

Menù

ANTIPASTI

- Degustazione mista di formaggi freschi e di media stagionatura del nostro Caseificio e salumi selezionati della Lombardia serviti con cipolle rosse caramellate (consigliato per 2 persone) (7, 12) **22,00€**
- ● Latteria Sant'Anna fritto con crauti all'agrodolce (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12) **10,50€**
- Prosciutto crudo 24 mesi servito con stracciatella Sant'Anna (7) **12,50€**
- Tomino Sant'Anna pancettato servito su schiacciata di patate e zucca con dressing al miele ed arancia (7) **12,00€**
- ● Zucca fritta panata alla milanese servita con spuma di riso allo zafferano e castagne (1, 3, 6, 7, 8, 9, 10) **11,00€**

PRIMI

- Tagliatelle al farro fatte in casa con ragù 100% di manzetta, profumato al rosmarino (1, 3, 6, 8, 9, 10, 12) **14,00€**
- ● Pizzoccheri da farina macinata a pietra, profumati alle erbe con Latteria Sant'Anna 8 mesi da latte di pezzata rossa (1, 3, 7, 8, 9, 10, 12) **16,00€**
- ● Lasagna con ragù di ossobuco, besciamella allo zafferano, riduzione di carne e gremolada (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 12) **16,00€**
- Risotto mantecato con Latteria Gran Riserva Sant'Anna, animelle e confettura di cipolla rossa di Tropea (3, 6, 7, 8, 9, 12) **18,00€**
- Tagliolini all'uovo mantecati al burro, serviti con tartare delle nostre manze e tartufo nero (1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12) **22,00€**

Le pietanze contrassegnate con il simbolo  contengono alimenti prodotti direttamente in Azienda.

Elenco dei fornitori di cui ci avvaliamo: Azienda Agricola dell'Adda - Società Agricola Bordona Farm s.s.

Azienda Agricola Alpe del Megna - Cascina Dedè Società Agricola s.s. - Allevamento La Costa s.s.

Azienda Agricola Nuova Rogorina s.a. - Azienda Agricola Muffatti Lino



Piatto vegetariano



Piatto vegano

SECONDI

Costata premium di manzo

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.

6,50€/h

Pollo ruspante intero

Pollo ruspante intero, servito con patate al forno e salsa alla cacciatora.

Un'esperienza culinaria da condividere. (consigliato per 2 persone)

(9, 12) 32,00€

 Bollito fritto alla milanese servito con mostarda di zucca, purea di patate e sedano rapa **(1, 3, 6, 8, 9, 10, 12) 22,00€**

 Brasato delle nostre manzette servito con polenta di grano rosso antico **(1, 7, 8, 9, 12) 20,00€**

 Millefoglie di patate servita con maionese vegana e tartufo nero **(9, 12) 18,00€**

 Tartare di manzo servita con funghi porcini * trifolati **(9, 12) 20,00€**

 Polenta e funghi porcini * con farina di mais rosso antico macinata a pietra **(1, 7, 9, 12) 14,00€**

CONTORNI

Patate di montagna al forno **5,00€**

Polenta **(7, 9) 5,00€**

Verdure miste grigliate **5,00€**

Insalata mista **5,00€**

Le pietanze contrassegnate con il simbolo  contengono alimenti prodotti direttamente in Azienda.

Lista degli allergeni: 1 Glutine - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia

7 Latte - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Sesamo - 12 Solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi

* 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
(fiordilatte - cioccolato - nocciole)
prodotto con il nostro latte
di alta qualità
appena munto (3, 6, 7, 8) **7,00€**

Tiramisù fatto in casa (1, 3, 6, 7) **7,00€**

Tarte con ganache al cioccolato
e pere (1, 3, 6, 7, 8, 10) **8,50€**

Cannolo ripieno di ricotta Sant'Anna
servito su mousse alla zucca
(1, 3, 6, 7, 8, 10, 12) **8,50€**

Brownies con salsa
all'arancia (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12) **7,00€**

Lista degli allergeni:

1 Glutine - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia
7 Latte - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Sesamo
12 Solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi

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