

Menu

Antipasti della Vineria

- ⊗ *Chisciol della Vineria su letto di cicoria (100% grano saraceno – Molino Filippini)* € 9,00
- ⊗ *Chisciol della Vineria Bio, cicoria (100% grano saraceno biologico di Tegliò in Valtellina)* € 12,00
- ⊗ *Taroz e salame di nostra produzione* € 11,00
- ⊗ *Dalla nostra cantina, selezione di salumi* € 11,00
- ⊗ *Bresaola artigianale della Valtellina Igp – (carpacciata o naturale)* € 12,00
- ⊗ *Ricotta alla piastra con insalata* € 9,00
- Bruschette di segale con guarnizione di stagione* € 7,00
- ⊗ *Culatello di Parma con focaccia casereccia tiepida al miele* € 12,00
- ⊗ *Lonza marinata con stracciatella ed olio di Valtellina* € 12,00
- ⊗ *Alici del Cantabrico, burrata di Battipaglia, focaccia tiepida al Miele* € 12,00

Primi piatti della Vineria

- ⊗ *Pizzoccheri (100% grano saraceno – Molino Filippini)* € 10,00
- ⊗ *Pizzoccheri bio (100% grano saraceno bio coltivato a Tegliò)* € 13,00
- ⊗ *Pasta al torchio di semola o all'uovo con ragù di selvaggina o di anatra* € 12,00
- ⊗ *Pasta al torchio di semola o all'uovo con...* € 9,00
- ⊗ *Riso Vialone Nano al nebbiolo, bitto e bresaola* € 11,00
- Ravioli caserecci di ricotta della val di Tartano con spinaci e vellutata di pomodoro* € 10,00
- ⊗ *Riso Vialone nano con quaglia pancettata e pecorino tartufato* € 16,00
- ⊗ *Lasagne di verdure, in ricordo del ristorante Joia* € 12,00

Orari cucina: dalle 11.45 alle 14.45 e dalle 17.45 alle 23.30

I piatti potrebbero essere preparati con cibi congelati – coperto da 0,00 a € 3.00

Tutti i piatti potrebbero essere contaminati da sostanze allergeniche (vedi – richiedi la tabella allergeni allegata).

I PREZZI DEL MENU POTREBBERO ESSERE DIVERSI DA QUELLI ESPOSTI ALL'ESTERNO DEL LOCALE

Secondi piatti della Vineria

ⓧ	<i>Costine intere al vino rosso, cotte nel lavec con polenta</i>	€ 14,00
ⓧ	<i>Cappello del prete allo sforzato con polenta</i>	€ 16,00
ⓧ	<i>Cervo cotto nel lavec con polenta</i>	€ 18,00
ⓧ	<i>Pluma di suino iberico vissuto allo stato brado alla brace</i>	€ 18,00
ⓧ	<i>Costata di scottona irlandese 350 gr circa, senza osso</i>	€ 20,00
ⓧ	<i>Tomahawk 1200 gr circa (su prenotazione o richiesta)</i>	€ 49,00

Insalate \ Contorni \ Vellutate

ⓧ	<i>Patate al forno</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Polenta</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Insalata di stagione del nostro orto</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Verdure cotte di stagione del nostro orto</i>	€ 8,00
ⓧ	<i>Insalatona della Vineria (insalata mista, verdura cotta, chiscioi, ricotta)</i>	€ 12,00
ⓧ	<i>Vellutata di verdura di stagione</i>	€ 9,00

Formaggi (I formaggi verranno serviti con miele, confetture)

ⓧ	<i>Corsa semplice (assortimento di 5 tipi di formaggio)</i>	€ 9,00
ⓧ	<i>Corsa completa (assortimento di 8 tipi di formaggio)</i>	€ 12,00

Dolci

ⓧ	<i>Bisciola della vineria</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Il nostro Strudel, salsa vaniglia</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Spuma di creme brule</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Torta amaretti e mele</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Mousse allo Yogurt con salsa ai piccoli frutti</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Mousse al cioccolato</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Sorbetto alla frutta del nostro orto</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Torta al cioccolato crudista</i>	€ 7,00
ⓧ	<i>Joia !!! Dal ristorante Joia il Gong rivisitato</i>	€ 7,00
ⓧ	<i>Il nostro gelato</i>	€ 5,00
ⓧ	<i>Meringata, amarene selvatiche</i>	€ 7,00

 *Percorso della Vineria*

Bresaola della valtellina Igp

Chisciol della Vineria su letto di cicoria (100% grano saraceno – Molino Filippini)

Pizzoccheri (100% grano saraceno – Molino Filippini)

Bisciola della vineria

€ 23,00

 *Menu della Tradizione*

Taroz, bresaola della valtellina Igp

Chisciol della Vineria su letto di cicoria (100% grano saraceno – Molino Filippini)

Pasta al Torchio con ragù di selvaggina

Selezione di formaggi a latte crudo

Dolce

€ 29,00

 *Menu Vegetariano*

Ricotta alla piastra su letto di insalata di stagione del nostro orto

Chisciol della Vineria su letto di cicoria (100% grano saraceno – Molino Filippini)

Lasagne di verdure, in ricordo del ristorante Joia

Torta al cioccolato crudista

€ 25,00



Proposta gourmet della Quaresima

Antipasto

Alici del Cantabrico con focaccia casereccia tiepida e stracciatella fresca del Salento 13,00

Primo piatto

Tagliatella all'uovo, ragù di pesce di mare € 15,00

Secondo Piatto

Moscardini in guazzetto con polenta mugna € 15,00

Dolce

Gelato al vin Brulè € 5,00

Menu completo € 35,00

Francesco ringrazia

per la selezione dei salumi e delle carni, Bordoni Dario

per la selezione dei formaggi, Gurini Giordano e Zecca Federico

per la frutta Giorgio Visini e l'orto della mamma

per l'aiuto in cucina gli chef Rje Otsuka, Luca Cantoni, Leo Bassola, Fabrizio Marino, Daniele Pennati, Peri Mattias, Matsumoto Hide e Amano di Sendai



Grano saraceno – Buckwheat

Orari cucina: dalle 11.45 alle 14.45 e dalle 17.45 alle 23.30

I piatti potrebbero essere preparati con cibi congelati – coperto da 0,00 a € 3.00

Tutti i piatti potrebbero essere contaminati da sostanze allergeniche (vedi – richiedi la tabella allergeni allegata)

I PREZZI DEL MENU POTREBBERO ESSERE DIVERSI DA QUELLI ESPOSTI ALL'ESTERNO DEL LOCALE