

Menù degustazione

Scoprite i nostri menù degustazione, un percorso pensato per accompagnarvi tra sapori e abbinamenti sorprendenti. Ogni portata racconta la nostra cucina, esaltando stagionalità e i prodotti della nostra filiera, un'esperienza gastronomica completa da vivere passo dopo passo.

casa nostra

Entrée di benvenuto

-

Selezione dei nostri
salumi e formaggi

-

Casoncelli bergamaschi

-

Il maiale e mostarda di Cremona

-

Dolce

€44,00 A PERSONA

BOSCO

Entrée di benvenuto

-

Crema di funghi, camembert
di bufala e mirtilli al gelo

-

Risone con porcini e coniglio

-

Cosciotto d'anatra finferli e mandorle

-

Dolce

€50,00 A PERSONA

LAGO

Entrée di benvenuto

-

Storione mantecato, patate
e cialda di pane croccante

-

Spaghetto al burro, limone
e caviale

-

Milanese di trota al prezzemolo,
salsa tartara e mela verde

-

Dolce

€56,00 A PERSONA

*I menù degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo.

L'attesa aumenta il piacere!

Gustati i nostri sfizi prima di scegliere il tuo piatto

Abbinamento sicuro: LA BIONDA del MATE

SALVIA IN PASTELLA

(G,L,CR)

€5,00

BASTONCINI DI MELANZANE

(G,L,CR)

€5,00

FIORI DI ZUCCA

(G,L,CR,SE)

€5,50

FRITTELLE DI ZUCCHINE

(G,L,CR)

€5,50

I classici

La nostra tartare di Limousine

Nuda e cruda

100gr

€10,00

160gr

€15,00

AGGIUNGI PIÙ GUSTO

Zucca caramellata, fiocchi
di sale e capperi (SO)

+€2

GLI SPECIALI del MATE

BATTUTO DI CONIGLIO

€12,00

e salsa olandese
(SO,U,L)

LINGUA

€13,00

peperoncino,
cipollotto e liquirizia
(L)

CREMA DI FUNGHI

€14,00

camembert di bufala
e mirtilli al gelo (L)

I TAGLIERI

selezione Terre di Ghiaia

CLASSICO

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

€16,00

SOLO SALUMI

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

€14,00

SOLO FORMAGGI

selezione di latte di bufala e
capra (L)

€14,00

CRUDO DELLE "TERRE DI GHIAIA"

€14,00

MANZO AFFUMICATO, INSALATA DI PORCINI

€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 agricola!**

Primi

CASONCELLI BERGAMASCHI

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

€14,00

RISO CARNAROLI

zucca e polvere di salvia (L,U)

€13,00

TORTELLINI DI VALEGGIO

fondo di manzo e olio
al rosmarino (G,L,U,S,SO)

€15,00

TAGLIATELLE ALL'UOVO

ragù d'anatra e pane
croccante (G,L,U,SO)

€14,00

SPAGHETTO AL BURRO

limone e caviale (G,L,U,P)

€20,00

RISONE

con porcini e coniglio (G,L,U,SO)

€16,00

SECONDI

COSCIOTTO D'ANATRA

finferli e mandorle (F)  

€16,00

STORIONE MANTECATO

patate e cialda di pane
croccante (P,L,G,U)

€16,00

MILANESE DI TROTA

al prezzemolo, salsa
tartara e mela verde (G,U,SO)

€18,00

"IL MAIALE"

e la mostarda di Cremona (SE)

€14,00



Dalla griglia

selezione Terre di Ghiata

ROSTICINI DI MAIALE  €14,00

LA TAGLIATA  €20,00

LA PICANHA  €20,00

TAGLIO DI COSTA ASADO  €16,00

contorni

PATATE PONTIROLESÌ SALTATE    €5,00

INSALTA MISTA/VERDE    €5,00

VERDURE SPADELLATE    €6,00

CHIPS DI PATATE   €4,00

le razze selezionate delle terre di ghiata

COSTATA 500gr circa

Limousine 5,50€/etto | Pezzata rossa 6,50€/etto

FIorentina 1,2kg circa

Limousine 6,50€/etto | Pezzata rossa 7,50€/etto

Le pizze contadine

ARE 🌿

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

€10,00

STAGIONALE 🌿

Crema di zucca, fiordilatte,
taleggio, cavolo nero (G,L,SE,SA)

€13,00

ETTARO

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

€14,00

CALZONE AGRICOLO

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

€14,00

SEMINA

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

€16,00

TRINCIA

Fiordilatte, provola, radicchio
e coppa stagionata (G,L,SE,SA)

€14,00

POTATURA

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

€15,00

ALPEGGIO

Fiordilatte, radicchio,
crema di funghi profumata al
tartufo, crema di formaggio,
rucola, crudo di Parma (G,L,SE,SA)

€16,00

BIANCA DELLA CASCINA €15,00

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

ISOLANA 🍷

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

€14,00

LA PREMIATA 🌿

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

€14,00

A richiesta con mozzarella senza lattosio €1,00

RACCOLTA 🌿

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

€15,00

MUNGITURA 🌿

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

€13,00

ORTO 🌿

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

€13,00

il padellino agricolo

FALCE

€14,00

Pomodoro, straciatella,
acciughe, emulsione di
basilico (G,L,SE,SA,P)

VANGA

€14,00

Pomodoro, fiordilatte,
mortadella tartufata,
bufala (G,L,SE,SA)

Le pizze

senza glutine

Abbinamento sicuro: LA BIONDA del Mate 

MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte,
basilico (L)

€13,00

AI 4 FORMAGGI

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

€15,00

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

AL COTTO

Pomodoro, fiordilatte,
prosciutto cotto e funghi (L)

€16,00

aggiunte



+ €5

Mozzarella
di Bufala



+ €3

Formaggi



+ €5

Stracciatella



+ €3

Salumi



+ €3

Verdure

A richiesta con mozzarella
senza lattosio €1,00

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: €3,00

Hamburger

CAREÀS

€14,00

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

Abbinamento sicuro:
LA IPA del Mate

FÒNS

€14,00

Fungoburger, pomodorini
arrostiti, insalata gentile,
salsa all'aglio leggero,
lattuga (G,L,P,SE,SM,SO,U)

PUNTIRÒL

€14,00

Burger di Spinaci e broccoli,
provolone grigliato, cavolo
nero, cavolo viola e salsa allo
yogurt (G,L,P,SE,SM,SO,U)

GIRUMINA

€15,00

Hamburger di manzo 180g
selezione T.d.G, zucca
arrostita, crema di porcini,
taleggio di bufala, pancetta,
lattuga (G,L,P,SE,SM,SO,U)

POTA

€19,00

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

TREÌ

€14,00

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

Abbinamento sicuro:
LA BIONDA del Mate

BUFALO

€14,00

Hamburger di bufalo 180g
selezione T.d.G, Blu di
bufala, porro stufato,
finferli (G,L,P,SE,SM,SO,U)

Abbinamento sicuro:
LA ROSSA del Mate

aggiunta

+ €5



**Doppio
Hamburger**

+ €5



**Mozzarella
di Bufala**

+ €3



**Pancetta
affumicata**