

osteria con crotto
Crott dal Murnee


Menù di novembre 2024

Tagliere di Sciur 15€
tris di affettati, tris di formaggi vaccini e stuzzicherie della casa (1, 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*

Zuppa di cipolle, stagionato e crostini 11 €
zuppa di cipolle al timo (1, 7, 9)
con scaglie di latteria stagionato 18 mesi e crostini di pane

Pizzoccheri del Murnee Specialità del Crotto 14€
pizzoccheri fatti in casa trafiletti al bronzo, conditi con coste, patate, (1, 7)
formaggio e burro di fattoria

Gnocchi di zucca alla romana 14€
con il "tartufo dei poveri" in polvere
gnocchi alla romana a base di zucca, passati al forno con burro e gratinatura (1, 3, 7, 8)
insaporiti con il "tartufo dei poveri", alias "Le trombette dei morti" o "Craterellus cornucopioides",
dei funghi la cui raccolta si caratterizza a fine novembre

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



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°

Vialone nano  **mantecato con radicchio** 14€
servito con sfilacciato di cervo
risotto mantecato con radicchio e servito con stracotto di cervo sfilacciato (7, 9, 12)

Cazoeula/Cassoeula con polenta 20€
chiamala come vuoi ma assaggia quella del Murnee (9, 12)
**tracce di glutine nella polenta*


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

Wellington vegetariano 14€
piatto vegetariano a base di verdure del mese cotte nella nostra brisée (1, 3, 7, 11)

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

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)

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



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°



La Cazoela / Cassoeula del Murnee

La nostra Cazoela è preparata con i migliori ingredienti del territorio

Az. Agr. Biologica Stefano Villa – Asso (Co) - Verze

Az. agr. La Runa (metodo biologico) – Erba (Co) – Verze, cipolle, carote*, sedano*

Az. Agr. Biologica Floe – Bregnano (Co) – passata pomodori bio

Macelleria Baruffini – Erba (Co) – maiale DOP lombardo

Az. agr. Baia del Re – Guanzate (Co) – Farina di Mais

*in caso di assenza ci si affida ad altre aziende amiche del circuito bio

Festival de la Cazoela - Cassoeula

2022 1° classificato

2023 e 2024 2° classificato

2025 Vedarém!

Vota la nostra e scopri i ristoranti partecipanti sul sito www.festivaldelacazoela.it

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



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°