



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

TAGLIERE DELLA LOCANDA 22 €

Selezione di salumi e formaggi del territorio con la nostra gordiniera, confettura fatta in casa e le nostre stuzzicherie

TAVOLOZZA DI FORMAGGI (DISPONIBILE NO LATTOSIO) 25 €

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

I NOSTRI BRUSCHETTONI, PANE FATTO IN CASA E TOSTATO 18 €

- AVOCADO, FINISSIMO DI FINOCCHIO E ARANCIA
- LUCCIO IN CARPIONE E PESTO AL PREZZEMOLO
- LARDO BERGAMASCO, MIELE DI CASTAGNO E ROSMARINO

Stuzzica Appetito

IL NOSTRO SALAME TAGLIATO AL COLTELLO 12 € E STRACCHINO DEL MONTE BRONZONE

ALBORELLE FRITTE 6 €

POLENTA FRITTA E LARDO 12 €

POLPETTINE DI BACCALA 12 € CON MAIONESE ALL'ERBA CIPOLLINA

GNOCCO FRITTO 15 € CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Antipasti

TARTAR DI MANZO   **20 €**

CAPPERI DISSALATI, TABASCO, ACCIUGHE, CIPOLLA ROSSA,
SENAPE E TUORLO D'UOVO

SARDA SECCA DEL SEBINO    **13 €**

OLIO, AGLIO E PREZZEMOLO, SERVITA SU POLENTA ARROSTITA

SPIEDINI DI LUMACHE FRITTE   **13 €**
CON MAIONESE AI PEPERONI

FLAN AGLI ASPARAGI VERDI  **15 €**
CON CREMA DI PANE E CEREALI E RICOTTA INFORNATA

L'UOVO FRITTO  **18 €**
FUNGHI TRIFOLATI E FONDUTA AL TALEGGIO

Primi

- I NOSTRI CASONCELLI** 15 €
SALTATI AL BURRO TRADIZIONALE CON PANCETTA NOSTRANA E SALVIA
- RISO CARNAROLI E PEPERONI ARROSTO**   16 €
PANCIA DI MAIALE CROCCANTE E FONDUTA DI PECORINO
- GNOCCHI ALL'ORTICA SELVATICA**  13 €
SALTATI AL BURRO, FONDUTA AL TALEGGIO E CRUMBLR DI PANE NERO
- BOTTONI AI GAMBERI DI FIUME**   18 €
SALSA AI TRE POMODORI, POMODORINI BRUCIATI E OLIO AL BASILICO
- SPAGHETTO DI GRAGNANO A MODO MIO**   15 €
AGLIO, BURRO, PEPERONCINO FRESCO,
SARDA DI MONTISOLA E PAN GRATTATO AROMATIZZATO AL LIMONE

Secondi

- CONIGLIO AL VALCALEPIO ROSSO**   20 €
CON PATATE ARROSTO E POLENTA RUSTICA ANTICO MULINO RIBOLI
- TAGLIATA DI CERVO ALLA ROBESPIERRE**   25 €
CON PATATE ARROSTO E POLENTA RUSTICA ANTICO MULINO RIBOLI
- VITELLO TONNATO SOUS VIDE**   20 €
ACCOMPAGNATO DALLA SUA SALSA, VERDURE IN AGRODOLCE
- INSALATA DI BACCALA**    22 €
CON POMODORINI DATTERINI, OLIVE TAGGIASCHE,
CAPPERI DISSALATI, OLIO, AGLIO E PREZZEMOLO

la nostra Brace



TUTTA ACCOMPAGNATA
DA PATATE E POLENTA

FIorentina o Costata SASHI SAGYU

11€ all'etto

La marcata marezzatura la rendono una carne straordinariamente tenera e dal sapore intenso

FIorentina o Costata CELTIC LEGEND

12€ all'etto

Carne bovina celtic legend: grass-fed irlandese, tenera e dal sapore riccamente burroso

FIorentina MARCHIGIANA IGP

12€ all'etto

Vitellone bianco dell'appennino centrale, dal sapore intenso e carne magra e succulenta

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

30€

COSTOLETTE D'AGNELLO

20€

Bibite

Acqua da sorgente Alisea 0,75 lt	€ 3,00
Bibite da litro	€ 5,00
Bibite vetro 0,33 lt aranciata, sprite, coca cola zero	€ 3,50
Birre Artigianali	€ 6,00

Vino

Consulta la nostra esposizione o richiedi la nostra carta vino

Caffetteria

Caffè liscio	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
Amari e Grappe	€ 3,50/15,00
Cognac e Whisky	€ 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



Collegati al Wi-Fi
scansionando
il Qr-Code

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