BERGAMINA

La cucina dal nostro orto

Falafel di fave e salsa tzatziki € 12

Allergeni latte

Polenta fritta e pancetta artigianale € 10

Primosale alla piastra, carpaccio di zucchine € 12

Allergeni latte, solfiti

Tagliatelle, ragù bianco di pecora e pecorino € 14

Allergeni glutine, uova, lattosio, solfiti

Gnocchi di patate, crema di robiola, zucchine croccanti e mandorle € 14

Allergeni glutine, latte, frutta a guscio.

Magatello di manzo in salsa Monferrina € 16

Allergeni uova, solfiti

Pecora al forno, hummus di carote arrostite € 16

Allergeni solfiti, latte, sesamo

Verdure dell'orto (in base alla disponibilità) € 8

Allergeni solfiti

Culatta 24 mesi di stagionatura e focaccia € 14

Allergeni glutine

I nostri formaggi, miele e focaccia € 14

Allergeni glutine, lattosio

Cestino di focaccia € 3

Allergeni glutine

Dolci della casa € 5/8

Si prega la gentile clientela di avvisare in caso di allergie o intolleranze alimentari.

Chiedere al personale per la lista allergeni completa

Pane e coperto € 2,50

LE NOSTRE BIRRE
Prodotte con l'orzo e il luppolo dei nostri campi

Birra bionda alla spina | 0,4 — € 6
German Ale semplice e beverina, amaro e aroma delicati

Birra IPA alla spina | 0,4 — € 6
IPA leggermente amara, aroma marcato di luppolo

Birra La Moretta in bottiglia | 0,33 — € 5,5
Stout scura, sentori di caffè e liquirizia, amaro bilanciato

IL SIDRO

Spacco | *Vecchio Consorzio 1953* | Vernasca (Piacenza) — € 16
Sidro prodotto con solo mele antiche di montagna.
Frizzante, secco e rinfrescante

LE ALTRE BEVANDE

Gin Tonic e GinTonichetto | Piccola selezione di gin regionali — € 8/6

Gin Tonic Analcolico | Piccola selezione di gin 0% di alcool — € 8

Molecola (cola artigianale) | 0,33 — € 4

Acqua naturale o frizzante | 0,75 — € 2,5

Liquori fatti in casa — € 2

Grappe e amari — € 4

Tisane — € 4

Caffè

I VINI DELLE NOSTRE TERRE

Vini Frizzanti

Levante 2022 | *Az. Agr. Podere Cipolla* | Coviolo (Reggio Emilia) € 18
Malvasia Aromatica di Candia rifermentata in bottiglia, secco e profumato

Brilòn 2022 | *Cascinotta di Rizzolo* | Val Nure (Piacenza) € 18
Ortrugo e Malvasia, estivo, fresco, con sentori floreali e di frutti esotici

Ciao Truccato 2022 | *Vecchio consorzio 1953* | Vernasca (Piacenza) € 18
Gutturnio rosato asciutto e dalla freschezza acida. Aromi di frutti di bosco

Pozzoferrato 2022 | *Az. Agr. Storchi* | Montecchio Emilia (Reggio Emilia) € 20
Ancellotta e Lambrusco rifermentato in bottiglia, frutti rossi, fresco ma corposo

Cascinaronchi 2022 | *Quarticello* | Montecchio Emilia (Reggio Emilia) € 26
Spergola metodo classico brut, fresco, vivace ed equilibrato

Albarara Blanc de Blanc | *Tenuta S. Lucia* | Mercato Saraceno (Cesena) € 30
Albana metodo classico, Al palato è deciso e di grande freschezza con un finale minerale

Vini Bianchi Fermi

Zingarina 2023| *Tenuta S. Lucia* | Mercato Saraceno (Cesena) € 20
Rebola dai profumi di fiori gialli, in bocca secco con finale salmastro

Campaglione 2022 | *Vigne di San Lorenzo* | Brisighella (Ravenna) € 22
Trebbiano con leggera macerazione, di corpo ma fresco e di grande bevibilità

Per la Gioia 2022 | *Ancarani* | Oriolo dei Fichi (Faenza) € 22
Albana vinificata in bianco, immediata e leggera

Clar 2024| *Finca Parera* | Catalunya (Spagna) € 26
Blend di Xarello e vitigni autoctoni. Cremoso con aromi freschi di agrumi e note mielate

Fricandò 2021| *Al di là del fiume* | Marzabotto (Bologna) € 28
Albana in anfora, macerato 3 mesi, sentori di frutta matura, sapidità e tannino morbido

Vini Rosati e Rossi Fermi

Sir'A Rosè 2023 | *La Bandina* | Casatico (Parma) € 18
Syrha rosato, profumi di frutti rossi bilanciati da una bocca piena e complessa

Fannullone 2022 | *Cà Nova Gualdana* | Pianello Val Tidone (Piacenza) € 20
Connubio tra la nota fresca della Barbera con il tannino e il frutto della Bonarda

Filo da torcere | *Vecchio consorzio 1953* | Vernasca (Piacenza) € 20
Barbera e croatina piacevole e di facile beva. Aromi vegetali e sentori di frutti di bosco

Centesimino 2022 | *Ancarani* | Oriolo dei Fichi (Faenza) € 24
Centesimino fruttato e floreale, dal sorso fresco e persistente

I vini al calice cambiano settimanalmente. Chiedere al personale di sala le disponibilità