

# BRUSIGNONE®



## AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

IT-BIO-007  
Agricoltura Italia



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

OPERATORE  
CONTROLLATO N.

IT BIO 007

T80B

Seguici su  

Per prenotare chiamaci o scrivici +39 335 5975100 

***agriturismobrusignone.it***

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente,  
i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.  
Come da nota del Ministero della Salute del 10/12/21 N. Prot. 44968 i prodotti a base di cereali  
possono contenere senape.

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

## VENERDÌ A CENA MENÙ DELLA TRADIZIONE €35

UN PIATTO A SCELTA TRA  
LE PIETANZE PIU' POPOLARI  
DELLA **TRADIZIONE**  
**LOMBARDA**



**BRASATO DI MANZO**  
con polenta di farina di mais  
# 1 - 6 - 7 - 9 - 12

**OSSOBUCO DELLE NOSTRE MANZETTE**  
con polenta di farina di mais  
# 1 - 6 - 7 - 9

**CASSOEULA**  
con polenta di farina di mais  
# 1 - 6 - 7 - 9

**BRASATO CALIFORNIA**  
con polenta di farina di mais  
# 1 - 6 - 7 - 9 - 12

*Anche se il nome fa pensare ad un piatto proveniente da oltreoceano, si tratta di una pietanza tipica della frazione "California", in quel di Lesmo (MB).*

*Si tratta di uno stracotto di manzo dei nostri allevamenti, che prevede una sfumatura leggera con aceto e una lunga cottura con brodo e latte. Il risultato è una carne morbidissima con una salsa saporita e cremosa.*

+ Entrée dello Chef  
# per gli allergeni chiedi al nostro staff

+ Acqua, calice del nostro  
vino "Villano Rosso"  
# si rimanda alla singola etichetta

+ Caffè biologico  
Torrefazione Libera  
# si rimanda alla singola etichetta

(coperto incluso)

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

# Antipasti

DI NOSTRA PRODUZIONE

*Nei taglieri del Brusignone trovate esclusivamente salumi nostrani provenienti dai nostri allevamenti. I formaggi sono prodotti con latte biologico dell'Azienda Agricola "La Valle", situata in un'oasi naturale nel cuore del Parco del Mincio, sulle sponde del fiume Po. Serviamo infine verdure di stagione a km 0, raccolte direttamente nel nostro orto bio.*

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Antipasti

Tagliere misto di salumi e formaggi € 17

selezione di salumi della nostra Azienda Agricola Bio Brusignone e formaggi del territorio accompagnati da marmellata di nostra produzione # 7 - 12

Selezione di salumi nostrani € 15  
dell'Azienda Agricola Bio Brusignone

coppa, pancetta, salame, lonzino stagionato e prosciutto crudo 24 mesi accompagnati da verdure del nostro orto in agrodolce # 9 - 12

Selezione di formaggi € 15

caciottina di Bufala, taleggio di Bufala, formaggella di Bufala alle erbe, formaggio stagionato della Valsassina e caprino con miele di castagno e rovo accompagnati da marmellata di nostra produzione # 7 - 12

Tortino ai funghi e mascarpone € 14

servito con crema al Casera # 3 - 7

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Primi

## SAPORI DI CASA

*I primi piatti vengono conditi con ingredienti di nostra produzione, dal gusto unico e genuino. Per il risotto abbiamo scelto il riso 100% Carnaroli dell'“Azienda Agricola Salera” che, grazie all'invecchiamento minimo di 18 mesi, si caratterizza per una fantastica cremosità in mantecatura.*

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Primi

Risotto 100% Carnaroli "Azienda Agricola Salera" € 15  
con funghi Porcini e speck mantecato al Taleggio\* # 3 - 7 - 9 - 12

Il nostro Pizzocchero € 14  
pizzoccheri di grano saraceno con zucca, luganega  
e formaggio Casera della Valtellina  
# 1 - 3 - 6 - 7 - 9

Gnocchi di patate della cascina € 14  
con ragù di salsiccia, radicchio e scaglie di Formaggella  
# 1 - 3 - 6 - 7 - 9

Tagliatelle al pomodoro € 14  
con stracciatella con latte di Bufala e basilico fresco  
# 1 - 6 - 7 - 9

# Piatto unico

Risotto 100% Carnaroli "Azienda Agricola Salera" € 21  
alla Milanese con Ossobuco delle nostre manzette  
# 1 - 3 - 7 - 9 - 12

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Secondi

## DAI NOSTRI ALLEVAMENTI

*Le carni provengono dal nostro allevamento di Goito, in terra mantovana, sulle sponde del fiume Mincio. Qui gli animali hanno spazio e libertà di movimento: dispongono infatti di un'ampia area all'aperto in cui vengono fatti pascolare, e si nutrono di erba e di fieno. Alleviamo circa 50 capi tra bufalini e bovini, di cui abbiamo alcuni esemplari nella nostra fattoria. I suini sono 100% italiani, nati a Martinengo in provincia di Bergamo e allevati in Brianza.*

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Secondi

Asado di vitello dei nostri allevamenti € 21  
cotto a bassa temperatura, servito con polenta e funghi misti\*  
# 1-6-7-9

Bocconcini di cinghiale in umido € 19  
con funghi Porcini  
al profumo di ginepro e olive serviti con polenta\*  
# 1-6-7-9-12



*Per un viaggio completo attraverso i sapori e i profumi tipici della Toscana, proponiamo in abbinamento il **Chianti Colli Senesi Riserva DOCG** di nostra produzione*

500 gr di Costata di manzo "Scottona" alla griglia € 37  
Cottura consigliata: media/ben cotta # NO ALLERGENI

1 kg Fiorentina di manzo "Scottona" € 8,50/etto  
Cottura consigliata: al sangue o media # NO ALLERGENI

Gran grigliata mista € 23  
pancetta, salamella, coppa, costine, manzo "Scottona"  
# NO ALLERGENI

Tagliata delle nostre manzette al rosmarino € 19  
Cottura consigliata: al sangue o media # NO ALLERGENI

Tagliata di Bufalo al rosmarino € 19  
Cottura consigliata: al sangue o media # NO ALLERGENI

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.



# Contorni

## DEL NOSTRO ORTO

*I contorni sono preparati con le verdure di stagione del nostro orto biologico.*

*La polenta viene prodotta con farina macinata a pietra, in un mulino ad acqua: un metodo che permette di mantenere inalterate le proprietà nutritive del mais. Insomma, tutti i nostri contorni sono 100% naturali, dal sapore autentico e genuino.*

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Contorni

Patate del campo al forno **saltate al rosmarino** € 5

# 1

Insalata mista € 5

# NO ALLERGENI

Verdure alla griglia € 5

# NO ALLERGENI

Fagioli all'uccelletto € 5

# 9

Funghi Porcini\* € 7

# 12

Polenta della tradizione € 5

# 1 - 6 - 7

Polenta della tradizione con funghi Porcini\* € 9

# 1 - 6 - 7 - 12

Polenta della tradizione con Gorgonzola DOP € 9

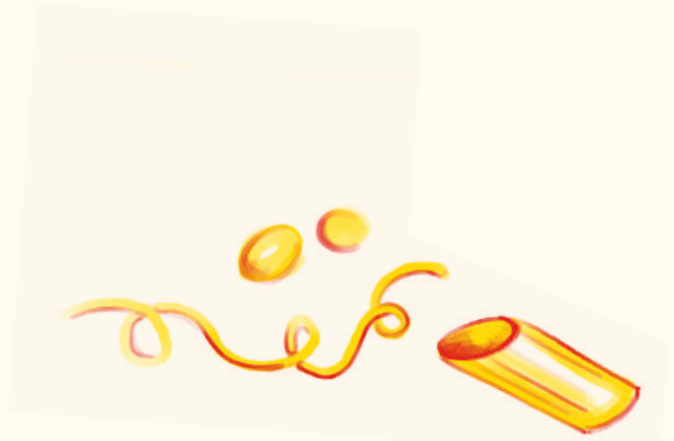
# 1 - 6 - 7

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

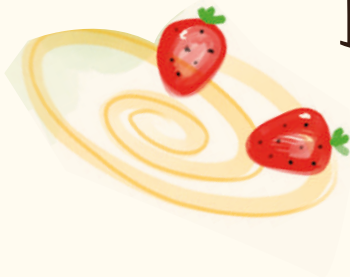
# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.



Menu



Bimbi



# Menù Bimbi

Pennette in bianco al naturale, € 8  
al burro o all'olio extra vergine di oliva # 1 - 6 - 7

Pennette al pomodoro € 8  
# 1 - 6 - 9

Lasagne alla bolognese con ragù di manzo € 9  
dei nostri allevamenti  
# 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 12

Cotoletta di pollo € 12  
servita con patate del campo saltate al rosmarino  
# 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 10

## DOLCI

1 gusto di gelato # 3 - 6 - 7 - 8 € 3

2 gusti di gelato # 3 - 6 - 7 - 8 € 5

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

# Pizze

## STIRATA ROMANA

*Dalla nostra cucina agricola proviene un impasto a lunga lievitazione e ad alta idratazione, per una pizza alta, soffice e leggera. Scegli il condimento, e gusta il sapore unico della nostra Stirata Romana.*

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Pizze

<b>Focaccia</b> Sale, olio extravergine, rosmarino # 1 - 6	€ 6,50
<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella, origano # 1 - 6 - 7	€ 8
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere # 1 - 6 - 7	€ 9,50
<b>Ortolana</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine grigliate # 1 - 6 - 7	€ 9
<b>Prosciutto</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto # 1 - 6 - 7	€ 9,50
<b>3 Furmai</b> Mozzarella fiordilatte mantovana, Valregina semistagionato con latte di Bufala, stracciatella con latte di Bufala # 1 - 6 - 7	€ 10,50

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Dolci

## DELLA CASCINA

*Per concludere con dolcezza il pasto, ti proponiamo una selezione di dessert casalinghi, buoni come quelli della nonna: dai grandi classici, come il tiramisù, alle torte preparate con ingredienti di stagione.*

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Dolci

Tiramisù - ricetta classica

# 1 - 3 - 6 - 7 - 8

€ 7,50

Tortino al cioccolato fondente  
con cuore morbido al pistacchio

servito con gelato al fiordilatte

# 1 - 3 - 6 - 7 - 8

€ 7,50

Coccomania

crostatina di pasta frolla guarnita da crema pasticcera  
con cocco e salsa al cioccolato fondente

# 1 - 3 - 6 - 8 - 11 - 13

€ 7,50

Soffici strati d'Autunno

pan di spagna alle castagne con mousse  
al cioccolato fondente e pere ricoperti di glassa al caramello

# 1 - 3 - 6 - 7 - 8

€ 7,50

Dolce della Cascina

# chiedi allo staff per la proposta giornaliera

€ 7,50

Sorbetto al limone

# 7

€ 5,00

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.



# Caffetteria e Distillati

PRODOTTI NATURALI E BIOLOGICI

*Il nostro caffè Torrefazione Libera® è interamente composto da chicchi coltivati biologicamente e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano nella torrefazione di Como.*

*Il 70% della miscela è caffè Arabica  
(40% Brasile, 15% Nicaragua, 15% Honduras),  
il restante 30% è Robusta (15% India, 15% Messico).*

*La linea di liquori e distillati Distilleria Libera® è preparata artigianalmente e solo con ingredienti naturali.  
Le erbe, le radici e la frutta utilizzate sono rigorosamente naturali e sapientemente miscelate.*

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Caffetteria

Caffè espresso # NO ALLERGENI	€ 2,50
Caffè macchiato # 7	€ 2,50
Caffè doppio # NO ALLERGENI	€ 3
Caffè decaffeinato # NO ALLERGENI	€ 2,50
Caffè d'orzo # 1	€ 2,50
Caffè americano # NO ALLERGENI	€ 2,50
Marocchino # 7	€ 3
Caffè shakerato	€ 3,50
# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	
Caffè corretto	€ 3
# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	
Ginseng # 1 - 7	€ 2,50
Cappuccino # 7	€ 3
Tisane	€ 6
# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	
Limoncino # NO ALLERGENI	€ 5
Amaro alle erbe # NO ALLERGENI	€ 5
Sambuca # NO ALLERGENI	€ 5
Grappa lombarda # NO ALLERGENI	€ 6
Grappa riserva # NO ALLERGENI	€ 7

COPERTO E SERVIZIO € 2,00

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# BIRRE Artigianali

BIRRIFICIO e DI COMO

*Prodotte artigianalmente curando ogni  
aspetto di produzione, dalla selezione  
di materie prime fino all'imbottigliamento.  
Vi proponiamo le etichette del nostro  
birrificio indipendente, il Birrificio di Como,  
non pastorizzate e non filtrate,  
dal gusto estremamente pulito.*

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# BIRRE



**MARILYN BIO**  Lager bassa fermentazione.

**Con ingredienti da agricoltura biologica**

Chiara e leggera. Birra fresca e beverina in stile Lager.

Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 5,3% vol. # 1

50 cl

€ 8,50



**SUPER WEISS** Weiss ambrata doppio malto alta fermentazione

La super è molto più luppolata e speziata rispetto ad una comune Weiss. Al gusto è molto corposa e, oltre ai classici sapori Weiss, spunta in modo netto la nocciola.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo e di grano, luppolo, lievito. Alc. 6,3% vol. # 1

€ 8,50



**ROXANNE** Ambrata doppio malto bassa fermentazione

Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 6% vol. # 1

€ 8,50



**ZEN** Birra speciale con radici di zenzero e scorze di arancia bassa fermentazione

Una birra di facile beva grazie all'armonia di sapore e alla sua struttura pulita.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, scorze di arancio, radice di zenzero, luppolo, lievito. Alc. 5,6% vol. # 1

€ 8,50



**I-PA** Ambrata chiara alta fermentazione

Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 6,6% vol. # 1

€ 8,50



**N. 10** Chiara al miele di timo bassa fermentazione

Birra di media corposità, dal gusto deciso con miele di timo e melata di abete dell'Alto Adige. Finale dolce e balsamico.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, miele, melata, luppolo, lievito. Alc. 6,8% vol. # 1

€ 8,50



**EAU ROUGE** Stile belga dubbel alta fermentazione

Al naso si notano aromi di malto caramellato, cioccolato e caffè, ma anche frutta rossa matura e appassita. Al gusto si presenta con un abboccato dolce che poi vira in un taglio secco finale che mitiga la gradazione.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, avena, zucchero, luppolo, lievito. Alc. 7% vol. # 1

€ 8,50



**DAISY DUKE** American Pale Ale alta fermentazione

Esuberante all'olfatto e caratterizzata da un seduttivo colore arancio...

risulta difficile resistere! Il grado di amaro piuttosto elevato viene bilanciato dall'aroma agrumato, creando una buona corrispondenza tra gusto e olfatto.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 5% vol. # 1

€ 8,50

**BRUSIGNONE®**



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

# Bevande

Acqua Minerale Fonte S. Antonio € 3,00  
70cl - naturale o frizzante # NO ALLERGENI

Arancia bionda # NO ALLERGENI € 3,50

Coca cola # NO ALLERGENI € 3,50

Coca cola zero # NO ALLERGENI € 3,50

Tè al limone # NO ALLERGENI € 4,50

Tè alla pesca # NO ALLERGENI € 4,50

Succhi € 3,50  
# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

Crodino € 5,00  
# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

*COPERTO E SERVIZIO € 2,00*

**Birra analcolica CLAUSTHALER PREMIUM Lager**

È una bionda con un buon equilibrio gustativo, discreta densità olfattiva, corpo maltoso tendente al rotondo. Alc. 0,45% vol. # si rimanda alla singola etichetta

33 cl  
€ 7

**Birra senza glutine ESTRELLA DAM DAURA Lager**

Bionda giallo dorato, dalla schiuma fine e persistente, presenta un intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Al gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e miele. Alc. 5,4% vol.

# si rimanda alla singola etichetta

€ 7

# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Vini



## VIGNAIOLI ERRANTI

Vignaioli Erranti è un progetto della nostra “Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone”, parte della divisione agricola di Gruppo Ethos, che nasce dalla volontà di proporre una piccolissima selezione di vini “peregrini”. Abbiamo scelto proprio questa definizione perché sono frutto di incontri fatti sul cammino. Nel nostro peregrinare tra vini e vigneti, abbiamo incontrato vignaioli con i quali abbiamo stretto un patto: **affittare piccole parcelle di vigna per avviare una produzione di vino che risponda ai nostri criteri. Siamo così riusciti a trovare ciò che cercavamo nelle tenute di Fortunago, nell’Oltrepò Pavese, e di Murlo, in provincia di Siena. Qui si svolge un’attività agricola che preserva la biodiversità e la ricchezza del suolo, una lavorazione in cantina controllata e ispirata all’essenziale, per un vino dritto e senza fronzoli, in una parola, BUONO.**



## BOLLICINE



MONTEVECCHIA	Valcurone Spumante Brut	Tenuta Valcurone	CL 75	artigianale	€ 35
PAVIA	Blanc de Blancs Ancestrale	Castello di Stefanago	CL 75	biologico	€ 34
BRESCIA	Franciacorta DOCG Saten Millesimato	Monzio Compagnoni	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 42
	Nautilus Crustorico Metodo Classico Millesimato Blanc de Noir Pas Dosè	Agricola Vallecamonica	CL 75	artigianale	€ 47
TREVISO	Prosecco DOC Treviso	Sette Anime	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 26



## VINI BIANCHI



MONTEVECCHIA	Nustranel Bianco Frizzante IGT	Tenuta Valcurone	CL 75	artigianale	€ 25
PAVIA	 Villano Bianco Provincia di Pavia IGP	Tenuta Fortunago	CL 75	biologico	€ 21
	Pinot Grigio Campo Piano Provincia di Pavia IGP	Castello di Stefanago	CL 75	biologico	€ 28

# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Vini



## VINI ROSSI



<b>MONTEVECCHIA</b>	<b>Nustranel Rosso Terre Lariane IGT</b>	Tenuta Valcurone	CL 75	artigianale	€ 25
<b>LA VALLETTA BRIANZA</b>	<b>Tino Terre Lariane IGT</b>	Coop. Terre Lariane	CL 100	artigianale	€ 26
	<b>San Giobbe Pinot Nero Terre Lariane IGT</b>	La Costa	CL 75	artigianale	€ 38
	<b>Seriz Terre Lariane IGT</b>	La Costa	CL 75	artigianale	€ 32
<b>PAVIA</b>	 <b>Villano Rosso Provincia di Pavia IGP</b>	Tenuta Fortunago	CL 75	biologico	€ 22
	<b>Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Campo Castagna</b>	Castello di Stefanago	CL 75	biologico	€ 38
<b>SONDRIO</b>	<b>Terrazze Retiche di Sondrio IGT Cormelò</b>	Rivetti & Lauro	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 27
	<b>Inferno Valtellina Superiore DOCG Uì Vigna 117</b>	Rivetti & Lauro	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 35
	<b>Sforzato dell'Orco DOCG</b>	Rivetti & Lauro	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 50
<b>BRESCIA</b>	<b>Ciass Negher Vallecamonica IGT</b>	Agricola Vallecamonica	CL 75	artigianale	€ 30
<b>SIENA</b>	 <b>Chianti Riserva Colli Senesi DOCG</b>	Tenuta Murlo	CL 75	in conversione biologica	€ 26

# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# Vini



## VINI ROSATI



LA VALLETTA  
BRIANZA

Tino Rosato Terre  
Lariane IGT

La Costa

CL 100 artigianale € 25



## VINI DOLCI



LA VALLETTA  
BRIANZA

Calido Passito di  
Moscato Rosso

La Costa

CL 37,5 artigianale € 32

PAVIA

Moscato Oltrepò Pavese  
DOC

Bruno Verdi

CL 37,5 artigianale € 25

# Al calice



## BOLLICINE

TREVISO

Prosecco DOC Treviso

Sette Anime

CL 15 viticoltura  
sostenibile € 5,50



## VINI BIANCHI

PAVIA



Villano Bianco IGP  
Provincia di Pavia IGP

Tenuta Fortunago

CL 15 biologico € 5,50



## VINI ROSSI

PAVIA



Villano Rosso IGP  
Provincia di Pavia IGP

Tenuta Fortunago

CL 15 biologico € 5,50

SIENA



Chianti Riserva  
Colli Senesi DOCG

Tenuta Murlo

CL 15 in conversione  
biologica € 6,00

LA VALLETTA  
BRIANZA

Tino Terre Lariane IGT

Coop. Terre Lariane

CL 15 artigianale € 6,50

# per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO



# Gluten Free

## PRIMI

Risotto 100% Carnaroli € 15  
con funghi Porcini e speck mantecato al Taleggio\*

# 3 - 7 - 9 - 12

Pennette al burro e salvia # 7 - 9 € 10

Pennette al pomodoro # 9 € 10

## PIZZE

Pizza Campania\*: pomodoro, mozzarella, origano € 11

# 5 - 6 - 7 - 8 - 13

Pizza Parmense\*: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 13

# 5 - 6 - 7 - 8 - 13

Pizza Taggiasca\*: pomodoro, mozzarella, olive nere € 12

# 5 - 6 - 7 - 8 - 13

Pizza Verzura\*: pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane e radicchio # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 € 13

## DOLCI

Tiramisù\* # 3 - 7 - 8 € 7,50

Mousse alla panna con frutti di bosco\* # 3 - 6 - 7 € 7,50

**Birra senza glutine ESTRELLA DAM DAURA Lager** € 7

Alc. 5,4% vol. # si rimanda alla singola etichetta

# In ultima pagina elenco allergeni. \* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

# allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - Malto destrine a base di grano;
  - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - 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:
  - olio e grasso di soia raffinato;
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
  - lattio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8 Frutta a guscio vale a dire:
  - mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (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'alcool 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 concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> 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.

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO