



Tutti i commensali devono scegliere lo stesso menu

MENU UBIONE

Piccolo entrée di benvenuto

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

Tagliatella, ragù bianco di pasta di salame, fave e pecorino (da 1 a 14)

Morbido di vitello con polenta (7-9-12-13)

Assaggio di formaggi

Tiramisù

55 a persona

Acqua, vini e bibite escluse

MENU BELVEDI'

Piccolo entrée di benvenuto

Biscotto salato, ricotta di capra e verdure primaverili (da 1 a 14)

Oso, tartare di manzo, aglio orsino e uova d'aringa (da 1 a 14))

Risotto al basilico, cremè fraiche e trota (da 1 a 14))

Quaglia, tuorlo e asparagi (Da 1 a 14)

Noci, nocciole e arachidi

65 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

Biscotto salato, ricotta di capra e verdure primaverili (da 1 a 14)	16
Oso, tartare di manzo, aglio orsino e uova d'aringa (da 1 a 14)	22
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 selezione di salumi della Cascina e sfizi vari (consigliato per due persone) (da 1 a 14)	30
Uovo 61°, patata schiacciata, agretti e stracchino (da 1 a 14)	16

Primi piatti

Scarpinocc del Belvedì (da 1 a 14)	20
Gnocchi di patate, cipollotto, nocciole e branzi (da 1 a 14)	18
Risotto al basilico, cremè fraîche e trota (Da 1 a 14)	22
Tagliatella, ragù bianco di pasta di salame, fave e pecorino (Da 1 a 14)	20

Secondi piatti

Morbido di vitello con polenta bergamasca o taragna (7-9-12-13)	20/22
Quaglia, tuorlo e asparagi (Da 1 a 14).	25
Agnello e carciofi alla romana (Da 1 a 14)	26

Secondi piatti alla brace

Picanha, patate e chimichurri (Da 1 a 14)	23
Costata/Fiorentina (1-3-9-13-14)	7,00 all'etto

Formaggi

Assaggio di formaggi delle aziende agricole del nostro territorio (3)	16
---	----

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.