

osteria con crotto
Crott dal Murnee

Menù di Giugno 2025

Tagliere di Sciur 15€
tris di affettati, tris di formaggi vaccini e stuzzicherie della casa (4, 7, 11)
servito con 2 tris di stuzzicherie, ogni tris aggiuntivo 2,50€
**gli allergeni delle stuzzicherie possono variare in base alle proposte del giorno*

Insalata russa in cracker di semi 13€
insalata russa estiva a base di patate, carote, fave e piselli alla maionese vegana (1, 6, 11)
serviti in un anello croccante di cracker ai semi

Pizzoccheri del Murnee Specialità del Crotto 15€
pizzoccheri fatti in casa trafiletti al bronzo, conditi con coste, patate, (1, 7)
formaggio e burro di fattoria

Pappardella ripiena alla ricotta, acciughe e uvetta 15€
al burro e salvia, pinoli e fave
pasta fatta in casa ripiena e saltata al burro e salvia, fave e pinoli (1, 3, 4, 7, 8)

Vialone nano 🌀 mantecato alla crema di zucchine 14€
‘nduja e stracciatella
risotto presidio Slow Food mantecato alla crema di zucchine, (7, 9, 12)
con gocce di ‘nduja di Spilinga e stracciatella della fattoria Dassogno

Spiedini di Pecora Brianzola 🌀 zucchine e patate 18€
*spiedini di trito speziato di Pecora Brianzola, presidio Slow Food, (1, 3, 7)
accompagnato con patate e zucchine sabbiose e salsa allo yogurt*

Coniglio porchettato Specialità del Crotto 18€
con contorno di stagione (-)
medaglioni di coniglio disossato ripieno di lardo e salvia arrotolato in pancetta tesa

Insalata con uovo sodo, noci, primo sale e semi 14€
insaporita all'olio del Lago di Como
insalata di indivie, lattughe, cappuccio e rucola con fiori di campo, uovo sodo, (3, 7, 8, 11)
noci e primo sale, condita con l'olio Gaiatto del Lago di Como*

*fiori di campo ed erbe spontanee disponibili in base al raccolto

La buca l'è minga straca.. 6€
assaggio di formaggi dal gusto deciso, perfetti per terminare l'ultimo bicchiere di vino (7)

Menù degustazione (solo per tutta la tavolata) 45€
*Antipasto di sciur, bis di primi (risotto + pizzoccheri), coniglio porchettato, dolce
acqua caffè coperto - esclusi vini e altre bevande -*

Dolci dalla cucina 6€
per gli allergeni dei dolci del giorno chiedere al personale di sala

Coperto, servizio, pane fatto in casa 2€
pane nero ai 7 cereali (1, 11 e tracce di 6, 8)



La Cucina del Murnee

Il coniglio porchettato e i pizzoccheri trafilati al bronzo sono i due piatti rappresentativi del nostro locale e della nostra passione per la cucina.

Questi due piatti sono le due certezze al Crott dal Murnee, quei piatti che troverete tutto l'anno in carta, dove le stagioni ne differenziano il contorno di verdure, per quanto riguarda il coniglio, e l'utilizzo di coste o verze per i pizzoccheri.

Il resto dei piatti proposti è frutto di una ricerca della stagionalità sia dei prodotti che del piatto stesso. Partendo dalle verdure presenti in azienda agricola pensiamo e proponiamo di mese in mese piatti che non hanno per forza una connotazione tradizionale, se pur non ci tiriamo indietro nel rendere nostri piatti tipici, ma preferiamo dare loro una impronta locale tramite l'utilizzo dei prodotti del territorio.

Ci Trovate su

osterie
d'Italia 

ilGolosario 

Questo mese i produttori protagonisti dei nostri piatti sono

La Runa Soc. Agr. - Erba (Co) - miele e verdura con metodo biologico
Marco D'Oggiono Prosciutti S.r.l. - Oggiono (Lc) – affettati
Floe Az. Agr. - Bregnano (Co) – ceci bio
Gaiatto Az. Agr.- Perledo (Lc) – Olio evo in sala
San Donato – Spilinga (Vv) – 'nduja di Spilinga
Baia del Re Az. Agr. - Guanzate (Co) - farina di saraceno, farina mais e tipo 1
Fattoria Dassogno Az. Agr. - Rogeno (Lc) - burro, mascarpone e formaggi vaccini a latte crudo
Bellesina Az. Agr. - Missaglia (Lc) – pecora brianzola 
La Costa - Lomazzo (Co) - coniglio senza antibiotici e promotori di crescita
Az. Agr. De Tacchi – Gazzo (Pd) – riso vialone nano 
Baruffini - Erba (Co) – carni di maiale
Az. Agr. Papa di Boschi - Lequio Berria (Cn) – nocciole IGP delle Langhe
Podere Lucano Az. Agr. – Ripacandida (Pz) – olio evo biologico – uso in cucina
Cooperativa La Libertaria - Lecco - caffè artigianale solidale

 I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali


Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità

*in caso di avanzi invitiamo i clienti a richiedere la "Schiscetta" per le cibarie
e il tappo per il vino, Non sprechiamo il cibo e soprattutto il vino*

ELENCO ALLERGENI (reg. CE 1169/2011) e "prodotti a base di": 1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e lattosio, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi

IN CASO DI ALLERGIE E' RICHIESTA LA SEGNALAZIONE AL PERSONALE DI SALA

Per realizzare alcuni dei nostri piatti, garantendone la qualità, alcuni ingredienti

li abbiamo sottoposti ad un processo di abbattimento rapido di temperatura e conservati a - 18°