

L'attesa aumenta il piacere!

Gustati i nostri sfizi prima di scegliere il tuo piatto

SALVIA IN PASTELLA

(G,L,CR)

€ 5,00

FIORI DI ZUCCA

(G,L,CR,SE)

€ 5,50

BASTONCINI DI MELANZANE

(G,L,CR)

€ 5,00

FRITTELLE DI ZUCCHINE

(G,L,CR)

€ 5,50

Tartare di manzo

SCEGLI IL CONDIMENTO CHE PREFERISCI

Nuda e cruda



€ 13,00

Tartufo nero, salsa
all'uovo ed erba cipollina



€ 14,00

le nostre novità

Tartare di vitello,
croccante di pane tostato
alle erbe, chips di barbabietole
e giardiniera di verdure

€ 15,00

Tartare di verdure "Orto
Baconchi", cialda di riso
soffiato e germogli

€ 13,00

Le nostre proposte INASPETTATE

GLI SPECIALI

VITELLO

€ 14,00

salsa tonnata e capperi
in fiore



BURRATINA

€ 14,00

composta di pomodori
rossi, pesto di basilico
e nocciole



PARMIGIANA

€ 13,00

SCOMPOSTA

crumble al Grana Padano,
emulsione al basilico e
spuma di pomodoro



BRESAOLA

€ 16,00

morbido di capra, chutney
di albicocche e insalata
dell'orto



I TAGLIERI

SELEZIONE DI FORMAGGI

(L)

€ 14,00

SELEZIONE DI SALUMI

(L,G,F,SO,U)

€ 14,00

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

(L,G,F,SO,U)

€ 16,00

accompagna il tuo tagliere

FOCACCIA

(G)

€ 6,00

GNOCCHO FRITTO

(G)

€ 5,00

La nostra filosofia

Cucinare non significa solo leggere una ricetta, ma molto di più.
Significa **creare, pensare** ma soprattutto **produrre!**

Alla base del nostro lavoro c'è la ricerca della **materia prima d'eccellenza a km zero!** Collaborazione tra cucina, allevatori e coltivatori che danno vita alla nostra **filiera controllata!**

Primi

TAGLIOLINI € 20,00
al limone, burro e caviale (L,P,G)

RISO CARNAROLI
cacio di capra, scorzone € 15,00
bergamasco e pepe nero (L,U) 🍷 🌿

CASONCELLI € 14,00
BERGAMASCHI
(F,G,L,LU,S,SA,SM,SO,U)

TAGLIATELLE DI € 14,00
GRANO SARACENO
ragù di cortile e timo (G,L,U,SO)

dalla cucina

PESS & POMM € 16,00
filetto di trota bianca,
pane croccante, bietole
rosse e patate fiammifero
(P,G,L,U,SO)

STINCO DI MAIALE € 14,00
insalata di zucchine
marinate e i suoi fiori (so) 🍷 🌿

COSTINE 74/24 € 14,00
croccante di cipolle dorate
e il suo fondo (G,SO) 🍷

BAVETTA DI MANZO € 15,00
spinacino e ciliegie al vino
rosso (SO,L) 🍷



Dalla griglia

COSTATA 🍷 € 5,50/etto

FIorentina 🍷 € 6,50/etto

TAGLIATA 🍷 € 20,00

ROSTICINI 🍷 € 14,00
di maiale

FILETTO 🍷 € 28,00

PICANHA 🍷 € 20,00

contorni

PATATE PONTIROLESI € 5,00
ARROSTO 🍷 🍷 🌿

INSALATA € 5,00
MISTA / VERDE 🍷 🍷 🌿

VERDURE € 6,00
SPADELLATE 🍷 🍷 🌿

CHIPS DI PATATE 🍷 🌿 € 4,00

Hamburger

TREÌ

€ 14,00

Hamburger di manzo, mozzarella, pancetta affumicata, cipolla caramellata, lattuga e maionese
(G,L,P,SE,SM,SO,U)

CASIRATE

€ 16,00

Pane rustico, punta di petto marinata, salsa allo yogurt, senape dolce e cipolle caramellate
(G,L,P,SE,SM,SO,U)

PONTIROLO

€ 15,00

Pane al germe di grano, burger di spinaci e broccoli, peperoni marinati, olive, basilico, caprino aromatizzato all'erba cipollina e songino
(G,L,P,SE,SM,SO,U)

POTA

€ 19,00

Doppio hamburger di manzo, mozzarella, pancetta affumicata, cipolla caramellata, lattuga e maionese
(G,L,P,SE,SM,SO,U)

CALVENZANO

€ 14,00

Hamburger di pollo, scaglie di Grana Padano, maionese, pomodoro, lattuga (G,L,P,SE,SM,SO,U)

CARAVAGGIO

€ 14,00

Pane rosso, burger vegetale leggermente piccante, croccante panatura, maionese al basilico, caviale di melanzane e lattuga
(G,L,P,SE,SM,SO,U)

BERGHEM

€ 14,00

Hamburger di manzo, fonduta di formaggio delle valli, insalata gentile, ketchup e cetrioli sott'aceto (G,L,P,SE,SM,SO,U)

aggiunta

+ €5



Doppio
Hamburger

+ €5



Mozzarella
di Bufala

+ €3



Pancetta
affumicata

Le pizze contadine

ARE 🌿

Pomodoro, fiordilatte (G,L)

€ 10,00

ETTARO

Pomodoro, fiordilatte, funghi, prosciutto cotto, olive taggiasche (G,L)

€ 14,00

STAGIONALE

Fiordilatte, crema di zucchine, menta, scamorza, pancetta affumicata (G,L,SA,SE)

€ 14,00

CALZONE AGRICOLO

Pomodoro, fiordilatte, ricotta di bufala, prosciutto cotto, Grana Padano (G,L,U)

€ 14,00

ISOLANA 🍷

Pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano (G,P,SO)

€ 14,00

SEMINA

Pomodoro, fiordilatte, crudo di Parma, rucola, bufala a crudo (G,L,SE,SA)

€ 15,00

RACCOLTA 🌿

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, stracciatella (G,L)

€ 15,00

ORTO 🌿

Pomodoro, fiordilatte, zucchine, peperoni, melanzane, pomodorini (G,L,SE,SA)

€ 13,00

LA PREMIATA 🌿

Pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, Grana Padano, basilico (G,L,SE,SA,U)

€ 14,00

CALZONE ALPEGGIO

Fiordilatte, trevisana, crema di champignon al profumo di tartufo, formaggio d'alpeggio, speck, rucola, Grana Padano (G,L,SE,SA,U)

€ 16,00

POTATURA

Pomodoro, fiordilatte, Blu di bufala, crudo di Parma (G,L,SA,SE)

€ 15,00

BIANCA DELLA CASCINA

Fiordilatte, zafferano, funghi, salsiccia (G,L,SA,SE)

€ 15,00

A richiesta con mozzarella
senza lattosio €1,00

Il padellino agricolo

FALCIATURA 🌿

€ 12,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico (G,L,SE,SA)

ARATURA 🌿

€ 13,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico, cipolla rossa e Grana Padano (G,L,U,SE)

CREATIVA

€ 16,00

Bresaola, ricotta di bufala, emulsione alla rucola, zeste di limone, basilico (G,L,SE,SA)

Le pizze

senza glutine

MARGHERITA  
Pomodoro, fiordilatte,
basilico (L)

€ 13,00

AL CRUDO 
Pomodoro, fiordilatte,
crudo di Parma (L)

€ 16,00

ALLE VERDURE  
Pomodoro, fiordilatte,
verdure (L)

€ 15,00

AL SALAME PICCANTE 
Pomodoro, fiordilatte,
salame piccante (L)

€ 15,00

AI 4 FORMAGGI  
Fiordilatte, provola,
blu di bufala, formai
de mut (L)

€ 15,00

aggiunte



+€5

Mozzarella
di Bufala



+€3

Formaggi



+€5

Stracciatella



+€3

Salumi



+€3

Verdure

A richiesta con mozzarella senza lattosio €1,00

allergeni

[A] - ARACHIDI
[CR] - CROSTACEI
[G] - GLUTINE
[F] - FRUTTA SECCA
[L] - LATTICINI
[LU] - LUPINI
[MO] - MOLLUSCHI

[P] - PESCE
[S] - SEDANO
[SA] - SOIA
[SE] - SENAPE
[SM] - SESAMO
[SO] - SOLFITI
[U] - UOVO

simboli



Senza
glutine



Vegetariano



Senza
lattosio

A cena e nei pranzi di Sabato e festivi coperto e servizio: 3,00 €