

mate

FILOSOFIA AGRICOLA

Partiamo dalla terra. Selezioniamo produttori, coltivazioni e allevamenti che condividono il nostro modo di lavorare. Una cucina essenziale, stagionale e contemporanea, dove il prodotto rimane sempre protagonista.

Dall'orto, in frittura

L'attesa aumenta il piacere

Piccoli assaggi dalla cucina, preparati al momento e pensati per accompagnare un calice, una chiacchiera o l'arrivo dei piatti principali

SALVIA

Pastella leggera e sale croccante (G,L,CR)

€5

FIORI DI ZUCCA

Dorato, fragrante, estivo (G,L,CR,SE)

€5,5

MELANZANE

Bastoncini fritti (G,L,CR)

€5

ZUCCHINE

Frittelle morbide e profumate (G,L,CR)

€5,5

Le tartare

La nostra tartare di Limousine

Nuda e cruda

100gr

€10

160gr

€13

AGGIUNGI PIÙ GUSTO

Stracciatella, pomodorini arrostiti e polvere di olive (L,SO)

€+4

PER INIZIARE

CRUDO DI PARMA

tartare di melone, foglie di sedano, citronette al limone (S)

€14

MELANZANA ARROSTITA

crema di ricotta alle erbe, datterini gialli, mandorle tostate (L,F)

€13

PANZANELLA ESTIVA

crema di burrata, pane al basilico, fragole (L,G,U)

€15

I TAGLIERI

selezione Terre di Ghita

CLASSICO

Tagliere di salumi e la nostra selezione di formaggi (L,G,F,SO,U)

€16

SOLO SALUMI

Selezioni di salumi delle nostre cooperative (G,F,SO,U)

€14

SOLO FORMAGGI

Selezione di latte vaccino e capra (L)

€14

accompagna il tuo tagliere

FOCACCIA

(G,SE,SA)

€6

GNOCCO FRITTO

(G,SE,SA)

€5

Abbinamento sicuro: chiedi al nostro staff la scelta più giusta per te!

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 agricola**!

Primi

I CLASSICI

SPAGHETTO

Al burro, limone, caviale (G,L,P,U)

€20

CASONCELLI BERGAMASCHI

(F,G,L,LU,S,SA,SM,SO,U)

€14

GLI STAGIONALI

RISOTTO

Limone, stracciatella, liquirizia (L,U)

€13

RAVIOLI DI BURRATA

Pomodorini gialli e rossi, pesto di basilico, pinoli (G,L,U,S,SO,F)

€15

TAGLIATELLE ALL'UOVO

Ragù di melanzane, ricotta arrostita (G,L,U)

€14



Dalla griglia

selezione Terre di Ghiaia



COSTATA DI MANZO

(Circa 500gr)

€5,5 l'etto

FIORENTINA DI MANZO

(Circa 1kg)

€6,5 l'etto

TAGLIATA DI CONTROFILETTO

€20

LA BISTECCA DI REALE

€18

PICANHA

€18

ROSTICINI DI MAIALE

€14

Dalla cucina

LA COSTOLETTA

€16

di maiale alla milanese
(G,U)

LA CAPRESE DI BUFALA

€14

(L)

contorni

PATATE PONTIROLESI SALTATE  

€5

INSALATA MISTA/VERDE  

€5

VERDURE SPADELLATE  

€6

CHIPS DI PATATE (G)  

€4

Abbinamento sicuro: chiedi al nostro staff la scelta più giusta per te!

Le pizze contadine

ARE

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

€10

BUFALINA

Pomodoro, bufala a crudo
(G,L,SE,SA)

€15

ETTARO

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

€14

RACCOLTA

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

€15

ORTO

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

€13

ISOLANA

Pomodoro, acciughe, capperi,
olive taggiasche, origano
(G,SE,SA,P,SO)

€14

POTATURA

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

€15

CALZONE AGRICOLO

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

€14

ARATRO

Pomodoro, fiordilatte, salame
piccante, blu di bufala, olive
taggiasche (G,L,SE,SA)

€15

BIANCA DELLA CASCINA

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

€15

SEMINA

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

€16

MUNGITURA

Fiordilatte, blu di bufala,
ricotta, taleggio (G,L,SE,SA)

€13

LA PREMIATA

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

€14

STAGIONALE

Fiordilatte, datterini rossi e gialli,
melanzane, olive, ricotta di
bufala, basilico (G,L,SE,SA,U)

€13

Abbinamento sicuro: chiedi al nostro
staff la scelta più giusta per te!

A richiesta con mozzarella senza lattosio €1

Le pizze

senza glutine

MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte, basilico (L)

€13

AI 4 FORMAGGI

Fiordilatte, provola, Blu di bufala, formai de mut (L)

€15

AL CRUDO

Pomodoro, fiordilatte, crudo di Parma (L)

€16

ALLE VERDURE

Pomodoro, fiordilatte, verdure (L)

€15

AL SALAME PICCANTE

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, peperoncino (L)

€15

AL COTTO

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi (L)

€16

aggiunte



+€5

Mozzarella di Bufala



+€3

Formaggi



+€5

Stracciatella



+€3

Salumi



+€3

Verdure

A richiesta con mozzarella senza lattosio €1,00

Abbinamento sicuro: chiedi al nostro staff la scelta più giusta per te!

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei nostri piatti sono sempre acquistati freschi dalle nostre aziende agricole e dai fornitori, durante i processi di lavorazione delle materie prime e dei piatti, gli stessi alimenti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento, refrigerazione e congelamento. Vi invitiamo quindi a chiedere al personale di sala tutte le informazioni ancor prima di scegliere il vostro menù preferito.

[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

Hamburger

TREÌ

€14

Hamburger di manzo 180g selezione T.d.G, fiordilatte, pancetta affumicata, cipolla caramellata, lattuga, maionese (G,L,P,SE,SM,SO,U)

BARIÀ

€14

Burger di spinaci e broccoli, maionese alla soia, caprino, rucola, pomodorini (G,L,P,SE,SM,SO,U)

MATEBAB

€15

Panpizza, 180g di manzo speziato T.d.G, battuto di pomodori e cipolla, cavolo viola, salsa allo yogurt, lattuga (G,L,P,SE,SM,SO,U)

CARVENSÀ

€14

Hamburger di manzo 180g selezione T.d.G, melanzana panata, passata di pomodori datterini, mozzarella di bufala, pesto di basilico (G,L,P,SE,SM,SO,U)

CAREÀS

€14

Hamburger di manzo 180g selezione T.d.G, fiordilatte, pancetta croccante, lattuga, cetrioli sottaceto, ketchup, maionese (G,L,P,SE,SM,SO,U)

PROVALO ANCHE VEG 14 

BRIGNÀ

€15

Sfilacci di pollo brasati alla birra, lattuga, pomodorini, salsa allo yogurt, cipolle in agrodolce (G,L,P,SE,SM,SO,U)

POTA

€19

Doppio hamburger di manzo 360g selezione T.d.G, fiordilatte, pancetta affumicata, cipolla caramellata, lattuga, maionese (G,L,P,SE,SM,SO,U)

Abbinamento sicuro: chiedi al nostro staff la scelta più giusta per te!

aggiunta

+ €5



Doppio
Hamburger

+ €5



Mozzarella
di Bufala

+ €3



Pancetta
affumicata