



Tutti i commensali devono scegliere lo stesso menu

MENU UBIONE

Piccolo entrée di benvenuto

Antipasto tipico con selezioni di salumi della Cascina e sfizi vari (1-2-3-7-13-14)

Gnocchi di ricotta, ragù di Pecora, noci e alloro (da 1 a 14)

Manzo all'olio con polenta (7-9-12-13)

Torta della casa

50 a persona

Acqua, vini e bibite escluse

MENU BELVEDI'

Piccolo entrée di benvenuto

Battuta di manzo e tartufo nero (da 1 a 14)

Indivia, nocciole, salsa bernese e saba (da 1 a 14))

Risotto al Timo, capriolo e frutti di bosco (da 1 a 14))

Cinghiale, sedano rapa, cavolo rosso e salsa al caffè (Da 1 a 14)

Sacher 2025

60 a persona

Acqua, vini e bibite escluse

In tutte le preparazioni dei piatti non possiamo escludere la contaminazione da Fave

*E' possibile che alcune materie prime di approvvigionamento stagionale siano abbattute o congelate. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderato.

Il pesce servito crudo viene sanificato a - 20° per almeno 24 ore

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, che vi fornirà la lista completa degli allergeni a cui corrispondono i numeri indicati in menu. Questo locale non è predisposto per preparazioni senza glutine; pertanto non è possibile escludere eventuale contaminazione crociata.



Antipasti

Indivia, nocciole, salsa bernese e saba (da 1 a 14)	17
Osso alla brace, battuta di manzo e tartufo nero (da 1 a 14)	20
Acciughe del Cantabrico, pan brioche e burro salato (da 1 a 14)	18
Torchon di foie gras, pan brioche e composta del Belvedì (da 1 a 14)	24
Antipasto tipico con selezioni di salumi della Cascina e sfizi vari (consigliato per due persone) (da 1 a 14)	30
La nostra bresaola, finferli e Salva Cremasco (da 1 a 14)	18

Primi piatti

I casoncelli del Belvedì (da 1 a 14)	18
Lasagnetta al radicchio, Taleggio, arance e olive nere (da 1 a 14)	18
Risotto al timo, capriolo e frutti di bosco (Da 1 a 14)	20
Gnocchi di ricotta, ragù di Pecora, noci e alloro (Da 1 a 14)	17

Secondi piatti

Manzo all'olio con polenta bergamasca o taragna (7-9-12-13)	20/22
Cinghiale, sedano rapa, cavolo rosso e salsa al caffè (Da 1 a 14).	27
Coniglio in quattro cotture, coste e bagna cauda (Da 1 a 14)	28

Secondi piatti alla brace

Picanha, patate e chimichurri (Da 1 a 14)	22
Costata/Fiorentina (1-3-9-13-14)	6,50 all'etto

Formaggi

Assaggio di formaggi delle aziende agricole del nostro territorio (3)	da 10 a 18
---	------------

Contorni

Patate al forno ⁽¹⁻⁷⁾	6			Coperto e Servizio	3
Polenta Taragna	7	Bergamasca	5	Acqua	2
Verdure stagionali	8			Caffè	3

Avvisiamo i gentili ospiti che il sabato a cena e la domenica a pranzo è richiesto un minimo d'ordine di due portate salate a testa. Grazie per l'attenzione.