













Menù

ANTIPASTI

-   Degustazione mista di formaggi freschi e di media stagionatura del nostro caseificio e salumi selezionati dalla Lombardia (consigliato per 2 persone) ^{7 12} 22,00€
-   Latteria Sant'Anna fritto in panure servito con giardiniera fatta in casa ^{1 3 6 7 8 9 10 11 12} 10,50€
-  Prosciutto crudo 24 mesi servito con stracciatella Sant'Anna ⁷ 12,50€
-  Tomino Sant'Anna pancettato servito su porro grigliato e spuma alla senape ^{3 7 10 12} 10,50€
-   Uovo morbido del nostro pollaio servito con insalatina di carciofi con scaglie di Latteria Sant'Anna Riserva ^{3 7} 10,50€

PRIMI

-  Tagliatelle al farro con ragù fatte in casa con ragù 100% di manzetta, profumate al rosmarino ^{1 3 6 8 9 10 12 *} 14,00€
-  Tagliolini all'uovo mantecati al burro, serviti con tartare delle nostre manze e tartufo nero ^{1 3 6 7 8 9 10 *} 22,00€
-   Risotto alle ortiche con lumache della Brianza alla bourguignonne ^{7 9 12} 18,00€
-   Ravioli freschi ripieni di ricotta, erborinato di Capra e asparagi saltati ^{1 3 6 7 8 9 10 12} 16,00€
-  Lasagna con ragù di ossobuco alla milanese con gremolata e fondo di cottura ^{1 3 6 7 8 9 10 12} 16,00€

Le pietanze contrassegnate con il simbolo  contengono alimenti prodotti direttamente in azienda

Elenco dei fornitori di cui ci avvaliamo: Az. agricola dell'Adda, Soc. Agr. Bordona Farm s.s., Az. Agr. Alpe di Megna, 4. Cascina Dedè Soc. Agr. s.s., Allevamento la Costa s.s., Az. Agr. Nuova Rogorina s.a., Az. Agr. Muffatti Lino



Piatto vegetariano



Piatto vegano




SECONDI

 Costata premium di Manzo alla griglia 6,50€/h


Frollata per 30 giorni per garantire una tenerezza e un sapore eccezionali, servita con patate di montagna al forno.
Un piatto imperdibile per gli amanti della carne.


Guancetta di suino servita con 18,00€
patate schiacciate e salsa verde ^{1 3 4 6 7 9 10 12}

 Tartare del nostro Manzo servita con 18,00€
citronette al limone e chips di carciofi ^{3 8 12}

 Agnello di razza brianzola allevato nei nostri pascoli, 22,00€
cotto al forno e servito con crema di zucchine alla scapece,
agretti al burro e pane aromatico ^{1 7 9 10 12}

(presidio )

 Costina di Manzo cotta a bassa temperatura, 18,00€
con patate e asparagi ^{7 9 12}

 Carciofi in tempura serviti con crema 18,00€
di barbabietole e gel di lime ^{1 6 7 9 10 12}

CONTORNI

Patate di montagna al forno 4,50€

Verdure miste grigliate 6,00€

Insalata mista 6,00€

Coperto 2,50€

Le pietanze contrassegnate con il simbolo  contengono alimenti prodotti direttamente in azienda

Lista degli allergeni: glutine ¹, crostacei ², uova ³, pesce ⁴, arachidi ⁵, soia ⁶, latte ⁷,
frutta a guscio ⁸, sedano ⁹, senape ¹⁰, sesamo ¹¹, solfiti ¹², lupini ¹³, molluschi ¹⁴

* Utilizzo di semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido
di temperatura ed utilizzati nella preparazione di piatti

 Piatto vegetariano  Piatto vegano





Menù dolci

Trilogia di gelato della casa 7,00€
(fiordilatte - cioccolato - nocciola)
prodotto con il nostro latte di alta
qualità appena munto ^{3 6 7 8}

Panna Cotta servita con frollino al cacao 7,00€
e caviale di fragole ^{1 3 6 7 10 12}

Tiramisù fatto in casa ^{1 3 6 7 8 10} 7,00€

Millefoglie con ganache 8,00€
al cioccolato e lamponi ^{1 3 5 7 8 12}

Tarte Tatin servita con 8,00€
gelato al fior di latte ^{1 3 5 7 8 12}

Lista degli allergeni: glutine ¹, crostacei ², uova ³, pesce ⁴, arachidi ⁵, soia ⁶, latte ⁷,
frutta a guscio ⁸, sedano ⁹, senape ¹⁰, sesamo ¹¹, solfiti ¹², lupini ¹³, molluschi ¹⁴

* Utilizzo di semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento
rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione di piatti