

Menù alla Carta

ANTIPASTI

Millefoglie di verdure e mozzarella del Parco	(7;12)	14-
Trota della Valsassina in carpione leggero	(9;12)	14-
Crudo riserva, ricotta di capra e giardiniera	(7;12)	14-
Antipasto della Cascina salame, caprino di Montevicchia, trota della Valsassina in carpione leggero, mondeghino con salsa verde, polenta e lardo e la nostra giardiniera	(1;3;7;9;10;12)	18-

PRIMI

Cannellone con ricotta e pesto di rucola	(1;3;7;8)	13-
Risotto alle melanzane con stracciatella e pomodori confit	(7;12)	13-
“Pasta cunscia”, maltagliati con pomodorini, cipolla e pancetta	(1;3;7;12)	13-

SECONDI

Coniglio alla lavanda con purè di patate	(7;12)	22-
Battuta di manzo al coltello con maionese fatta in casa e misticanza	(3;5;10;12)	20-
Cipolla ripiena e croccante al rosmarino	(1;3;7)	15-

FORMAGGI

Formaggi del Parco con la nostra composta	(7;10)	10-
Degustazione di formaggi del territorio con composta e miele	(7;10)	16-

DOLCI

Bavarese al sambuco, pan de mej e fragole	(3;7)	7-
Torta ripiena di frutta con gelato al fior di latte	(3;7;8)	7-
“Pesche in chicchera”	(3;7;12)	7-
Calido ‘24 e i nostri biscotti di frolla	(1;3;7;8;12)	8-

Per i più Piccoli

Maltagliati fatti in casa al ragù o pomodoro	(1;3;9;12)	7-
Cotoletta di pollo con patate al forno	(1;3)	10-
Gelato	(1;3;7)	3-

Acqua Naturale e Frizzante	1,5-
Caffè	2-
Coperto	3-

Menù *della Tradizione*

I piatti che caratterizzano maggiormente,
per ricette e prodotti, il nostro territorio

Trota della Valsassina in carpione leggero

(7;9;12)

**“Pasta cunscia”, maltagliati con
pomodorini, cipolla e pancetta**

(1;3;7;12)

**Coniglio alla lavanda
con purè di patate**

(7;12)

**Torta ripiena di frutta
con gelato al fior di latte**

(3;7;8)

Acqua e caffè

45€ a persona



55€ a persona

con 3 calici di vino
in abbinamento

Menù *Vegetariano*

Materie prime locali e ricette liberamente
tratte dalla tradizione

Millefoglie di verdure e mozzarella del Parco

(7;12)

Cannellone con ricotta e pesto di rucola

(1;3;7;8)

Cipolla ripiena e croccante al rosmarino

(1;3;7)

Bavarese al sambuco, pan de mej e fragole

(3;7)

Acqua e caffè

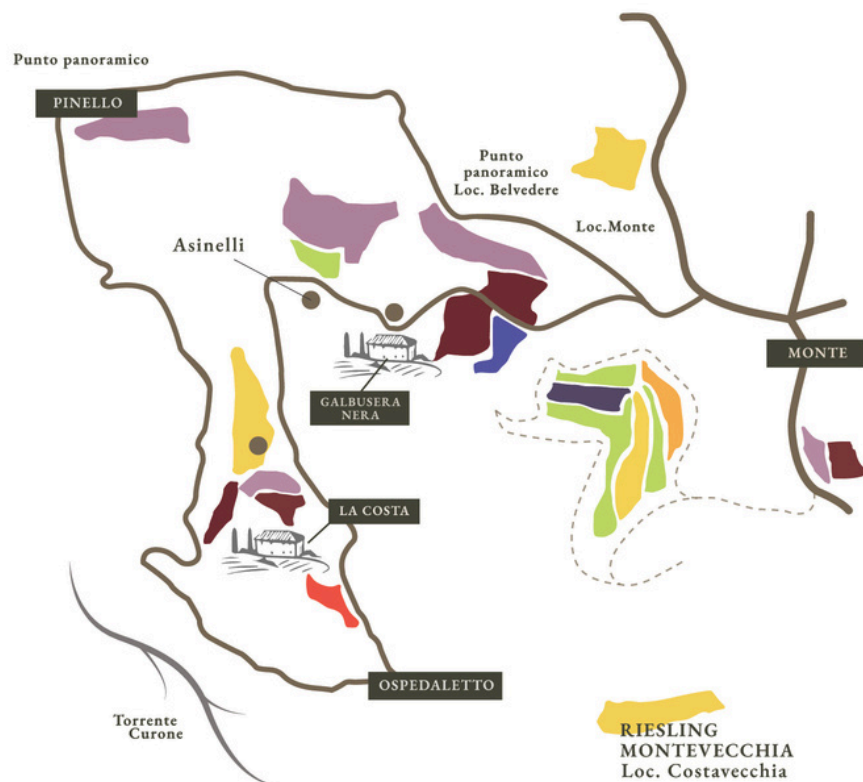
45€ a persona



55€ a persona

con 3 calici di vino
in abbinamento

Le Vigne La COSTA



PINOT NERO	SYRAH
MERLOT	MOSCATO ROSSO
RIESLING	VERDESE
CHARDONNAY MANZONI BIANCO MOSCATO	

Nel bicchiere

In Vigna

I 12 ettari di vigneto comprendono varietà assai diversificate, ma il suolo calcareo, ricco di minerali, riesce a dare un'impronta comune ai vini La Costa esaltando profumi, sapidità e freschezza.

Le importanti escursioni termiche che caratterizzano il microclima del Parco sono un elemento chiave per ottenere vini che sappiano esprimere finezza ed eleganza.

Qui lo scheletro importante e la presenza di roccia affiorante esprimono talvolta condizioni di aridità e sono la causa di una vegetazione particolare (progetto life "prati magri"), di una viticoltura non certo vigorosa e di rese/pianta molto basse a favore della concentrazione dei vini.

Tutto il vigneto è disposto su ronchi, terrazzamenti d'antica costruzione, che formano un ripido anfiteatro naturale nella Valle del Curone.

In Cantina

Fuor di retorica, il vino nasce in vigna e la prima regola è rispettare e valorizzare la materia prima.

Per questo le uve dei singoli vigneti sono vinificate separatamente e i vini base assemblati con sensibilità e attenzione, per meglio esprimere la personalità desiderata di ogni singolo suolo, di ogni singola annata, riducendo al minimo le aggiunte "esterne" (solforosa, bentonite...)

I *nostri* Vini

BOLLE

	Calice	Bottiglia
INCREDIBOLL EXTRA BRUT 2022 Riesling Metodo classico 30 mesi	6-	32-
INCREDIBOLL ROSÉ BRUT 2023 Pinot nero, Syrah Metodo classico 18 mesi	6-	30-

BIANCHI

BRIGANTE BIANCO 2025 Pinot bianco, Manzoni bianco, Chardonnay	4-	20-
SOLESTA 2023 Riesling affinato in botti d'acacia	6-	30-
SOLESTA 2022		30-
SOLESTA MAGNUM 2021/2022		60-
BACCA 2023 Verdese macerato, affinato in anfora varietà autoctona del Lario	7-	35-

ROSSI

	Calice	Bottiglia
BRIGANTE ROSSO 2023 Merlot	4-	20-
SERIZ 2021 Merlot e Syrah affinato in barrique	5,50-	28-
SAN GIOBBE 2023 Pinot Nero affinato in botte grande	6-	30-
SAN GIOBBE 2020	7-	35-
SAN GIOBBE MAGNUM 2022		58-
FORTEZZA 2022 Merlot della vigna “Fortezza” affinato in barrique nuove	8-	40-
MUNEDA 2021 Selezione di Pinot Nero affinato in tonneaux di primo passaggio	8-	40-
PER I DOLCI		
CALIDO 2024 Passito da moscato rosso	5-	25-

La nostra cucina offre piatti tradizionali e stagionali.
Dalla scelta delle materie prime alla loro trasformazione,
alla base c'è il desiderio di raccontare un territorio,
la sua storia, la sua evoluzione.
La nostra produzione vinicola esprime invece tutte le
caratteristiche di questo terroir, unico e inaspettato.

*Le nostre materie prime insieme a quelle di aziende agricole locali,
raggiungono almeno l'80% di ciò che portiamo a tavola*

In cucina

Le Erbe Spontanee

che raccogliamo sui nostri ronchi

Le Verdure

dal nostro orto,
parte delle verdure impiegate nei menù

L'Olio Extravergine di Oliva

da 200 piante in alta collina,
un olio molto profumato e concentrato.

Le Uova

di 15 galline ovaiole che alleviamo all'aperto.

Le Gallette e la Farina

dal nostro campo di varietà antiche di mais.

La Carne

dal nostro pascolo di bovini allevati
allo stato semibrado.

I nostri Fornitori

Frutta e Verdura

Teresa delle fragole
Viganò

Oasi Galbusera Bianca
La Valletta Brianza

Pennati Antonio
Monticello

Carni e Salumi

Az. Agr. Bonacina
Inverigo

Marco d'Oggiono
Oggiono

Az. Agr. dell'Adda
Brivio

Az. Agr. Nicola Brambilla
S. Maria Hoè

Az. Agr. Deviscio
Lecco

Latticini e Formaggi

Az. Agr. Bagaggera
La Valletta Brianza

Az. Agr. Latte e Terra
La Valletta Brianza

LeccoLatte
Ballabio

Storico Ribelle
Gerola Alta

Az. Agr. Nicola Brambilla
S. Maria Hoè

Az. Agr. Deviscio
Lecco

Az. Agr. Dassogno
Rogeno

Az. Agr. Casati
Olgiate Molgora

Latteria Sociale di Chiuro
*Società Cooperativa Agricola
Chiuro*

Pesce di Lago

Vittorina
Gera Lario

Piscicoltura Valsassinese
Primaluna

Nicolò Concari
Lecco

Riso

Az. Agr. Fedeli Angelo
Milano

Farina

Az. Agr. Riboli
Nembro

Erbe aromatiche

Greenseria
Cascina La Valle

Miele

Apiness

Mandello del Lario

Apicoltura Fumagalli Raffaele
La Valletta Brianza

Cioccolato e Caffè

Colzani

Carate Brianza

Milani Caffè
Lipomo

Succhi

Franchetti
Tresivio

Pennati Antonio
Monticello



Elenco degli Allergeni alimentari
(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo

- I.** Cereali contenenti glutine
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
e prodotti derivati
- 2.** Crostacei e prodotti derivati
- 3.** Uova e prodotti derivati
- 4.** Pesce e prodotti derivati
- 5.** Arachidi e prodotti derivati
- 6.** Soia e prodotti derivati
- 7.** Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- 8.** Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- 9.** Sedano e prodotti derivati
- 10.** Senape e prodotti derivati
- 11.** Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12.** Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)
- 13.** Lupini e prodotti derivati
- 14.** Molluschi e prodotti derivati.

Si invitano i consumatori allergici a 1 o più degli allergeni sopra riportati a comunicarlo al personale di cucina.