


ANTIPASTI

 **Le tapas del Brianzolo** € 12

Tre crostoni di pane ai cereali con zola e noci*
Tre crostoni di pane ai cerali con cipolle caramellate*
Tre crostoni di pane ai cereali con pesto di pomodori secchi, freschi e basilico*

 **Battuta di manzo al coltello** € 13
Con senape in grani, crema di zola e nocciole

  **Gratin di fiori di zucca farciti con ricotta di pecora e passata di datterino** € 12

 **Tagliere di salumi e formaggi** € 21
Coppa nostrana, salame felino, Bresaola chiavennasca, Blue di capra, 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*

 **Crudo di ricciola* con insalatina e chutney di pesche** € 18

PRIMI PIATTI

  **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

 **Risotto alla milanese con ossobuco** € 21

SECONDI PIATTI

-  Polpo arrostito, caponata di melanzane e olive con crema di patate affumicata € 18
-  Seppia CBT, cipolla rossa in agrodolce, maionese al nero di seppia e insalata di verdure di stagione € 18
- Fritto misto € 21
Gamberi, anelli di calamari e ciuffi*
-  Filetto di ombrina in guazzetto mediterraneo con patate all'olio Evo € 19
-  Polpette di melanzane con crema ai due pomodori € 19
-  Entraña - diaframma € 23
servita con flan di piselli e patate rustiche
- Tagliata di Angus argentino € 22
in panatura aromatica, spinaci e timballo di patate
- MataBurger € 17
Hamburger di Angus da 200g con zola e guanciaie croccante, pomodoro maturo e salsa Mata (però a parte) servito con patate rustiche al forno

 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
BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO 7.8.10.
GRATIN DI FIORI DI ZUCCA 7.
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 7.8
TRIS DI PESCE 1.2.4.14.
CRUDO DI RICCIOLA 4.

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.
RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO 1.3.7.9.

MATABURGER 1.8.9.10.11
SEPIA CBT 3.12.14
FRITTO MISTO DI PESCE 1.2.4.8.
FILETTO DI OMBRINA IN GUAZZETTO 4.9.12
POLPO ARROSTITO CAPONATA DI MELANZANE OLIVE E PATATE 4.10.12
DIAFRAMMA E FLAN DI PISELLI 3.7.
TAGLIATA DI ANGUS TIMBALLO DI PATATE 1.7

Crema al pistacchio 1.3.7.8.
Cheesecake 1.7.8.
Tartufo bianco 1.3.7.8
Tartufo classico 1.3.7.8.
Souffl  al cioccolato 1.3.7.8.
Tiramis  della casa 1.3.7.8.
Tentazioni alla ricotta 1.3.7.8
Sorbetto al limone 7