







ANTIPASTI

-  **UOVO** eat local
fonduta, tartufo nero, polenta, cannolo di grana euro 13
- CHEESECAKE AL PARMIGIANO**
maialino fatto in casa, pistacchio, cipolla al lampone euro 14
- CHEESECAKE AL PARMIGIANO**
prosciutto di vacca fumè, asparagi, senape antica euro 14
-  **SALMONE SELVAGGIO . . . TARTELLETTA**
cremoso al latte, giardiniera fatta in casa, emulsione al bergamotto euro 14
-   **NUVOLA D' UOVO**
emulsione di tonno, crunch e foglia di capperi,
crema di cannellini allo zenzero euro 13
-   **CROSTONE DI POLENTA**
pasta di salame al rosmarino, zola, cipolla caramellata 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, terra di cacao euro 19
-  **RISOTTO AL "ROSSINI"** erborinato bergamasco affinato alle vinacce
pere, frutti rossi euro 19
- RAVIOLO ALLA GUANCETTA DI MANZO**
polenta integrale "Mulino Innocenti" euro 18
-  **LASAGNA VERDE SCOMPOSTA**
crema al cocco e curry, verdure di primavera, olio di pompelmo euro 18

SECONDI



 **POLENTINA** [eat local](#)
fonduta, funghi euro 16

 **QUAGLIETTA SARDA**
ripiena con pasta di salame e salvia, crema di sedano rapa, liquirizia euro 22

  **COSTOLETTA DI CERVO**
terrina di rape arcobaleno, crème fraiche, sottobosco,
cavolo al lampone, olio all'aneto euro 25

 **HAMBURGER DI SALAMELLA BERGAMASCA**
polenta, spinaci, fonduta di taleggio, bacon, cipolla caramellata
la nostra BBQ [eat local](#) euro 18

  **ANATRA DI FRANCIA IN GIRO PER IL MONDO**
petto al rosa, terrina, patata americana, thai sweet and sour euro 25

  **POLPO ARROSTITO**
patata alla clorofilla, drops di violetta, passion fruit, rosmarino,
yuzu, pistacchio euro 24

  **COMPOSTA DI VERDURE**
frutti, bacio di capra, essenza di zenzero euro 22

 **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 € 4,50

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
 TARTE TATIN gelato alla lavanda	euro 8,5
 LATTE IN PIEDI torroncino, riduzione d'arancia	euro 8,5
SOUFFLE AL FONDENTE cuore di caramello salato, crumble di tabacco	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
Moscato di Scanzo Viva Maria	euro 8

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