

Menù

ANTIPASTI

-  Degustazione mista di formaggi freschi e di media stagionatura del nostro Caseificio e salumi selezionati della Lombardia *(consigliato per 2 persone)*. (7, 8, 9, 12) **22,00€**
-   Latteria S. Anna fritto servito con cavolo cappuccio marinato, mela e aceto di mele (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12) **11,50€**
-  Prosciutto crudo 22 mesi Marco D'Oggiono con Stracciatella S. Anna (7) **13,00€**
-  Tomino S. Anna pancettato con chutney di cachi e castagne salate (3, 7, 12) **13,50€**
-   Uovo morbido, patate schiacciate, zucca, fonduta di Latteria S. Anna ed estratto di prezzemolo (3, 7) **12,00€**

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€**
-   Pizzoccheri da farina macinata a pietra con coste, patate, verze, Latteria S. Anna (1, 6, 7, 9, 10, 12) **16,00€**
- Risotto Carnaroli allo zafferano con luganega di Monza e fondo bruno (3, 7, 9, 12) **18,00€**
-  Lasagna fatta in casa con ragù d'agnello di pecora Brianzola **Slow Food**[®] menta e il suo fondo di cottura (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

"Usei scapà"

con il loro fondo di cottura e polenta di grano rosso antico (involtini di maiale ripieni con pancetta e salvia)

(1, 7, 9, 12) **18,00€**

Cassoeula della tradizione con polenta di grano rosso antico (1, 7, 9, 12) **20,00€**



Brasato di Pezzata Rossa S. Anna con polenta di grano rosso antico (1, 7, 9, 12) **18,00€**



Tartare del nostro manzo servita con Ricotta S. Anna, zucca e i suoi semi tostati (7) **20,00€**

CONTORNI

Patate di montagna al forno **5,00€**

Verdure miste grigliate **8,00€**

Insalata mista **5,00€**

Polenta di grano rosso antico (1, 7) **6,00€**

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

Coperto 2.50 Euro



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