta

Gùmbet 1 7 16

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Blue Stilton UK,
Funghi Porcini , Chorizo Iberico

Paù 1 2 7 8 18

Passata di Ciliegino Giallo Sicilia , Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique , Gambero* Rosso
di Mazara a crudo , Granella di Pistacchio , Limone , Basilico

Vaià 1 7 15

Mozzarella Conte Ajmo Gradella,Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique,Tartufo Nero, Speck

La Pizza Speciale 180gr

Farina di grano tenero Tipo 1 e 2 con Segale e Farina Integrale
Molinatura a pietra lavica senza additivi e coadiuvanti a basso contenuto
proteico

Solo grani Italiani basmati , ovalo , aca 320 . Abburrattamento .

Lievitazione e Maturazione dell'impasto di almeno 72 ore

Cottura con Legna di Faggio selezionata

Farcitura con ingredienti selezionati provenienti da piccoli produttori locali e certificati

Margherita ai Quattro Pomodori 1 7 12

Passata di Datterino Rosso , Ciliegino di Pachino , Piennolo del Vesuvio , San Marzano ,
Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Origano

La Prosciutto Bianca 1 7 15

Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Radicchio Rosso , Scamorza Affumicata Conte Ajmo
Gradella , Burrata Al Caseificio di Bufalo boutique , Prosciutto Cotto Branchi 60 senza glutine
e senza lattosio fuori cottura

La Bufala Gialla 1 7 12

Passata di Ciliegino Giallo al Basilico , Mozzarella di Bufala Izanella Al Caseificio , Origano

L'Alpeggio 1 7 14

4 formaggi d'alpeggio selezionati

Cantabrico 1 4 15

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Acciuga del Mar Cantabrico Santona , Capperi ,
Olive Taggiasche , Origano , Olio d'Oлива Extravergine all'Aglio

Varenne 1 7 8 15

Pomodoro Pelato Italiano passato a mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Pesto al Basilico
Dop. , Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique , Datterino Rosso , Basilico

Culatello di Zibello 1 7 21

Passata ai Quattro Pomodori , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Gorgonzola Panna Verde
Croce , Culatello di Zibello Maletti 1867 Dop

Patanegra de Bellota 50% Iberico 36mesi 1 7 25

Mozzarella Conte Ajmo , Patanegra de Bellota 36mesi gr.50 tagliato a mano , Olio Evo, Castagne

Burgers

Fulcheria 1 3 7	16
<u>buns di nostra produzione</u> , hamburger 200gr cazzamali , speck grigliato del Cadore , <u>taleggio di grotta dop</u> , pomodoro, insalata , <u>maionese</u>	
Gerundo 1 3 7	15
<u>buns di nostra produzione</u> ,hamburger di fassona piemontese Cazzamali fatto a mano 200gr, <u>uovo all'occhio di bue</u> , scaglie di tartufo nero e songino	
Brembo 1 3 6 7	17
<u>buns di nostra produzione</u> ,tartare di fassona piemontese 125gr Cazzamali con capperi e cipolle, <u>burrata</u> ,pomodorini,olio evo , rucola , <u>accughe del mar cantabrico</u>	
Benzona 1 3 6 7 10 12	24
<u>buns di nostra produzione</u> , Triplo smash burger 100gr, <u>scamorza affumicata</u> , caramello salato,fois gras* flambè,anelli di cipolla bacon fritti con salsa tiger	
Benzona TOWER 1 3 6 7 10 12 con 6 smash burger 100gr	35

Contorni

Patate Gialle Fritte Stick 6	6
Patate Gialle Con Buccia Fritte 6	6
Patate Boniato Arancio Dolci Fritte 6	7
Insalata mista di stagione	7
Verdure di Stagione Grigliate (zucchine,melanzane,peperoni,radicchio)	8
Polenta Taragna Branzi	12

E per finire . . . * prodotto surgelato

Dolci di nostra produzione

<u>Crema Catalana</u> con Lampone 3 7	8
<u>Tiramisù</u> a nostro modo con croccante di mandorle 1 3 7 8	8
Crema Chantilly con frutti di bosco e Pan Mein 1 3 7	8
<u>Buns Fritto</u> con Nutella e Zucchero 1 3 6 7	8
Tortino cioccolato cuore morbido e frutti di bosco A 1 3 7	10

Qualcosa di fresco

<u>Sorbetto*</u> Braulio con Cacao Amaro e Menta 7 12	7
<u>Sorbetto*</u> Alla Mela Verde 7	6
Gelato* al Pistacchio con granella 7 8	7
Gelato * Vaniglia con Nocciole e Miele 7 8	7

Costo Servizio 2,5 Euro a persona

A = Abbattuto

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare , i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento di temperatura negativa , come descritto nel Piano Haccp ai sensi del reg. CE 852/04 .

* = Surgelato

Il prodotto e' surgelato o congelato all'origine dal produttore