

CASCINA BONETA



La cucina di Cascina Boneta è lieta di invitarvi a tavola e di offrirvi l'esperienza dell'antica arte culinaria di mamma Fulvia unita a un tocco di modernità e alla freschezza di uno spirito giovane come è quello dello chef Marco. Tradizione, ingredienti naturali, materie prime di alta qualità, creatività e passione per le "cose buone" sono alla base dei 20 anni di successo che costantemente si rinnova e ci sprona a migliorarci sempre di più. Buon appetito, allora e... benvenuti nel *"regno di semplici bontà"!*



Tagliere della Locanda

selezione di salumi e formaggi del territorio
con sottoli della casa e stuzzicherie

€ 15.00

Tavolozza di formaggi

selezione di formaggi pregiati
con marmellata fatta in casa e miele

€ 14.00

Tavolozza vegetariana

stuzzicherie di verdure, sottoli e formaggio

€ 10.00

Nuvola di lardo e Gota di Montalcino

con crostini di pane e miele

€ 12.00

Consigliati per minimo 2 persone

Antipasti



Battuta di Black Angus U.S.A.

con pistacchio salato, fonduta di burrata pugliese igp
e pane croccante

€ 16.00

Flan di funghi porcini

con fonduta di Parmigiano stagionato 40 mesi,
perle al tartufo nero e petali di pane

€ 8.00

Lumache di terra trifolate

con spinacino fresco e aglio nero

€ 10.00

Carpaccio di manzo marinato agli Agrumi

con germogli misti, maionese all'arancia
e olio EVO della Locanda

€ 15.00

Primi Piatti



Risotto Carnaroli (invecchiato 18 mesi)

con pistilli di zafferano, midollo di vitello e morbido di Bufala

€ 15.00

Caramelle

fatte in casa ripieni di ricotta e limone con cremoso di capra

€ 13.00

Casoncelli alla bergamasca

saltati al burro tradizionale, salvia e pancetta nostrana

€ 12.00

Gnocchi alle ortiche

fatti in casa con crema al bagoss

€ 10.00

Spaghetti cacio e pepe

Spaghettoni monograno pastificio Felicetti

€ 12.00

Secondi Piatti



Filetto di maialino

cotto in olio cottura, su crema di latte tartufata,
bacon croccante e perle al tartufo nero

€ 16.00

Filetto di manzo allo Strachitunt

accompagnato da polenta bramata

€ 28.00

Punta di petto di Fassone brasata

con il suo fondo e polenta integrale

€ 18.00

Costolette d'agnello dorate

con patate al rosmarino e salsa ai peperoni dolci

€ 15.00

Polenta taragna

€ 6.00

Polenta taragna con funghi porcini trifolati e cerfoglio

€ 10.00

Secondi Piatti

dalla nostra griglia



Fiorentina di manza

frollatura 30/40 giorni

€ 5.50 (all'etto)

Filetto di maiale

aromatizzato al rosmarino con patate

€ 15.00

Filetto di manza

frollatura 30/40 giorni

€ 22.00

Filetto di cavallo

frollatura 30/40 giorni

€ 20.00

I tre filetti

Cavallo, Maiale, Manza con patate (min. 2 pers.)

€ 50.00

Pichana di Black Angus americano

(min. porzione 500 gr) - servito su piastra rovente con patate

€ 4.50 (all'etto)

Manza al bastone

(ca. 200 g di bistecchine di manza) su legno avvolte con speck e formaggio e accompagnate da patate e polenta

€ 15.00

Tagliata di manza

su rucola e parmigiano a scaglie 36 mesi

€ 16.00

Tagliata di vitella

al rosmarino e pepe rosa

€ 15.00

Costolette di agnello

con polenta e patate

€ 15.00

Formaggi locali alla piastra

con polenta

€ 12.00

Grigliata reale

costine, pollo, salamini, spiedino, tagliata con formaggio grigliato, patate, polenta e verdure grigliate

€ 20.00 1 pers.

€ 30.00 2 pers.



Margherita

pomodoro, mozzarella

€ 5.50

Margherita (senza glutine)

€ 13.00

Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 6.00

Cotto e porcini

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini

€ 8.00

Boscaiola

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

€ 7.50

Farcita

pomodoro, mozzarella, cotto, funghi porcini, carciofi alla romana

€ 7.50

Americana

pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel

€ 6.00

Napoli

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

€ 6.00

Boneta

pomodoro, mozzarella, salame, stracchino del Monte Bronzone

€ 8.00

Aggiunte possono variare da € 0.50 a € 1.50

Culatello

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro a fette, culatello

€ 10.00

Gustosa

pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, polenta a fette, gota di Montalcino

€ 9.00

Fonduta

pomodoro, mozzarella, stracchino del Monte Bronzone, formagella, grana

€ 8.00

Coppata

pomodoro, mozzarella, pancetta coppata, carciofi alla romana

€ 7.50

Valtellina

pomodoro, mozzarella, speck, formaggio fontal, porcini

€ 9.00

Vegetariana

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

€ 7.00

Italiana

pomodoro, mozzarella, spinaci, burrata, pomodori datterini

€ 10.00

Bergamasca

pomodoro, mozzarella, pancetta nostrana, stracchino del Monte Bronzone, salvia

€ 7.50

Calzone classico

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 6.00

Calzone farcito

pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, carciofi alla romana

€ 7.50



Biancaneve

mozzarella, mele, zola, noci

€ 7.50

Beef

mozzarella, roast-beef di manzo, rucola, parmigiano 36 mesi

€ 10.00

2012

pomodoro, mozzarella, lumache, bacon affumicato, cipolla rossa

€ 9.00

Sottobosco

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, frutti di bosco,
olio al tartufo

€ 9.00

Leggera

mozzarella, bresaola, rucola, caprino

€ 7.50

Delicata

mozzarella, lonzino, insalatina, scaglie di parmigiano 36 mesi

€ 8.00

Strinù

mozzarella, cotechino, cipolla rossa

€ 6.00

Mediterranea

pomodoro, mozzarella di bufala, pinoli, olive taggiasche,
pomodori a fette, basilico

€ 9.00

Focaccia aglio, olio e peperoncino

€ 3.00

Focaccia al rosmarino

€ 3.00

Aggiunte possono variare da € 0.50 a € 1.50

Bibite



Acqua da sorgente Alisea 0,75 lt	€ 2.00
Bibite da litro	€ 4.50
Bibite vetro 0,33 lt aranciata, sprite, coca cola zero	€ 3.00
Vino rosso Bronzone 0,75 lt	€ 10.00
Vino rosso Bronzone 0,50 lt	€ 5.00
Vino rosé bianco alla spina 1 lt	€ 10.00
Vino rosé bianco alla spina 0,50 lt	€ 5.00
Birra bionda alla spina	€ 3.00 piccola € 4.00 media
Birra Monchshof ambrata doppio malto tedesca 0,50 lt	€ 5.00
Birra Kapuziner Weissbier tedesca 0,50 lt	€ 5.00
Caffè liscio	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.50
Caffè Hag/d'orzo	€ 2.00
Caffè Hag corretto	€ 2.50
Caffè Ginseng	€ 2.00
Cappuccino/Camomilla/Tè	€ 2.50
Amari e Grappe	€ 3.00/5.00
Cognac e Whisky	€ 5.00/12.00

ALLERGENI - ALLERGENEN - ALLERGENE

- IT.** Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
- EN.** *Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.*
- DE.** Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.
- FR.** *Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE come previsto dal reg. UE 1169/11

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) 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:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. **Frutta e guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (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'alcol 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 concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ 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.**