





ANTIPASTI

 UOVO <small>eat local</small>	
fonduta, tartufo nero, cannolo di grana	euro 12
 CHEESECAKE AL PARMIGIANO	
maialino marinato fatto in casa, senape in grani, pera caramellata, emulsione alla lavanda	euro 12
CHEESECAKE AL PARMIGIANO	
fichi, mandorle, “Cecina de Leon”-prosciutto di vacca fumè-	euro 12
 SALMONE SELVAGGIO . . . TARTELLETTA	
cremoso al latte, giardiniera allo zenzero fatta in casa	euro 12
 NUVOLA D’ UOVO	
funghi porcini, gorgonzola, croccante alle erbe	euro 12
CANNOLO SICILIANO	
ragù di salamella bergamasca, bacio di capra alle erbe	euro 12

PRIMI

CASONCELLI FATTI IN CASA <small>eat local</small>	
burro nocciola, pancetta croccante	euro 15
 TAGLIATELLE PORCINI. . . pasta fresca	
muschio di quercia, terra di cacao	euro 18
 RISOTTO . . . ZUCCA	
anatra fumè, polvere di caffè	euro 19
RAVIOLO AL TUNT	
ragù bianco di pecora gigante bergamasca e il suo fondo	euro 18
LASAGNA VERDE SCOMPOSTA	
fonduta di taleggio, orto d’Autunno	euro 16

SECONDI

☘ **POLENTINA** eat local
fonduta, funghi euro 15

☘ **BOLLITO AL FUMO**
biancostato, zampone, senape antica euro 21

☘♥ **ANATRA, ANATRA, ANATRA**
petto al rosa, petto fumè, terrina, zabaione al geranio euro 22

☘♥ **POLPO ARROSTITO**
crema di carota selvatica, emulsioni euro 22

☘♥ **COMPOSTA DI VERDURE**
frutti, bacio di capra, drops di pompelmo euro 20

☘ **HAMBURGER DI SALAMELLA**
polenta, taleggio, pancetta croccante, cipolla caramellata,
la nostra BBQ fumè eat local euro 17

☘ **GUANCETTA DI MANZO**
purè di patate, uvetta al torbato euro 20

♥ Food therapy...

...REMEDIA: PIANTE SELVATICHE, SPIRITI LIBERI

Utilizziamo Oli Essenziali da coltivazione biodinamica.

Gli Oli Essenziali sono estratti eterei della pianta che raccolgono la massima espressione di gioia delle piante. Agiscono in parallelo sia sugli aspetti più volatili, in modo rapido e determinato, che sugli stati emotivi, in modo quindi più profondo e delicato. www.remediaerbe.it



☘ Piatto senza glutine, prestando attenzione alle intolleranze


Vi chiediamo di specificare eventuali allergie/intolleranze ad alcuni alimenti

COPERTO PER PERSONA € 4,00

ACQUA MICROFILTRATA € 2,00

(Decreto legge n° 181/23.06.03)

I MIEI DOLCI PENSIERI...

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO ristretto di passion fruit	euro 7.5
 GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE purea di lamponi	euro 7.5
TIRAMISÙ gocce di cioccolato	euro 7.5
SEMIFREDDO tabaco e rum	euro 7.5
 CROSTATINA AL CACAO cioccolato bianco, estratto di rosa bulgara	euro 7.5
 TORRONCINO castagne, marroni al rum	euro 7.5

TUTTI I DOLCI SONO FATTI DA NOI

...E I LORO ACCOMPAGNATORI

Cremovo Marsala fine Arini	euro 5
Vino alla mandorla	euro 6
Moscato Spumante Le Corne	euro 5
Zibibbo Arini con i cantucci fatti in casa	euro 6
Sherry Pedro Ximenez	euro 6

I BICCHIERI D'ORO.....

BIANCO...

Prosecco DOC Extra dry Belstar	euro 5
Berlucchi 61 Franciacorta Extra Brut	euro 7
Valcalepio Bianco Il Calepino	euro 5
Le Corne Pinot grigio Biologico	euro 6
Sauvignon Blanc Vette di San Leonardo	euro 6
Gewurztraminer Elena Walch	euro 6.5
Rose' di Primitivo del Salento Cantina San Marzano	euro 6

ROSSO...

Valcalepio Rosso Il Calepino	euro 5
Kalos "Il Calepino" Cabernet Sauvignon in purezza	euro 7
M.A.S. "Il Calepino" Merlot in purezza	euro 7
Valpolicella Superiore Campofiorin Masi	euro 6.5
Brunello di Montalcino Greppone Mazzi Ruffino	euro 10
Barolo Pertinace Treiso	euro 9

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati”



Vineria Cozzi:

🐦 applica il sistema HACCP per la sicurezza degli alimenti e la tutela dei consumatori ai sensi del Reg. CE 852/04

🐦 attua una procedura di gestione allergeni secondo il regolamento CE 1169/2011. Su richiesta degli interessati è disponibile il libro allergeni

🐦 applica il DVR per la sicurezza del lavoro e la tutela dei lavoratori ai sensi del d.lgs. 81/2008

🐦 alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nel Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04



WAVE RUNNER

American IPA.

Chiara, secca e molto aromatica. L'intensa luppolatura data da un mix di luppoli americani, utilizzati in diverse fasi della produzione, creano un bouquet aromatico unico, con richiami al mango, albicocca, pesca e agrumi.

Alc. Vol. 6,5%

RIVERSIDE

Pale Ale

Pale Ale dorata prodotta con una miscela di malti pale e pils, fermentata con ceppo di lievito americano.

Un mix intrigante di luppoli di diverse origini, conferiscono alla birra un aroma unico, con sfumature che vanno dall'erbaceo al terroso passando per note floreali ed agrumate.

Alc. Vol. 5,2%

SPRING

Amber Ale

Birra in stile Amber Ale dal colore ambrato carico.

Prodotta con una miscela di 4 malti differenti, che donano note maltate e fruttate.

La delicata luppolatura che prevede l'utilizzo di luppoli tedeschi, inglesi e americani conferiscono alla birra un piacevole aroma fruttato e floreale e un amaro leggero

Alc. Vol. 6,0%

€ 6.50



KILLER QUEEN

Double IPA

E' una birra estremamente luppolata, dal colore ramato leggero e dal tenore alcolico importante (ma che non si sente!)

Ai malti viene aggiunto destrosio per rendere la birra particolarmente secca e per far emergere al meglio le note aromatiche intense dei luppoli americani utilizzati

Alc. Vol. 8%

€ 6,50