





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 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.

Allora buon appetito e... benvenuti
nel "*regno di semplici bontà*"!

Belometti Marco

Taglieri

I nostri taglieri sono conviviali,
pensati per essere gustati in compagnia

Tagliere della Locanda

Selezione di salumi e formaggi del territorio
con sott'oli della casa e stuzzicherie

€ 18.00

Tavolozza di formaggi

Selezione di formaggi pregiati
con marmellata fatta in casa e miele

€ 18.00

I nostri Bruschettoni

- Lardo, pesto al rosmarino e miele
- Pomodorini confit, burratina e acciuga del Cantabrico
- Crema di asparagi e pancetta croccante

€ 13.00

Nuvola di lardo

e Gota di Montalcino

Con pane abbrustolito e miele

€ 12.00

Antipasti

Tartare di fassona

Ricotta stagionata con salsa di pomodorini bruciati

€ 16.00

Lumache di terra

Aglione, olio e prezzemolo su crema di polenta

€ 12.00

Sarda di Montisola

Con polenta bramata

€ 12.00

L'uovo fritto

Con fonduta di parmigiano, porcini e tartufo

€ 16.00

Primi Piatti

Risotto Nano Vialone veronese

Ortica selvatica, crema al gorgonzola,
nocciole del Piemonte e grappa di moscato

€ 16.00

Casoncelli alla bergmasca (fatti in casa)

Come da tradizione, saltati con burro, salvia e pancetta

€ 13.00

Gnocchi di pane (fatti in casa)

Datterino giallo, spinacino fresco e ricotta stagionata

€ 13.00

Ravioloni al limone (fatti in casa)

Con stracciatella di bufala e crumble alla liquirizia

€ 15.00

Fusillone di Gragnano

Cacio e pepe

€ 14.00

Secondi Piatti

Filetto di manzo con funghi porcini e tartufo nero pregiato

Accompagnato da polenta bramata

€ 30.00

Filetto di maialino

Cotto a bassa temperatura con crema di asparagi,
asparagi croccanti e carbone vegetale

€ 16.00

Coscette di coniglio al Valcalepio con polenta bramata

€ 18.00

Carpaccio di Magatello

Marinato ai frutti di bosco, carciofo croccante
e olio evo al lampone

€ 18.00

Polenta taragna

Con funghi porcini trifolati

€ 12.00

La nostra brace

Tutta accompagnata
da patate e polenta

**Fiorentina Wagyu grain fed
Short Loin Australia**

€ 12.00 (all'etto)

**Fiorentina Black Angus grain fed
Striploin Australia**

€ 8.00 (all'etto)

Fiorentina di Fassona piemontese Italia

€ 7.00 (all'etto)

Diaframma Wagyu Australiano

€ 20.00

Picanha Black Angus

€ 7.00 (all'etto)

Filetto di Manzo

€ 25.00

Manzo al bastone

(Bistecche di scamone avvolte su legno con speck e formaggio)

€ 16.00

**Controfiletto Black Angus grain fed
Striploin Australia**

Pesto di rucola e pomodorini bruciati

€ 20.00

Costine di maiale

€ 16.00

Costolette d'agnello

€ 20.00

Grigliata reale

(Solo su prenotazione)

€ 20.00 (a pers.)

Pizze

Aggiunte possono variare da € 1 a € 2.50

Margherita

pomodoro, mozzarella

€ 6.00

Margherita (senza glutine)

€ 15.00

Prosciutto

pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto

€ 7.00

Cotto e porcini

pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, funghi porcini

€ 9.00

Boscaiola

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

€ 9.00

Farcita

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

€ 9.00

Americana

pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel

€ 8.00

Napoli

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

€ 7.00

Boneta

pomodoro, mozzarella, salame, stracchino del Monte Bronzone

€ 8.00

Culatello

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro a fette, culatello

€ 11.00

Gustosa

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

€ 10.00

Fonduta

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

€ 9.00

Coppata

pomodoro, mozzarella, pancetta coppata, carciofi alla romana

€ 8.50

| | |
|---|---------|
| Valtellina pomodoro, mozzarella, speck, formaggio fontal, porcini | € 11.00 |
| Mortadella Pesto, pomodorini confit, granella di pistacchi, mortadella e burrata | € 12.00 |
| Vegetariana pomodoro, mozzarella, verdure grigliate | € 8.00 |
| Italiana pomodoro, mozzarella, spinaci, burrata, pomodori datterini | € 10.00 |
| Bergamasca pomodoro, mozzarella, pancetta nostrana, stracchino del Monte Bronzone, salvia | € 8.50 |
| Calzone classico pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto | € 7.00 |
| Calzone farcito pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, carciofi alla romana | € 9.00 |
| Biancaneve mozzarella, mele, zola, noci | € 9.00 |
| 2012 pomodoro, mozzarella, lumache, bacon affumicato, cipolla rossa | € 12.00 |
| Sottobosco pomodoro, mozzarella, funghi porcini, frutti di bosco, olio al tartufo | € 12.00 |
| Leggera mozzarella, bresaola, rucola, caprino | € 8.50 |
| Mediterranea pomodoro, mozzarella di bufala, pinoli, olive taggiasche, pomodori a fette, basilico | € 11.00 |
| Focaccia aglio, olio e peperoncino | € 4.00 |
| Focaccia al rosmarino | € 4.00 |

Bibite

| | |
|---|------------------------------------|
| Acqua da sorgente Alisea 0,75 lt | € 2.50 |
| Bibite da litro | € 5.00 |
| Bibite vetro 0,33 lt aranciata, sprite, coca cola zero | € 3.50 |
| Vino della casa 0,50 lt / 1 lt | € 5.00 - 0,50 lt € 10.00 - 1 lt |
| Birra Menabrea | € 5.00 - 0,33 cl - bottiglia |
| Birra Weiss | € 6.00 - 0,50 cl - bottiglia |
| Birre Artigianali | € 6.00 - 0,33 cl - bottiglia |
| Caffè liscio | € 2.00 |
| Caffè corretto | € 2.50 |
| Amari e Grappe | € 3.50/15.00 |
| Cognac e Whisky | € 5.00/15.00 |

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.

Ristorante Cascina Boneta

Località Boneta - Sarnico (BG) - Tel. +39 035 926631 - info@cascinaboneta.it - www.cascinaboneta.it

MENU PLASTIFICATO CON FILM ANTIBATTERICO

MENÙ PLASTIFICATO CON FILM ANTIBATTERICO

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.*



EccellenzeItaliane.com

Ristorante Cascina Boneta

Località Boneta - Sarnico (BG) - Tel. +39 035 926631 - info@cascinaboneta.it - www.cascinaboneta.it