



osteria con crotto



# Crott dal Murnee

## MENÙ DI MAGGIO

(1, 4, 7, 11) **TAGLIERE DI SCIUR** € 15

*tris di affettati, tris di formaggi vaccini e stuzzicherie della casa*

(7) **FORMAGGI DI CAPRA CON CONFETTURA & MIELE** € 10

*tris di formaggi di capra bio con miele di castagno e confettura di "pere e zafferano" e "petali di rose"*

(1, 7) **PIZZOCCHERI DEL MURNEE** € 13

*pizzoccheri fatti in casa trafiletti al bronzo, conditi con coste, patate, formaggio e burro di fattoria*

**specialità del Crotto**

(1, 3, 7, 9) **RISOTTO ALL'INDIVIA RICCIA, POLPETTINE** € 12

**E RICOTTA SALATA**

*vialone nano mantecato alla crema di indivia riccia servito con polpettine di carne e grattugiata di ricotta salata*

(1, 7) **SPAGHETTONE VERDE ALL'ESTRATTO DI SPINACI,** € 13

**RICOTTA E POLLINE D'API**

*pasta trafiletta in casa all'estratto di spinaci, saltata in padella con ricotta fresca vaccina e polline di castagno*

(7) **"UCCELLETTI SCAPPATI": SPIEDINI DI FAGOTTINI DI** € 16

**MAIALE E SALSICCETTE**

*spiedini di involtini di lonza ripieni di lardo, salvia, latteria racchiusi in coppa stagionata, alternati a salsicette. Serviti con contorno di patate al forno*

(1, 3, 7, 11) **ASPARAGI E RICOTTA SALATA** € 15  
**CON CESTINO DI BRISÉ AL SESAMO CON UOVO ALLA COQUE**

*asparagi saltati al burro e pepe nero con grattugiata di ricotta salata e cestino di pasta brisé con uovo sgusciato alla coque*

(-) **CONIGLIO PORCHETTATO** € 18  
**CON CONTORNO DI STAGIONE** **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) - 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

Baia del Re Az. Agr. - Guanzate (Co) - farina di saraceno

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

Casale Rocolo Az. Agr. - Binago (Co) - formaggi biologici di capra


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

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

Martino e le Api - Erba (Co) - miele biologico e polline d'api fresco congelato

Baruffini sas - Erba (Co) - carne di maiale

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