



osteria con crotto



Crott dal Murnee

MENÙ DI GENNAIO

- (1, 4, 7, 11) **TAGLIERE DI SCIUR** € 15
tris di affettati, tris di formaggi vaccini e stuzzicherie della casa
- (7, 9) **ZUPPA DI CIPOLLE** € 11
zuppa di cipolle e timo con scaglie di latteria stagionato in Crotto
- (1, 7) **PIZZOCCHERI DEL MURNEE** € 13
pizzoccheri fatti in casa trafiletti al bronzo, conditi con verze, patate, formaggio e burro di fattoria **specialità del Crotto**
- (7, 8, 9) **RISOTTO CON PESTO DI BROCCOLO FIOVARO, MANDORLE E STAGIONATO DEL CROTTO** € 12
vialone nano  mantecato alla pesto di broccolo fiolaro, mandorle e latteria affinato 15 mesi nel Crott dal Murnee
- (1, 3, 4, 7) **FAGOTTINI FATTI IN CASA DI FARINA DI PISELLI, RIPIENI DI RICOTTA E CAVOLO RICCIO SU CREMA DI SEDANO RAPA E MISSOLTINO ** € 14
Ravioli fagottini fatti in casa alla farina di piselli ripieni di ricotta e cavolo riccio, serviti su crema di sedano rapa e riduzione di missoltino 
- (9) **CAZOEULA CON POLENTA vincitrice del Festival 2022** € 18
la nostra Cazoela servita con polenta
- (3, 7, 9) **SFERE DI VERDURE DI STAGIONE AL CUORE DI LATTERIA IN CROSTA DI MAIS SU CREMA DI SEDANO RAPA** € 11
sfere di verdure di stagione al cuore di latteria in crosta di mais su crema di sedano rapa

(-) **CONIGLIO PORCHETTATO
CON CONTORNO DI STAGIONE**

€ 18

specialità del Crotto

medaglioni di coniglio disossato ripieno di lardo e salvia arrotolato in pancetta tesa

(7) **LA BUCA L'È MINGA STRACA..**

€ 5

assaggio di formaggi dal gusto deciso, perfetti per terminare l'ultimo bicchiere di vino

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)

TUTTE LE PREPARAZIONI SONO REALIZZATE DAI NOSTRI CUOCHI

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

PRODUTTORI DEL MESE

La Runa Soc. Agr. - Erba (Co) - frutta e verdura con metodo biologico

Marco D'Oggiono Prosciutti S.r.l. - Oggiono (Lc) - affettati

Pescheria Fantoni - Bellagio (Co) - missoltino 

Floe Az. Agr. - Bregnano (Co) - farina piselli proteici

Martino e le Api - Erba (Co) - miele biologico

Baia del Re Az. Agr. - Guanzate (Co) - farine (saraceno, tipo 1, mais)


Fattoria Dassogno Az. Agr. - Rogeno (Lc) - burro, mascarpone e formaggi vaccini

Bonacina Az. Agr. - Inverigo (Co) - coniglio nostrano

Baruffini S.a.s. - Erba (Co) - carni di suino

Francesco De Tacchi Az. Agricola - Gazzo (Pd) - vialone nano 

Cooperativa La Libertaria - Lecco - caffè da torrefazione autogestita

 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