

ASPETTAISERS

Componi il tuo tagliere



DAL NORCINO (€ / 50 g.)

- Il Sottile tiepido di maiale cotto a bassa temperatura fatto in casa € 4
- Il Cotto di Coppa di Maiale a bassa temperatura fatto in casa € 5
- Il Cacciatore Nostrano Km Zero € 4
- La Pancetta Nostrana della Bergamasca € 4
- Il Salame Artigianale della Bassa Cremonese € 5
- La Mortadella di Bologna IGP € 4
- Il Morbidissimo... prosciutto crudo di coscia di Maiale nero dei Nebrodi € 6
- Lo Speck affumicato di Black Angus Beef € 6
- Il Culatello di Zibello DOP "Antica Ardenga" € 8

LO SCACCIAPENSIERI...

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DEGLI ASPETTAISERS PIÙ AMATI € 12/pers. (min. 2 pers.)

POLENTOTECA

LA POLENTA COME UNA VOLTA

Il Rostrato Rosso di Rovetta, un Mais antico riscoperto negli ultimi anni da alcuni piccoli agricoltori dell'Alta Valle Seriana, macinato a grana grossa Integrale, cuoce 2 ore sulla fiamma diretta del nostro Falò, donando alla nostra polenta quel tipico profumo di mais abbrustolito, e risvegliando il ricordo della Nonna che "menava" la polenta sulla stufa a legna...

- La Classica € 5
- La Frétola* (bastoncini di polenta frita) € 6
- La Polt (con latte intero a freddo) € 6
- La Taragna (mantecata con burro aromatizzato all'aglio e salvia e formaggi misti) € 10
- La Boscaiola (con funghi porcini* alla brace) € 13

LA PAMPAM

CON TALEGGIO DOP STAGIONATO 45 GG IN GROTTA E VERZA ARROSTITA 8 ORE € 11

DAL CASARO (€ / 50 g.)

- La Formaggella della Val di Scalve € 3,50
- Lo Stracchino fresco della Val di Scalve € 3,50
- Il Gorgonzola DOP al cucchiaio € 3,50
- Il Nostro Taleggio DOP stagionato 45 gg in Grotta € 4,5
- Il Pecorino Sardo stagionato 24 mesi € 6
- Il Branzi semistagionato del Paleni di Gromo € 4,5
- Il Pratomagno stagionato 18 mesi Alpeggio Veronese € 6
- Il Bagoss d'Alpeggio di Bagolino (BS) stagionato 24 mesi € 7

E PER RENDERLO PIÙ GOLOSO...

- LA DELICATA... Giardiniera artigianale del Duca di Isso lavorata dal fresco € 5
- LA NUDA E CRUDA... Tartare di Black Angus Beef Canadese battuta al coltello, servita al naturale € 18
- I nostri FIORI DI ZUCCHINA in pastella € 2 / 50g
- I PUCIA PUCIA DELLA MARY... Sughì, salse e sfiziosità fatte in casa per la scarpetta e non solo € 5

IL PRIMO TIPICO, INCLUSIVO E SOLIDALE

GLI SCARPINOCC DE' PAR DI AUTLAB*

RAVIOLI RIPIENI DI FORMAGGIO MANTECATI CON BURRO ALL'AGLIO E SALVIA (VEG) € 16 PORZIONE BABY € 10

* CHI E' AUTLAB?

È il Pastificio inclusivo e solidale dove lavorano ragazzi con disabilità, nato a Parre (BG) nel 2024, per imparare un mestiere e integrarsi nella comunità. La realizzazione è stata complessa: dalla ricerca della ricetta autentica alla modifica dei macchinari per mantenere la tradizione.

DAL FALÒ DEL VULCANO

LE FIORENTINE, LE COSTATE, PICANHA E (ATTESA MEDIA 50 MIN.)

Scegli la TUA PREFERITA dalla nostra VETRINA tra i tagli differenti per RAZZA, FROLLATURA, PROVENIENZA, PREZZO

LA FROLLATURA DELLE NOSTRE CARNI BOVINE

La frollatura (meat aging, in inglese) è un processo chimico-fisico naturale di maturazione della carne che ha l'obiettivo di migliorarne le caratteristiche organolettiche e gustative, la consistenza (tenera e masticabile) e la digeribilità.

L'asciugatura della carne è mediamente intorno al 10-15% ed avviene in non meno di 11-28 giorni.

Questo processo facilita la proliferazione di muffe buone che, colonizzando la superficie della carne, impediscono il diffondersi di batteri e pre-digeriscono i connettivi superficiali.



LA NOSTRA TAGLIATA DI BLACK ANGUS BEEF CANADESE (300 g.)

Servita al naturale con Olio Evo, Sale rosa dell'Himalaya, Misto di Pepi (300 g.) € 25

porzione Baby (150 g.) € 15
con PUCIA PUCIA della MARY + € 5



MAXI BURGER FATTO IN CASA CON LE NOSTRE MIGLIORI CARNI DI SOLO MANZO (300 g.)

Servito con Puccia Salentina calda, tris di salse e cipolle rosse grigliate a parte € 16

porzione Baby (150 g.) € 12
con aggiunta di Branzi alla piastra + € 4

IL CROCCANTE DI PANCIA DI MAIALE

succulento e tenerissimo € 14

LA COPPA DI MAIALE

il giusto mix tra morbidezza e sapore € 16

LO STINCO DI MAIALE

come non l'hai mai mangiato € 18

LE COSTINE DI MAIALE

anche per chi è senza denti € 18

LE BASSE TEMPERATURE SCOTTATE ALLA BRACE (ATTESA MEDIA 30 MIN.)

Servite con il proprio ristretto di cottura

Abbinamento consigliato: Polenta, Salsa Verde del Nonno Bubu e Salsa PiriPiri

SOLO AL VISTA.... BASSA TEMPERATURA (Morbidezza) + BRACE DEL VULCANO (Croccantezza)

La cottura sottovuoto a bassa temperatura (60°/80°C) per tempi prolungati (12/24 ore) è una tecnica moderna dalle radici antiche, che permette di ottenere cibi più gustosi, minore perdita di sostanze nutritive, ottime consistenze, una migliore conservazione delle carni e cotture più complete e omogenee, oltre a rendere le carni più digeribili non essendo necessaria l'aggiunta di grassi per la cottura.



ARROSTICINI ALLA BRACE* (10 pz)

Del nostro Manzo FATTI IN CASA o di Tacchino o di Pecora Abruzzese o di Totano Gratinato € 15

ALI DI POLLO

London Igor Style Marinated € 12

CONTORNI

Patate Country Speziate a spicchi* € 5

Fritto di Verdurine miste croccanti* € 5

Patatine fritte classiche* € 5

Cipolle rosse grigliate alla brace € 5



Verza arrostita 8 ore a fuoco lento € 5

La nostra Polenta di Rostrato rosso di Rovetta integrale alla fiamma € 5

Funghi Porcini* alla brace € 8

LA NOSTRA CANTINA

Scegli il TUO VINO PREFERITO dalla nostra CANTINA A VISTA con caratteristiche e prezzi ESPOSTI

BIRRIFICIO INDIPENDENTE RIEGELE - 1884 - Augusta (Germania)

Bionda Malto d'orzo a bassa fermentazione € 4 / bt 33 cl. - Dunkel Rossa di Malto tostato non pastorizzata € 6 / bt 50 cl. -

Weiss di Frumento non filtrata € 6 / bt 50 cl.

Acqua Bt 1 L. € 3 - Coca Cola/Coca Zero lattina 33 cl. € 2,50 - Caffè del MOKONE alla fiamma € 2 - Coperto, Servizio, Pane € 3

SCOPRI DI PIÙ!

