

# BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

Seguici su  

Per prenotare chiamaci o scrivici +39 335 5975100 

***agriturismobrusignone.it***

# Antipasti

DI NOSTRA PRODUZIONE

*Salumi nostrani provenienti dai nostri allevamenti.  
I latticini sono prodotti con il latte biologico  
dell'Azienda Agricola "La Valle",  
situata in un'oasi naturale nel cuore del  
Parco del Mincio, sulle sponde del fiume Po.  
Le verdure sono fresche e genuine,  
raccolte direttamente nel nostro orto.  
Il miele proviene dai nostri apiari stanziali  
all'interno del Parco Regionale  
della Valle del Lambro.*

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Antipasti

Selezione di salumi nostrani  
Azienda Agricola Brusignone  
accompagnati da formaggi e verdure  
del nostro orto in agrodolce

# 7 - 9

€ 12

Degustazione di formaggi del Brusignone  
con miele di castagno e rovo di nostra produzione

# 7 - 12

€ 10

Pancetta affumicata della Brianza  
con caprino di latte di capra marinato ai profumi dell'orto  
e chips di polenta

# 1 - 7

€ 11,50

Burrata con latte di Bufala Azienda Agricola  
"La Valle" con parmigiana di melanzane e pomodorini freschi

# 3 - 7 - 9

€ 10

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Primi

## FATTI IN CASA

*La pasta dei primi piatti è preparata da noi,  
fresca come quella fatta in casa.*

*Per il nostro risotto abbiamo scelto il riso  
100% Carnaroli dell'“Azienda Agricola Salera” che,  
grazie all'invecchiamento minimo di 18 mesi,  
dona una sorprendente cremosità in mantecatura.*

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# PRIMI

Risotto 100% Carnaroli “Azienda Agricola Salera” € 10  
con salsiccia, ortiche e mantecatura delicata al caprino

# 7 - 9

Maccheroncini di nostra produzione di semola € 12  
e mirtilli dei nostri campi  
al pesto di canapa con ricotta aromatizzata alle erbe

# 1 - 6 - 7 - 8

Cavatelli con stracciatella con latte di Bufala € 10  
mantovana Azienda Agricola “La Valle”,  
pomodorini freschi e basilico

# 1 - 7 - 9

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Secondi

## DAI NOSTRI ALLEVAMENTI

*Le carni provengono dal nostro allevamento di  
Goito, in terra mantovana,  
sulle sponde del fiume Mincio.*

*Agli animali viene dato spazio e libertà di  
movimento. Dispongono di un'ampia area all'aperto,  
in cui vengono fatti pascolare,  
e si nutrono di erba e di fieno.*

*Alleviamo circa 50 capi tra bufalini e bovini,  
di cui abbiamo alcuni esemplari nella nostra fattoria.*

*La razza, l'alimentazione e i metodi  
di allevamento determinano la composizione  
dei nutrienti della carne, permettendo  
di portare in tavola un prodotto buono e salutare,  
che si distingue per tenerezza e succulenza.*

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Secondi

- Porchetta del Brusignone** € 14  
con polenta grigliata e catalogna ripassata  
# 1-3-7-9
- Bis di costine di maiale e vitello** € 14,50  
cotte a bassa temperatura e marinate alle erbe aromatiche  
# 1 - 9
- 500 gr di Costata di manzo "Scottona" alla griglia** € 22,50  
Cottura consigliata: media/ben cotta  
# NO ALLERGENI
- Fiorentina di manzo "Scottona" alla griglia** 4,50  
Circa 800gr/1kg Cottura consigliata: al sangue o media €/etto  
# NO ALLERGENI
- Gran grigliata mista** € 17  
pancetta, salamella, coppa, manzo "Scottona" e vitello  
# 3 - 7 - 9 - 10
- Tagliata di filetto di sottopetto di manzo** € 21  
al rosmarino con contorno a scelta  
# NO ALLERGENI
- Burger Agricolo** € 13  
Morbido panino al sesamo con hamburger di manzo e suino della nostra cascina, farcito al formaggio, con pomodoro, lattuga e verdure in agrodolce accompagnati da patate del campo cotte al forno saltate al rosmarino  
#1 - 6 - 7 - 9 - 11

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Insalatone e Contorni

## DEL NOSTRO ORTO

*Tutte le nostre insalatone sono preparate  
con verdure coltivate naturalmente.*

*Riconosciamo l'importanza fondamentale della  
Terra, seguendo le stagioni e i metodi di coltivazione  
che ne permettano il rispetto e la salvaguardia.  
Ci teniamo a divulgare un'alimentazione che migliori  
il benessere delle persone, sensibilizzandole  
su un'alimentazione corretta, salutare e sostenibile.*

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO



# Insalatone

Caesar salad insalata Iceberg con petto di pollo allevato € 13  
in cascina, uovo sodo dell'aia, crostini di pane,  
scaglie di Grana Padano e salsa Caesar

# 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12

La nostra caprese insalata, pomodoro e basilico freschi, € 12  
burrata con latte di Bufala mantovana Azienda Agricola "La Valle"

# 7

# Contorni

Patate del campo al forno saltate al rosmarino € 4

# 1

Insalata mista € 4

# NO ALLERGENI

Verdure alla griglia € 4

# NO ALLERGENI

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO



# Menu Bimbi



# Menù Bimbi

Pennette in bianco al naturale, al burro o all'olio extra vergine di oliva #1-7 € 5

Pennette al pomodoro #1-9 € 5

Lasagne alla bolognese con ragù dai nostri allevamenti #1-3-6-7-9-12 € 5

Cotoletta di pollo allevato in cascina servito con patate del campo al forno saltate al rosmarino #1-3-6-7 € 7

## DOLCI

Frescostecco: gelato su stecco di frutta, yogurt e miele #7 € 3

Mirtilli raccolti nei nostri campi con gelato #7 € 6,50

Frutti di bosco raccolti nei nostri campi con gelato #7 € 6,50

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Pizze

## STIRATA ROMANA

*Dalla nostra cucina agricola proviene un **impasto a lunga lievitazione** e ad alta **idratazione**, per una pizza alta, soffice e leggera.*

## Le GOURMET

Cacio e pepe € 12,50  
Pecorino romano DOP, pepe nero e guanciale # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 11

Parmigiana € 13,00  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, melanzane fritte, scaglie di Lodigiano e basilico # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 11

Amor amatriciana € 14,50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, crema di Pecorino Romano DOP, guanciale al pepe, cipolla rossa di Tropea spadellata e pomodori San Marzano # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 11

Crudo e straciatella € 15,50  
Pomodoro, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, straciatella con latte di Bufala mantovana, pomodori rossi e gialli semidry e gocce di pesto # 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 11 - 12 - 14

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Pizze

**Focaccia** € 4,80  
Sale, olio extravergine, rosmarino # 1 - 6

**Margherita** € 6,80  
Pomodoro, mozzarella, origano # 1 - 6 - 7

**Diavola** € 7,80  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere # 1 - 6 - 7

**Ortolana** € 7,30  
Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine grigliate  
# 1 - 6 - 7

**Prosciutto** € 8,30  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto # 1 - 6 - 7

**4 Stagioni** € 8,30  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofini,  
champignon # 1 - 6 - 7

**3 Furmai** € 9,30  
Mozzarella fiordilatte mantovana, Valregina semistagionato  
con latte di Bufala, burrata con latte di Bufala # 1 - 6 - 7

**Brianzola** € 9,30  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, pancetta affumicata  
della Brianza, Gorgonzola DOP piccante # 1 - 4 - 6 - 7 - 12

**Bürola** € 8,80  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, salsiccia grigliata  
e rosmarino # 1 - 6 - 7

**Zuchèt** € 8,30  
Mozzarella fiordilatte mantovana, stracchino  
e zucchine saltate alla curcuma # 1 - 6 - 7

*COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00*

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Dolci

## DELLA CASCINA

*Dessert casalinghi, buoni come quelli della nonna.  
Vi proponiamo i grandi classici come il tiramisù  
e le torte della tradizione come quella paesana.  
I mirtilli e i frutti di bosco  
li raccogliamo nei nostri campi.  
Buoni da assaporare anche in abbinamento  
con il nostro agrigelato, preparato solo  
con latte fresco e materie prime selezionate.*

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Dolci

Tiramisù classico € 5,50  
con crema di mascarpone e caffè  
# 1 - 3 - 6 - 7 - 8

Crostatina di frolla con mirtilli freschi € 5,50  
dei nostri campi e crema pasticcera  
# 1 - 3 - 6 - 7 - 8

Torta di mele € 4  
con crema pasticcera aromatizzata alla cannella  
# 1 - 3 - 6 - 7 - 8

Torta mica e lacc: torta paesana € 4  
ricetta della tradizione brianzola  
# 1 - 3 - 6 - 7 - 8

Sorbetto al limone e zenzero fresco € 3,50  
# 7

Mirtilli raccolti nei nostri campi con gelato € 6,50  
#7

Frutti di bosco raccolti nei nostri campi con gelato € 6,50  
#7

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Caffetteria e Distillati

## PRODOTTI NATURALI E BIOLOGICI

*Il nostro caffè Torrefazione Libera® è integralmente composto da chicchi coltivati biologicamente e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano nella torrefazione di Como.*

*Il 70% della miscela è caffè Arabica  
(40% Brasile, 15% Nicaragua, 15% Honduras),  
il restante 30% è Robusta (15% India, 15% Messico).*

*La linea di liquori e distillati Distilleria Libera® è preparata artigianalmente e solo con ingredienti naturali.  
Le erbe, le radici e la frutta utilizzate sono rigorosamente naturali e sapientemente miscelate.*

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO



# Caffetteria

Caffè espresso # NO ALLERGENI	€ 2
Caffè macchiato # 7	€ 2
Caffè doppio # NO ALLERGENI	€ 3
Caffè decaffeinato # NO ALLERGENI	€ 2
Caffè d'orzo # 1	€ 2
Caffè americano # NO ALLERGENI	€ 2
Marocchino # 7	€ 2,50
Caffè shakerato # per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	€ 3
Caffè corretto # per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	€ 2
Ginseng # 1 - 7	€ 2,30
Cappuccino # 7	€ 2
Tisane # per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	€ 4
Limoncino # NO ALLERGENI	€ 4
Amaro alle erbe # NO ALLERGENI	€ 4
Sambuca # NO ALLERGENI	€ 4
Grappa lombarda # NO ALLERGENI	€ 4,50
Grappa riserva # NO ALLERGENI	€ 4,50

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Bevande

*A base di ingredienti che provengono  
da agricoltura biologica, le bibite Bolla Libera®  
sono senza edulcoranti, conservanti  
e coloranti artificiali.*

*Una gamma di gusti rinfrescanti e ricchi di sapore  
per offrirvi oggi la bontà naturale di ieri.*

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Bevande

Acqua Minerale Fonte S. Antonio 70cl - naturale o frizzante # NO ALLERGENI	€ 2,50
Acqua Minerale Fonte S. Antonio 40cl - naturale o frizzante # NO ALLERGENI	€ 1,50
Bolla Libera® chinotto bio # NO ALLERGENI	€ 3,50
Bolla Libera® gazzosa bio # NO ALLERGENI	€ 3,50
Bolla Libera® limonata bio # NO ALLERGENI	€ 3,50
Arancia bionda # NO ALLERGENI	€ 3,50
Coca cola # NO ALLERGENI	€ 3,50
Coca cola zero # NO ALLERGENI	€ 3,50
Tè al limone # NO ALLERGENI	€ 3,50
Tè alla pesca # NO ALLERGENI	€ 3,50
Succhi # per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	€ 3,50
Crodino # per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	€ 3,50

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# BIRRE Artigianali

BIRRIFICIO e DI COMO

*Prodotte artigianalmente curando ogni  
aspetto di produzione, dalla selezione  
di materie prime fino all'imbottigliamento.  
Vi proponiamo le etichette del nostro  
birrificio indipendente, il Birrificio di Como,  
non pastorizzate e non filtrate,  
dal gusto estremamente pulito.*

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# BIRRE



**MARILYN Lager** bassa fermentazione.  
**Con ingredienti da agricoltura biologica**

Chiara e leggera. Birra fresca e beverina in stile Lager.  
Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 5,3% vol. # 1

50 cl  
€ 5



**SUPER WEISS Weiss ambrata doppio malto**  
alta fermentazione

La super è molto più luppolata e speziata rispetto ad una comune Weiss. Al gusto è molto corposa e, oltre ai classici sapori Weiss, spunta in modo netto la nocciola.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo e di grano, luppolo, lievito. Alc. 6,3% vol. # 1

€ 5



**ROXANNE Ambrata doppio malto** bassa fermentazione  
Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 6% vol. # 1

€ 5



**ALL BLACK Scura doppio malto** bassa fermentazione

Un aroma intrigante che richiama quello del brandy. Retrogusto di liquirizia, panna cotta, irish coffee e note di cacao amaro.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 7,1% vol. # 1

€ 5



**I-PA Ambrata chiara** alta fermentazione

Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 6,6% vol. # 1

€ 5



**N. 10 Chiara al miele di timo** bassa fermentazione

Birra di media corposità, dal gusto deciso con miele di timo e melata di abete dell'Alto Adige. Finale dolce e balsamico.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, miele, melata, luppolo, lievito. Alc. 6,8% vol. # 1

€ 5

**Birra analcolica CLAUSTHALER PREMIUM Lager**

È una bionda con un buon equilibrio gustativo, discreta densità olfattiva, corpo maltoso tendente al rotondo. Alc. 0,45% vol. # si rimanda alla singola etichetta

33 cl  
€ 5

**Birra senza glutine ESTRELLA DAM DAURA Lager**

Bionda giallo dorato, dalla schiuma fine e persistente, presenta un intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Al gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e miele. Alc. 5,4% vol.

# si rimanda alla singola etichetta

€ 5

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Vini

## BRIANZOLI E LOMBARDI

*Una selezione di etichette artigianali del nostro territorio. La nostra carta vini include vini da agricoltura biologica e sostenibile, rispettosa del suolo e della vite.*



### BOLLICINE



<b>MONTEVECCHIA</b>	<b>Valcurone Spumante Brut</b>	Tenuta Valcurone	CL 75	artigianale	€ 20
<b>PAVIA</b>	<b>Blanc de Blancs Ancestrale</b>	Castello di Stefanago	CL 75	biologico	€ 27
<b>BRESCIA</b>	<b>Franciacorta DOCG Saten Millesimato</b>	Monzio Compagnoni	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 34,50



### VINI BIANCHI



<b>MONTEVECCHIA</b>	<b>Nustranel Bianco Frizzante IGT</b>	Tenuta Valcurone	CL 75	artigianale	€ 18
<b>MONTEVECCHIA</b>	<b>Pincianell Terre Lariane Bianco IGT</b>	Terrazze di Montevicchia	CL 75	artigianale	€ 20
<b>LA VALLETTA BRIANZA</b>	<b>Brigante Bianco</b>	La Costa	CL 75	artigianale	€ 20
<b>LA VALLETTA BRIANZA</b>	<b>Solesta 2014 Terre Lariane Bianco IGT</b>	La Costa	CL 75	artigianale	€ 28,50
<b>PAVIA</b>	<b>Pinot Grigio Campo Piano Provincia di Pavia IGP</b>	Castello di Stefanago	CL 75	biologico	€ 23
<b>SONDRIO</b>	<b>Calis Terrazze Retiche di Sondrio IGT</b>	Rivetti & Lauro	CL 75	artigianale	€ 21

# Vini



## VINI ROSSI



<b>MONTEVECCHIA</b>	<b>Nustranel Rosso Terre Lariane IGT</b>	Tenuta Valcurone	CL 75	artigianale	€ 18
<b>MONTEVECCHIA</b>	<b>Pincianell Terre Lariane Rosso IGT</b>	Terrazze di Montevecchia	CL 75	artigianale	€ 20
<b>LA VALLETTA BRIANZA</b>	<b>Vino del quattordici Terre Lariane IGT</b>	La Costa	CL 75	artigianale	€ 39,50
<b>LA VALLETTA BRIANZA</b>	<b>San Giobbe Pinot Nero Terre Lariane IGT</b>	La Costa	CL 75	artigianale	€ 30
<b>PAVIA</b>	<b>Stefanago Rosso Provincia di Pavia IGP</b>	Castello di Stefanago	CL 75	biologico	€ 19,50
<b>PAVIA</b>	<b>Pinot Nero dell'Oltrepo Pavese DOC Campo Castagna</b>	Castello di Stefanago	CL 75	biologico	€ 29
<b>SONDRIO</b>	<b>Terrazze Retiche di Sondrio IGT Cormelò</b>	Rivetti & Lauro	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 21
<b>SONDRIO</b>	<b>Inferno Valtellina Superiore DOCG Uì Vigna 117</b>	Rivetti & Lauro	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 28,50
<b>SONDRIO</b>	<b>Sforzato dell'Orco DOCG</b>	Rivetti & Lauro	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 37



## VINI ROSATI



<b>LA VALLETTA BRIANZA</b>	<b>Vino del Diciotto Terre Lariane Rosato IGT</b>	La Costa	CL 75	artigianale	€ 20
----------------------------	---	----------	-------	-------------	------



## VINI DOLCI



<b>LA VALLETTA BRIANZA</b>	<b>Calido Passito di Moscato Rosso</b>	La Costa	CL 37,5	artigianale	€ 24
<b>PAVIA</b>	<b>Moscato dolce DOC</b>	Azienda Agricola Belcredi	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 16

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00  
# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# Vini al calice



## VINI ROSSI

<b>MONTEVECCHIA</b>	<b>Nustranel Rosso Terre Lariane IGT</b>	Tenuta Valcurone	CL 15	artigianale	€ 4
<b>PAVIA</b>	<b>Stefanago Rosso Provincia di Pavia IGP</b>	Castello di Stefanago	CL 15	biologico	€ 5
<b>SONDRIO</b>	<b>Terrazze Retiche di Sondrio IGT Cormelò</b>	Rivetti & Lauro	CL 15	viticultura sostenibile	€ 6



## VINI BIANCHI

<b>MONTEVECCHIA</b>	<b>Nustranel Bianco Frizzante IGT</b>	Tenuta Valcurone	CL 15	artigianale	€ 4
<b>PAVIA</b>	<b>Stefanago Bianco Provincia di Pavia IGP</b>	Castello di Stefanago	CL 15	biologico	€ 5

# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO



# gluten free

## PRIMI

Risotto 100% Carnaroli "Azienda Agricola Salera" € 10  
con salsiccia, ortiche e mantecatura delicata al caprino # 7 - 9

Pennette al burro e salvia # 7 - 9 € 9

Pennette al pomodoro # 9 € 9

## PIZZE

Pizza Campania\*: pomodoro, mozzarella, origano € 10  
# 5 - 6 - 7 - 8 - 13

Pizza Parmense\*: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 12  
# 5 - 6 - 7 - 8 - 13

Pizza Taggiasca\*: pomodoro, mozzarella, olive nere € 11  
# 5 - 6 - 7 - 8 - 13

Pizza Verzura\*: pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, € 12  
melanzane e radicchio # 5 - 6 - 7 - 8 - 13

## DOLCI

Tiramisù\* # 3 - 7 - 8 € 6,50

Crostata crumble di pere\* # 3 - 8 € 6,50

Frescostecco: gelato su stecco di frutta, yogurt e miele # 7 € 3

**Birra senza glutine ESTRELLA DAM DAURA Lager** € 5  
Alc. 5,4% vol. # si rimanda alla singola etichetta

COPERTO E SERVIZIO €€ 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO

# allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - Malto destrine a base di grano;
  - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato;
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
  - lattio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8 Frutta a guscio vale a dire:
  - mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.