

ANTIPASTI

- Le tapas del Brianzolo** € 9
Due crostoni di pane ai cereali con zola e noci*
Due crostoni di pane ai cereali con cipolle caramellate*
Due crostoni di pane ai cereali con pesto di pomodori secchi, freschi e basilico*
- Roastbeef Tonnato** € 11
Noce di manzo cotta al forno con salsa tonnata e cialda di grana
- Flan di spinaci, cremoso al Parmigiano, asparagi e terra di olive nere** € 10
- Tagliere di salumi** € 12
Coppa nostrana, salame felino, Bresaola chiavennasca, lardo erborinato
- Tagliere di formaggi** € 12
Fiorone di capra, Casera, Castelmagno, Piattone della Valtellina con marmellata e miele
- Tris di pesce** € 15
*Carpaccio di salmone * marinato agli agrumi*
*Gambero rosso crudo * e limone*
*Capasanta * e pane croccante aromatizzato*
- Catalana con polpa di astice* e mazzancolle* con verdure fresche croccanti** € 13
piatto freddo a base di sedano, pomodorini, cipolla rossa
- Acciughe del Cantabrico, pane ai cereali e burro montato** € 9

À LA CARTE

PRIMI PIATTI

- Bauletto* ripieno di ricotta di bufala e erbe con ragù bianco di vitello e pomodorino fresco** € 13
- Risotto Castelmagno, limone e mandorle** € 12
- Paccheri* con spada*, pomodorino fresco, mentuccia e pinoli** € 13
- Spaghetti con crema di barbabietola, pistacchi tostati e scorza di limone** € 12
- Che Crémaaaa! Tonnarelli Cacio e Pepe** € 11
- Mezzemaniche con pomodoro, melanzane e ricotta salata** € 12
- Risotto alla milanese con ossobuco** € 21

SECONDI PIATTI

-  Pancetta di maiale croccante con cipollotto stufato, mela verde e crema di patate € 16
- MataBurger € 15
Hamburger di Angus da 200g con zola e guanciaiale croccante, pomodoro ramato e salsa Mata (però a parte) servito con patate rustiche al forno
- Polpo, ananas marinato, carote alla soia e fiocchi di mais € 18
-  Seppia CBT, cipolla rossa in agrodolce, maionese al nero di seppia e insalata di verdure di stagione € 18
- Fritto misto € 19
Gamberi, anelli di calamari e ciuffi*
-  Trancio di salmone* scottato, ratatouille di verdure e riduzione di soia € 17
-  La zuccina, pomodoro, provola e guacamole al basilico € 15
-  Medaglione vegano con cipolla caramellata, julienne di pomodori secchi e misticanza € 19
-  Picanha € 20
servita con patate al forno e verdure alla griglia
-  Tagliata di Angus argentino € 20
servita con patate al forno e verdure alla griglia

Contorni

Patate rustiche al forno	€ 4
Verdure grigliate	€ 4
Insalata mista	€ 4

 Vegetariano  senza glutine (non si esclude la possibilità di contaminazioni)

coperto 3.50 €

Informiamo la gentile clientela che nelle preparazioni sono presenti ingredienti che possono causare allergie e/o intolleranze alimentari.
(*) indica un prodotto surgelato all'origine o sottoposto ad abbattimento rapido, congelato presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conforme alla normativa vigente. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva

Il regolamento Europeo ha individuato i **14 allergeni alimentari** principali, essi sono:

1. **Cereali e derivati** vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
2. **Crostacei**
3. **Uova**
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte**
8. **Frutta a guscio**
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti**
13. **Lupini**
14. **Molluschi.**

I numeri indicano gli allergeni presenti o possibili tracce

TAPAS DEL BRIANZOLO 1.7.8.9.11

ROASTBEEF TONNATO 3.4.7.10.

FLAN DI SPINACI 3.7.

TAGLIERE DI SALUMI

TAGLIERE DI FORMAGGI 7.8.10

TRIS DI PESCE 1.2.4.14.

CATALANA CON ASTICE MAZZANCOLLE E VERDURE 2.4.9

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 1.4.7.11.

BAULETTO CON RICOTTA DI BUFALA E SPINACI CON RAGU BIANCO DI VITELLO E POMODORINI 1.3.7.9.

RISOTTO AL CASTELMAGNO MANDORLE E LIMONE 3.7.8.9.

PACCHERI CON PESCE SPADA, POMODORO FRESCO, MENTA E PINOLI 1.3.4.8.9.

SPAGHETTI CON CREMA DI BARBABIETOLA, PISTACCHI E SCORZA DI LIMONE 1.8.9

TONNARELLI CACIO E PEPE 1.3.7.9.

MEZZEMANICHE CON MELANZANE, POMODORO E RICOTTA SALATA 1.7.9.

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO 1.3.7.9.

MATABURGER 1.8.9.10.11

SEPPIA CBT 3.12.14

FRITTO MISTO DI PESCE 1.2.4.8.

PANCETTA DI MAIALE CON CIPOLLOTO STUFATO, CREMA DI PATATE E MELA VERDE 7.

POLPO ANANAS MARINATO, CAROTE ALLA SOIA E FIOCCHI DI MAIS 1.3.4.6.8

TRANCIO DI SALMONE, RATATUILLE E SOIA 4.6.9.

LA ZUCCHINA 7.

MEDAGLIONE VEGANO CON CIPOLLA CARAMELLATA 1.12.

PICANHA

TAGLIATA DI ANGUS

PATATE AL FORNO

INSALATA MISTA

VERDURE GRILL

Cremoso al pistacchio 1.3.7.8.

Tartufo bianco 1.3.7.8

Tartufo classico 1.3.7.8.

Soufflè al cioccolato 1.3.7.8.

Tiramisù della casa 1.3.7.8.

Tentazioni alla ricotta 1.3.7

Sorbetto al limone 7