



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€**

🍷🌱 **Mozzarella del Caseificio**

La nostra mozzarella fresca servita su pomodoro cuore di bue, olive taggiasche, pesto di basilico fresco fatto in casa e crumble al tartufo nero (1, 3, 6, 7, 8, 10) **13,00€**

🍷🌱 Latteria S. Anna fritto in panure servito con la nostra giardiniera di verdure fresche fatta in casa (1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12) **11,50€**

🍷 Prosciutto crudo 22 mesi Marco D'Oggiono con Stracciatella S. Anna (7) **13,00€**

🍷 Tomino S. Anna pancettato servito con miele d'acacia e pesche rosolate al burro (7, 9, 10) **13,50€**

PRIMI

🍷 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€**

🍷 Tagliatelle al farro fatte in casa con ragù 100% di manzetta, profumato al rosmarino (1, 3, 6, 8, 9, 10, 12) **16,00€**

🍷🌱 Gnocchi di patate con pesto di basilico fresco fatto in casa, Stracciatella S. Anna e pomodorini confit (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12) **16,00€**

🍷 Risotto con crema di peperoni rossi, bocconcini di salsiccia "Luganega di Monza" e fonduta di Caprino vaccino S. Anna (7, 9, 12) **18,00€**

🍷 Lasagna fatta in casa allo zafferano con ragù di ossobuco, riduzione di carne e gremolada (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12) **18,00€**

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, alla griglia, servita con patate di montagna al forno.

Un piatto imperdibile per gli amanti della carne.

6,50€/hg

Pollo arrosto gourmet

Un'esperienza culinaria da condividere:

pollo arrosto intero, morbido e succulento.

Servito con patate al forno e salsa barbecue (*consigliato per 2 persone*).

(9, 12) **32,00€**



 Parmigiana di melanzane servita con coulis di pomodoro e Stracciatella S. Anna (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10) **18,00€**



Carpaccio di manzo con salsa all'uovo, pomodorini confit, scaglie di Latteria Gran Riserva e rucola fresca (3, 7, 9, 12) **20,00€**



Tartare del nostro manzo servita con Stracciatella S. Anna (7) **20,00€**



 Insalatona del contadino: Insalata, mozzarelline S. Anna, olive, carote, nocciole, salsa ai pomodori gialli, citronette olio e limone (7, 8, 12) **14,00€**

CONTORNI

Patate di montagna al forno **5,00€**

Verdure miste grigliate **8,00€**

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

Riso e latte con salsa alle fragole,
croccante alla menta e scaglie
di cioccolato (1, 6, 7, 8, 10, 12) **8,50€**

Tiramisù (1, 3, 6, 7, 8, 10) **7,00€**

Gelato al fiordilatte S. Anna
prodotto con latte
appena munto (7) **7,00€**

Crostata ai frutti rossi con
gelato al fiordilatte S. Anna
(1, 3, 6, 7, 8, 10, 12) **8,00€**

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