






ANTIPASTI

-  **UOVO** [eat local](#)
fonduta, tartufo nero, cannolo di grana euro 13
- CHEESECAKE AL PARMIGIANO**
zucca, mela, maialino fatto in casa euro 13
-  **CHEESECAKE AL PARMIGIANO**
prosciutto di vacca fumè, purea di castagne, nocciole tostate,
caprino al timo euro 13
-  **SALMONE SELVAGGIO . . . TARTELLETTA**
cremoso al latte, giardiniera fatta in casa, emulsione al bergamotto euro 13
-  **NUVOLA D' UOVO**
zucca, zola, bacon croccante euro 13
-  **CROSTONE DI POLENTA**
Branzi alla brace, trevigiano, riduzione al Porto euro 13

PRIMI

- CASONCELLI FATTI IN CASA** [eat local](#)
burro nocciola, pancetta croccante euro 16
-  **TAGLIATELLE PORCINI. . .** pasta fresca di grano saraceno
muschio di quercia, castagne glassate euro 18
-   **RISO AL SALTO**
zucca, foie, petali d'anatra fumè, estratto di rosmarino euro 19
- RAVIOLO AL BRASATO**
fonduta di taleggio, zucca, melograno euro 17
- SPAGHETTO . . .** pasta fresca
clorofilla di spinaci, verdure croccanti, essenza d'arancio euro 16

SECONDI

-  **POLENTINA** [eat local](#)
fonduta, funghi euro 16
-   **GUANCETTA DI MANZO**
uvetta al rum, purè al rosmarino euro 22
-  **COSTOLETTA DI CERVO**
patata al cartoccio, crème fraiche, ribes euro 24
-  **HAMBURGER DI SALAMELLA BERGAMASCA**
polenta, taleggio, pancetta croccante, cipolla caramellata,
la nostra BBQ [eat local](#) euro 18
-   **ANATRA, ANATRA, ANATRA**
petto al rosa, petto fumè, terrina, crema di carota selvatica,
mostarda fatta in casa euro 24
-   **POLPO ARROSTITO**
patata alla clorofilla, drops di violetta, passion fruit, rosmarino,
yuzu euro 24
-   **COMPOSTA DI VERDURE**
frutti, bacio di capra, essenza di zenzero euro 21
-  **Food therapy...**
...REMEDIA: PIANTE SELVATICHE, SPIRITI LIBERI
Utilizziamo Oli Essenziali da coltivazione biodinamica.
Gli Oli Essenziali sono estratti eterici 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 € 4,50

ACQUA MICROFILTRATA € 2,50

(Decreto legge n° 181/23.06.03)

I MIEI DOLCI PENSIERI...

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO ristretto di passion fruit	euro 8,5
 GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE purea di lamponi	euro 8,5
SEMIFREDDO TIRAMISÙ crema al caffè	euro 8,5
 CROSTATINA AL CACAO crema di mascarpone, marroni al rum	euro 8,5
 LATTE IN PIEDI torroncino, riduzione d'arancia	euro 8,5
SFOGLIA CROCCANTE pera caramellata, zabaione	euro 8,5

TUTTI I DOLCI SONO FATTI DA NOI

...E I LORO ACCOMPAGNATORI

Cremovo Marsala fine Arini	euro 6
Vino alla mandorla	euro 6
Moscato Spumante Le Corne	euro 6
Zibibbo Arini con i cantucci fatti in casa	euro 6
Amari speciali antiche ricette	euro 6

I BICCHIERI D'ORO.....

BIANCO...

Prosecco DOC Extra dry Belstar	euro 5
Berlucchi 61 Franciacorta Extra Brut	euro 7.5
Valcalepio Bianco Il Calepino	euro 5
Le Corne Chardonnay Biologico	euro 6
Sauvignon Blanc Vette di San Leonardo	euro 6.5
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 7.5
M.A.S. "Il Calepino" Merlot in purezza	euro 7.5
Valpolicella Superiore Campofiorin Masi	euro 6.5
Barolo Massolino	euro 9
Brunello di Montalcino Greppone Mazzi Ruffino	euro 10.5

“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