Menù *alla Carta*

ANTIPASTI

Torta salata alle cipolle stufate e ricotta del Parco	*(1;3;7)*	12-
Mondeghini della tradizione con salsa verde	*(1;3;7;12)*	13-
Salumi del territorio con la nostra giardiniera	*(12)*	12-
Antipasto della Cascina salame, caprino di Montevecchia, torta salata alle cipolle con ricotta del Parco, mondeghino con salsa verde, polenta e lardo, la nostra giardiniera	*(1;3;7;9;12)*	18-

PRIMI

Gnocchi di zucca al burro e salvia	*(1;3;7)*	13-
Risotto allo zafferano con i pistilli del Parco	*(7;12)*	15-
Lasagna con cavolo nero e Storico Ribelle	*(1;3;7)*	15-

SECONDI

Ganassino di manzo brasato con polenta	*(9;12)*	25-
Stinco di maiale con purè di patate e verdure di stagione	*(7;9;12)*	22-
Zucca piastrata, topinambur, castagne e cavolo nero	*(9)*	16-

Presidio Slow Food

FORMAGGI

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

DOLCI

Millefoglie con fichi e crema al mascarpone	*(1;3;7;8)*	7-
Budino al cioccolato con biscotti	*(1;3;7)*	7-
Semifreddo al miele d'acero dell'Azienda Agricola Gughi	*(3;7)*	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

Mondeghini della tradizione con salsa verde
(1;3;7;12)

Risotto allo zafferano
con i pistilli del Parco
(7;12)

Ganassino di manzo brasato con polenta
(9;12)

Budino al cioccolato con biscotti
(1;3;7)

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

Torta salata alle cipolle stufate
e ricotta del Parco
(1;3;7)

Lasagna con cavolo nero e Storico Ribelle
(1;3;7)

Zucca piastrata, topinambur, castagne
e cavolo nero
(9)

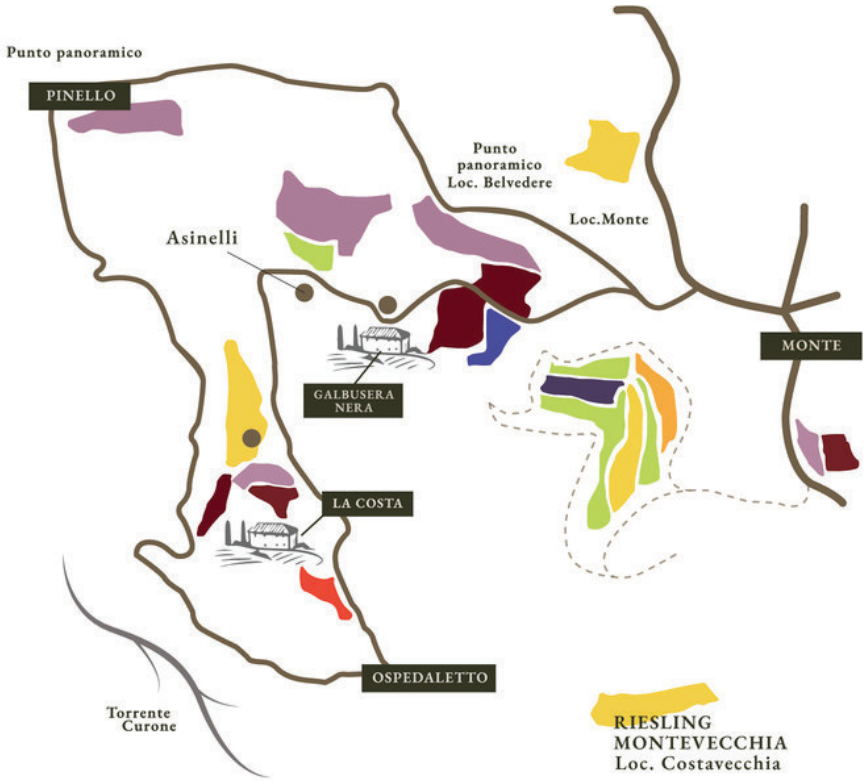
Millefoglie con fichi
e crema al mascarpone
(1;3;7;8)

Acqua e caffè

45€ a persona

55€ a persona
con 3 calici di vino
in abbinamento

Le Vigne *La* COSTA



PINOT NERO
MERLOT
RIESLING
SYRAH
MOSCATO ROSSO
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 2025 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

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

Elenco degli Allergeni alimentari

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

1. 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.