



Menù





DEGUSTAZIONE BRIANZOLA

SOLO SE CONDIVISA DA TUTTO IL TAVOLO BAMBINI ESCLUSI

Salame brianzolo, lardo agli aromi,
"strachìn", verdure in agrodolce
e chips di polenta

Pappardelle con ragù
alla monzese

Tagliata di manzo
con rucola selvatica e crema
di zola dolce

Torta della cascina

Caffè e Amaro La Camilla

Prezzo € 50,00

Il prezzo comprende:

- il menù descritto
- acque
- vino Aglianico o Falanghina (1 bottiglia ogni 2 persone)
- coperto



ANTIPASTI

Dadolata di trota affumicata a freddo "Primaluna"
salsa di mela verde e olio all'aglio nero
€ 16,00

Sfoglia di melanzana e speck con fonduta di bitto
€ 12,00

Uovo morbido su crema di verza su vellutata di padano
con toast di focaccia
€ 12,00

Battuta di manzo con croccante all'olio,
fondente di porro e cipolla bruciata
€ 16,00

Selezione di salumi della Valsassina
con la giardiniera e stracchino tipico
€ 16,00

COPERTO € 3,50
COMPRENDE:
PANE
ACQUA



PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli del pavese alla crema di barbabietola, sedano rapa
croccante e passion fruit

(minimo per 2 persone)

€ 15,00 cad.

Fussilone trafilato al bronzo con pesto di pomodoro secco,
noci e olio al basilico

€ 14,00 cad.

Pappardelle al ragù di selvaggina, petali di casera
e salsa di mirtili

€ 17,00

Maltagliati ai ceci e cozze

€ 15,00

Paccheri di Gragnano alla crema di datterino gillo e pistilli di
zafferano con croccante di speck

€ 15,00

COPERTO € 3,50

COMPRENDE:

PANE

ACQUA



SECONDI PIATTI

Melanzana ripiena alla parmigiana

€ 15,00

Stinco di agnello con indivia brasata, purea di patate
e croccante di nocciola

€ 20,00

Ganascino di manzo con misto di sottoterra

€ 20,00

Il classico cotechino su purea di patate, verza brasata
e terra di lenticchie

€ 16,00

Tagliata di controfiletto con trifolata di funghi
e salsa allo zola dolce

€ 19,00

Salmerino alpino arrostito con salsa di zucchine
alla scapece e cipolla rossa all'agro

€ 19,00

COPERTO € 3,50
COMPRENDE:
PANE
ACQUA



La Camilla
di Osnago
Cascina Vignola

