

osteria con crotto
Crott dal Murnee

Menù di agosto 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*

Burratina affumicata, gazpacho e pane nero 12€
un fresco gazpacho con una burratina affumicata e del pane nero fatto in casa (1,7)

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

Trofie fatte in casa al ... quel che gh'è 15€
pasta fatta in casa a mano con il condimento del giorno (1, + in base alla proposta)

Riso in cagnone al persico 18€
vialone nano  presidio Slow Food servito in cagnone, (1, 7, 12)
con filetti di pesce persico leggermente infarinati e fritti al burro e salvia

il piatto può variare in caso di assenza di pescato

“Sandwich Tunè” Vs “Bun Salamella” 16€
*la sfida dell'estate, sandwich al vitello tonnato e lattuga (1, 2, 3, 4, 5, 6, 8)
contro il classicone delle sagre: la salamella serviti con patata twist e maionese fatta in casa*

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

Parmigiana di melanzane 14€
con crema di stracciatella e olio al basilico
la proposta vegetariana del mese è gustosa e tipica di una mangiata d'agosto (7)

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)



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

