



## **Questo mese i produttori protagonisti dei nostri piatti sono**

*La Runa Soc. Agr. - Erba (Co) - farina tipo1 , frutta e verdura con metodo biologico*  
*Marco D'Oggiono Prosciutti S.r.l. - Oggiono (Lc) - affettati*  
*Floe Az. Agr. - Bregnano (Co) - confettura di rose / pera e zafferano, ceci, passata*  
*Baia del Re Az. Agr. - Guanzate (Co) - farina di saraceno, farina di mais*  
*Papa dei Boschi Az. Agr. – Lequio Berria (CN) – nocciole tonda gentile delle Langhe I.G.P.*  
*Fattoria Dassogno Az. Agr. - Rogeno (Lc) - burro, mascarpone e formaggi vaccini*  
*Casale Roccolo Az. Agr. - Binago (Co) - formaggi biologici di capra*  
*Bonacina Az. Agr. - Inverigo (Co) - coniglio nostrano*  
*Francesco De Tacchi Az. Agr. - Gazzo (Pd) - vialone nano *  
*Martino e le Api - Erba (Co) - miele biologico, polline*  
*Baruffini – Erba (Co) – carni di maiale*  
*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



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°*


osteria con crotto  
**Crott dal Murnee**

*Menù di novembre 2023*

**Tagliere di Sciur** 15€  
*tris di affettati, tris di formaggi vaccini e stuzzicherie della casa* ( 1, 4, 7, 11)

**Formaggi di capra con confettura & miele** 10€  
*tris di formaggi di capra bio con miele di castagno* ( 7)  
*e confettura di "pere e zafferano" e "petali di rose e lamponi"*

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

**Risotto con topinambur nocciole e indivia** 13€  
*vialone nano  mantecato al topinambur* ( 7, 8, 9, 12)  
*servito con indivia e nocciole sbriciolate del Piemonte*

**Spaghettoni fatti in casa al pesto di puntarelle,** 14€  
**dadolata di zucca e salsiccia sbriciolata** ( 1, 9)  
*spaghettoni al torchio fatti in casa conditi al pesto di puntarelle, zucca e salsiccia sbriciolata*

**Cazoeula con polenta\*** 20€  
la nostra cazoeula del Festival servita con polenta ( 9, 12)  
(\* la polenta può contenere tracce di glutine)

**Stracotto di cinghiale con polenta\*** 16€  
cinghiale cotto 8 ore, servito con cipolle gratinate alle erbe e polenta ( 9, 12)  
(\* la polenta può contenere tracce di glutine)

**Club sandwich di polenta\* farciti con ricotta, mandorle  
e verdure di stagione, servito su crema di legumi** 14€  
triangoli di polenta croccante farciti con ricotta, mandorle e verdure di stagione,  
serviti su crema di legumi ( 7, 8, 9)  
(\* la polenta può contenere tracce di glutine)

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

**La buca l'è minga straca..** 5€  
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)



## *La Cazoeula del Murnee*

La nostra Cazoeula è preparata con i migliori ingredienti del territorio

*Partecipano alla preparazione*

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

Macelleria Baruffini – Erba (Co) – maiale DOP lombardo

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