







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 condivisi da due o più persone

## 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 accompagnati da mostarda di Cremona e polenta rustica "Le Antiche Macine"

€ 18.00

## I nostri Bruschettoni

- Gota di Montalcino miele di castagno e polvere di rosmarino
- Crema di funghi porcini, salsiccia croccante e cerfoglio
- Gorgonzola al cucchiaino zucca arrosto e timo

€ 15.00

## Tagliere nuvola di lardo

Nuvola di lardo e gota di Montalcino con pane abbrustolito, miele e la nostra giardiniera

€ 16.00

# Antipasti

## L'uovo fritto

Fonduta al parmigiano, porcini e tartufo nero

€ 16.00

## Flan alla zucca

Crema al Casera e crostini al burro

€ 12.00

## La nostra tartare

Filetto di cervo battuto al coltello, olio evo di nostra produzione, aceto ai lamponi, Jack Daniel's, scaglie di cioccolato 100% fondente e lamponi freschi

€ 20.00

## Lumache di terra in umido

Salate con spinacio fresco olio evo e aglio nero

€ 13.00

# Primi Piatti

## Riso Nano Vialone Veronese alla barbabietola

Con gocce di Gorgonzola dop e nocciole

€ 16.00

## I nostri casoncelli (fatti in casa)

Saltati al burro tradizionale, salvia e pancetta nostrana

€ 13.00

## Gnocchi di patate rosse (fatti in casa)

Con funghi pioppini e crema allo zafferano

€ 13.00

## Fusilloni al baccalà

E la sua bottarga

€ 16.00

## Fagottini di pasta fresca (fatti in casa)

Ripieni di salmi di lepre saltati al burro del monte Bronzone  
con crema di toma bergamasca stagionata in grotta 12 mesi

€ 15.00

# Secondi Piatti

## Filetto di manzo piemontese al pepe verde

Accompagnato da polenta rustica e patate al forno

€ 30.00

## Filetto di maialino al tartufo

Su crema di latte tartufata, bacon croccante  
e perle di aceto balsamico

€ 18.00

## Guancia di manzo brasata

Con polenta rustica

€ 20.00

## Terrina di coniglio al Val Calepio

Accompagnato da polenta rustica le antiche macine  
e patate al forno

€ 16.00

## Polenta taragna

Con funghi porcini trifolati

€ 12.00

# La nostra brace

Tutta accompagnata  
da patate e polenta

## Lombata Swami 100% bovino danese

La Swami beef è una selezione molto ristretta e di ottima qualità. Presenta una mazzatura molto importante che le conferisce un gusto e una morbidezza inconfondibili.

€ 10.00 (all'etto)

## Fiorentina black Angus grain fed Striploin Australia

Allevato con una alimentazione naturale è fra le carni migliori per tenerezza e gusto, presenta spiccate note di grasso e un sapore intenso e deciso.

€ 8.00 (all'etto)

## Fiorentina di Fassona Piemontese

La Fassona è una carne molto magra e povera di grassi ma allo stesso tempo particolarmente tenera e dal sapore delicato.

€ 7.00 (all'etto)

## L'Entraña (diaframma) black Angus grain fed Striploin Australia

Muscolo interno costale ricco di sangue e presenta spiccate note di grasso e un sapore intenso e deciso.

€ 20.00

## Entrecote argentina Pampas beef (circa 500gr)

La Carne Argentina, dal colore rosso brillante si caratterizza per la tenerezza, ma soprattutto per il caratteristico gusto deciso che la rende unica e riconoscibile al palato.

€ 45.00

**Picanha black Angus grain fed  
Striploin Australia**

Allevato con una alimentazione naturale è fra le carni migliori per tenerezza e gusto, presenta spiccate note di grasso e un sapore intenso e deciso.

€ 7.00 (all'etto)

**Manzo al bastone**

Bistecche di scamone avvolte su legno  
con speck e formaggio

€ 16.00

**Tomahawk di maialino  
iberico ai tre pepi**

Carne molto marezata e grassa dal gusto intenso  
e persistente.

€ 18.00

**Controfiletto di black Angus  
grain fed Striploin Australia**

Accompagnato da rucola e scaglie di parmigiano

€ 22.00

**Filetto di Manzo**

€ 28.00

**Costolette d'agnello**

€ 20.00

# Pizze

Aggiunte possono variare da 1 a 2.50

## Margherita

pomodoro, mozzarella

€ 6.50

## Margherita (senza glutine)

€ 13.50

## Prosciutto

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto

€ 7.50

## Cotto e porcini

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, funghi porcini

€ 9.50

## Boscaiola

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

€ 9.50

## Farcita

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

€ 9.50

## Americana

pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel

€ 8.50

## Napoli

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

€ 7.50

## Boneta

pomodoro, mozzarella, salame, stracchino del Monte Bronzone

€ 8.50

## Culatello

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro a fette, culatello

€ 11.50

## Gustosa

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

€ 10.50

## Fonduta

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

€ 9.50

## Coppata

pomodoro, mozzarella, pancetta coppata, carciofi alla romana

€ 9.00

## Valtellina

pomodoro, mozzarella, speck, formaggio fontal, porcini

€ 11.50



## **Mortadella**

Pesto, pomodorini confit, granella di pistacchio, mortadella e burrata

€ 12.50

## **Vegetariana**

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

€ 8.50

## **Italiana**

pomodoro, mozzarella, spinaci, burrata, pomodori datterini

€ 10.50

## **Bergamasca**

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

€ 9.00

## **Calzone classico**

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 7.50

## **Calzone farcito**

pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, carciofi alla romana

€ 9.50

## **Biancaneve**

mozzarella, mele, zola, noci

€ 9.50

## **Beef**

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

€ 11.50

## **2012**

pomodoro, mozzarella, lumache, bacon affumicato, cipolla rossa

€ 12.50

## **Sottobosco**

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

€ 12.50

## **Leggera**

mozzarella, bresaola, rucola, caprino

€ 9.00

## **Delicata**

mozzarella, lonzino, insalatina, scaglie di parmigiano 36 mesi

€ 9.50

## **Strinù**

mozzarella, cotechino, cipolla rossa

€ 7.50

## **Mediterranea**

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

€ 11.50

## **Focaccia** aglio, olio e peperoncino

€ 4.50

## **Focaccia** al rosmarino

€ 4.50

# Bibite

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>Acqua</b> da sorgente Alisea 0,75 lt                       | € 3.00                             |
| <b>Bibite da litro</b>  | € 5.00                             |
| <b>Bibite vetro</b> 0,33 lt aranciata, sprite, coca cola zero | € 3.50                             |
| <b>Vino della casa</b> 0,50 lt / 1 lt                         | € 5.00 - 0,50 lt<br>€ 10.00 - 1 lt |
| <b>Birra Menabrea</b>   | € 5.00 - 0,33 cl - bottiglia       |
| <b>Birra Weiss</b>  | € 6.00 - 0,50 cl - bottiglia       |
| <b>Birre Artigianali</b>                                      | € 6.00 - 0,33 cl - bottiglia       |
| <b>Caffè liscio</b>   | € 2.50                             |
| <b>Caffè corretto</b>   | € 3.00                             |
| <b>Amari e Grappe</b>   | € 3.50/15.00                       |
| <b>Cognac e Whisky</b>  | € 5.00/15.00                       |

COPERTO 3,50

---

## 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**



---

**Ristorante Cascina Boneta**

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