



C A S C I N A  
B O N E T A





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 CONVIVALI,  
PENSATI PER ESSERE CONDIVISI IN 2 o PIU

## TAGLIERE DELLA LOCANDA

22 €

Selezione di salumi e formaggi del territorio  
con la nostra giardiniera e gnocco fritto

## TAVOLOZZA DI FORMAGGI

22 €

Selezione di formaggi pregiati accompagnati dalle nostre confetture  
e polenta rustica antico mulino Riboli

## I NOSTRI BRUSCHETTONI

18 €

- FORMAGGIO VACCINO SPALMABILE,  
AVOCADO FRESCO E CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA
- POMODORINI DATTERINI AL COLTELLO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA BASILICO FRESCO
- SQUACQUERONE DOP, MORTADELLA E PISTACCHI SALATI

# Antipasti

## TARTAR DI MANZO

20 €

CAPPERI, POMODORI CONFIT, SENAPE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E TUORLO D'UOVO

## ANTIPASTO MISTO LAGO

18 €

SALAME DI MONTISOLA, SARDA SECCA CON POLENTA FRITTA, ALBORELLE  
IN CARPIONE SU PANE CASERECCIO TOSTATO E INSALATA DI LAGO AFFUMICATA

## SPIEDINI DI LUMACHE AL BACON

13 €

CON POLENTA RUSTICA ANTICO MULINO RIBOLI E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA

## LA SARDA

13 €

SARDA DI MONTISOLA ESSICCATA, OLIO EVO AROMATIZZATO ALL'AGLIO ROSSO,  
CERFOGLIO SERVITA SU POLENTA

## L'UOVO FRITTO

18 €

ASPARAGI E CREMA AL TALEGGIO

# Primi

- I NOSTRI CASONCELLI** 13 €  
SALTATI AL BURRO TRADIZIONALE CON PANCETTA NOSTRANA E SALVIA
- RISO CARNAROLI ALL'ORTICA SELVATICA**   16 €  
CREMA AL GORGONZOLA DOLCE, NOCCIOLE TOSTATE E GRAPPA BARRICATA
- GNOCCHI DI CAROTE** 15 €  
SALTATI AL BURRO E SALVIA, GUANCIALE CROCCANTE E FONDUTA AL TALEGGIO
- RAVIOLI AL BASILICO E RICOTTA**   15 €  
PINOLI, SALSA DI DATTERINI AL FORNO E RICOTTA DI PECORA STAGIONATA
- SPAGHETTONI DI GRAGNANO A MODO MIO**  15 €  
AGLIO, BURRO, PEPERONCINO FRESCO, SARDA DI MONTISOLA  
E PAN GRATTATO AROMATIZZATO AL LIMONE

# Secondi

- FILETTO DI MANZO PIEMONTESE**  35 €  
AL GIN E PEPE ROSA CON PATATE ARROSTO E POLENTA RUSTICA ANTICO MULINO RIBOLI
- TAGLIATA DI CERVO ALLA ROBESPIERRE**   25 €  
CON PATATE ARROSTO E POLENTA RUSTICA ANTICO MULINI RIBOLI
- INSALATA DI STOCCAFISSO**   22 €  
POMODORINI DATTERINI CAPPERI DI PANTELLERIA,  
OLIVE TAGGIASCHE CIPOLLA DI TROPEA E PREZZEMOLO
- VITELLO TONNATO SOUS VIDE**   18 €  
ACCOMPAGNATO DALLA SUA SALSA, VERDURE IN AGRODOLCE E CIPS DI POLENTA
- FRITTO MISTO DEL LAGO**   22 €  
CON PERSICO, ANGUILLA, FILETTI DI TROTA, ALBORELLE E VERDURE CROCCANTI
- POLENTA TARAGNA**   15 €



## **FIorentina Black Angus Grain Fed Striploin Australia**

**10€** all'etto

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

## **FIorentina di Fassona Piemontese**

**9€** all'etto

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

## **PICANHA Black Angus Grain Fed Striploin Australia (circa 500 gr)**

**9€** all'etto

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

## **L'ENTRAÑA (DIAFRAMMA) Black Angus Grain Fed Striploin Australia**

**22€**

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

## **GALLETTO VALLESPLUGA ALLA BRACE**

**20€**

Marinato e speziato accompagnato da patate arrosto e polenta rustica antico mulino Riboli

## **FILETTO DI MANZO**

**28€**

## **COSTOLETTE D'AGNELLO**

**20€**

## **TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS**

**22€**

# Pizze

è possibile gustare la pizza solo alla sera  
DA OTTOBRE A MARZO dal venerdì alla domenica  
DA MARZO A OTTOBRE dal giovedì alla domenica

Aggiunte possono  
variare da 1 a 3.50



|   |         |
|---|---------|
| <b>Margherita</b><br>pomodoro, mozzarella   | € 6,50  |
| <b>Margherita (senza glutine)</b>   | € 15,00 |
| <b>Prosciutto</b><br>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto                                   | € 7,50  |
| <b>Cotto e porcini</b><br>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini              | € 10,50 |
| <b>Boscaiola</b><br>pomodoro, mozzarella, funghi porcini e prezzemolo                         | € 9,50  |
| <b>Farcita</b><br>pomodoro, mozzarella, cotto, funghi porcini, carciofi alla romana           | € 11,00 |
| <b>Americana</b><br>pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel                            | € 8,50  |
| <b>Napoli</b><br>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano                             | € 7,50  |
| <b>Boneta</b><br>pomodoro, mozzarella, salame, stracchino del Monte Bronzone                  | € 8,50  |
| <b>Culatello</b><br>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro a fette, culatello               | € 12,00 |
| <b>Gustosa</b><br>pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, polenta a fette, gota di Montalcino | € 10,50 |
| <b>Fonduta</b><br>pomodoro, mozzarella, stracchino del Monte Bronzone, formagella, grana      | € 9,50  |
| <b>Valtellina</b><br>pomodoro, mozzarella, speck, formaggio fontal, porcini                   | € 11,50 |



# Pizze

è possibile gustare la pizza solo alla sera  
DA OTTOBRE A MARZO dal venerdì alla domenica  
DA MARZO A OTTOBRE dal giovedì alla domenica

Aggiunte possono  
variare da 1 a 3.50

|   |         |
|---|---------|
| <b>Mortadella</b><br>Pesto, pomodorini confit, granella di pistacchio, mortadella e burrata                 | € 12,50 |
| <b>Vegetariana</b><br>pomodoro, mozzarella, verdure grigliate   | € 9,00  |
| <b>Bergamasca</b><br>pomodoro, mozzarella, pancetta nostrana, stracchino del Monte Bronzone, salvia         | € 9,00  |
| <b>Calzone classico</b><br>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto   | € 7,50  |
| <b>Calzone farcito</b><br>pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, carciofi alla romana                        | € 10,50 |
| <b>Biancaneve</b><br>mozzarella, mele, zola, noci   | € 10,50 |
| <b>2012</b><br>pomodoro, mozzarella, lumache, bacon affumicato, cipolla rossa                               | € 15,00 |
| <b>Sottobosco</b><br>pomodoro, mozzarella, funghi porcini, frutti di bosco, olio al tartufo e prezzemolo    | € 15,00 |
| <b>Leggera</b><br>mozzarella, bresaola, rucola, caprino, grana a scaglie                                    | € 9,00  |
| <b>Mediterranea</b><br>pomodoro, mozzarella di bufala, pinoli, olive taggiasche, pomodori a fette, basilico | € 11,50 |
| <b>Focaccia</b> aglio, olio e peperoncino   | € 4,50  |
| <b>Focaccia</b> 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 0,33 lt</b> aranciata, sprite, coca cola zero | € 3,50 |
| <b>Birre Artigianali</b>                                      | € 6,00 |

# Vino

Consulta la nostra esposizione o richiedi la nostra carta vino

# Caffetteria

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| <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.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



CROSTACEI



VEGETARIANO



CONTIENE LATTOSIO





Ristorante Cascina Boneta

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