

ELENCO ALLERGENI:

1. arachidi e derivati
2. frutta a guscio
3. latte e derivati
4. molluschi
5. pesce
6. sesamo
7. soia
8. crostacei
9. glutine
10. lupini
11. senape
12. sedano
13. anidride solforosa e solfati
14. uova e derivati

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE STATI
ABBATTUTI ALL'ORIGINE O AL LORO ARRIVO.

IL PESCE DESTINATO ED ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È
STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE
PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII,
CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3".

SE AVETE ALLERGIE COMUNICATECELO PREVENTIVAMENTE.

MANGIATE MENO,
MANGIATE MEGLIO.

BENVENUTI ALLA
DISPENSA, DAL 1999
SOLO COSE BUONE
PER DAVVERO

CONDIVISIONE PER PARTIRE

Finocchi al Josper, spezie orientali, kren 18 (9,14)
Asparagi al Josper, parmigiano, tuorlo d'uovo 22 (3,14)
Carciofi alle braci, beurre blanc, uova di trota 24 (3,5,14)
Frittelle di bacalao meraviglioso 22 (1,3,5,8,9)
Crudo di salmone "Loch Fyne" all'orientale 28 (5,7)
Mazzancolle allo spiedo, thai style 30 (5,6,7)
Animelle di cuore, topinambur, cardoncelli 35 (3,13)
Tartare di asino Dispensa style 25 (13)
Arrosticini di diaframma di asino al Josper 24
Salsicette brade al Josper, biete, crema di radici 22 (13)
Formaggio del giorno. Da cappottarsi dalla seggiola 25 (3)

CRUDI DI MARE DAL MERCATO DI CHIOGGIA E MILANO

Ostriche Gillardeau n.2 7 cad. (4)
Scampi Adriatico grandi 18/etto (8)

Plateau Bretagne 90

Perfetto come antipasto per due persone.
All'interno: 2x di: ostriche, scampi Sardegna, gamberi rossi Sicilia, gamberi rosa, crevettes a vapore, bulots, capesante nostrane (4,5)

PASTA

Lasagna dryage cotta nel forno a legna 24 (3,9,12,13,14)
Pasta mista in brodo di cicale di mare, sedano, limone candito, tartare di cicale 25 (3,8,9,12)
Fusillo "mare" con crostacei pugliesi 30 (4,8,9,13)
Ravioli al Bagòss, burro allo zafferano 22 (3,9,14)
Spago al burro, garum di latte e polvere di sarde affumicate alle braci 25 (3,5,9,12,14)

SECONDI

CARNE

Maialino da latte, romanesco e bagna cauda 30 (11,2)
Costoletta di vitello alla Milanese 40 (1,9,14)

CARNE COTTA SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Diaframma di cavallo € 35
Ribeye di Marchigiana € 65
Filetto di Sashi Finlandese € 55
Costate da € 80 ad € 220 € al kg

PESCE COTTO SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Cozze di Goro, olio verde, erbe aromatiche 25 (4)
Rombo chiodato, crema di cavolfiore, miso 35 (3)
Polpo al Josper, zucca e cipolla in agrodolce 35
Sogliola cotta intera, servita già pulita 55 (3,13)

TAGLI DA UNA PERSONA

Il **diaframma di cavallo** accontenta quei clienti intenti a cercare carni dalla grande texture, morbidezza e succulenza. Sapore molto intrigante e texture croccante. Frollatura: dryage 20gg. € 35

La **costata di cavalo islandese** è la quintessenza delle carni equine a livello mondiale. Capi unici, mai incrociati nei secoli scorsi, oggi riescono a rivelare qualità e sapori che ci eravamo dimenticati esistessero. ca. 600g. € 55

La **picana di Kobe giapponese** è davvero incredibile. I tratti gustativi e la texture di questo taglio sono accentuatida una marezzatura pazzesca. Circa 300g. Frollatura: dryage 25gg. € 75

Il **filetto di sashi Finlandese** è il taglio più morbido e meno grasso dell'animale ma secondo noi anche il meno interessante. E' dedicato a chi vuole godersi un raffinato pezzo di manzo senza troppa profondità di gusto € 55

Il **Ribeye di Marchigiana** è il nostro taglio di carne più venduto. Viene ricavato dalla parte centrale della lombata dopo almeno 3 mesi di dryage. E' una carne splendidamente marezzata dedicata agli amanti dei tagli succulenti e saporiti € 65

Il **Ribeye di Wagyu** è il taglio di carne dedicato agli amanti delle carni più estreme. Viene frollato in osso per 3 mesi, poi disossato e frollato per altri 40 giorni. Carne allucinante! 400g € 99

TAGLI DA 2 O PIU' PERSONE

Costata di **Chianina**. Lombate di sole femmine con fibra sottile e carne magrissima. Chi non vuole sapori intensi e parti grasse godrà a pieno di questa razza autoctona, Frollatura 40 giorni € 75/kg

Costata di **Angus Danese**. Questo allevamento a sud della Danimarca ci consegna solo i migliori lombi femmine super tenere con frollatura di 90gg. Carne succosae mediamente saporita. Alimentazione ad erba. Carne magra. Dryage: 50 giorni € 90/kg

La **Costata di Garronese** è dedicata agli amanti delle carni magre e morbidissime. Questa lombata è frollata per circa 40 giorni e ovviamente viene servita al sangue arrivando a circa 38 °C al cuore. Un burro! € 90/kg

La **Costata di Frisona Morenica** è senza ombra di dubbio la nostra carne più venduta. Perfetto equilibrio tra grasso e magro, la portiamo almeno ai 70 giorni di frollatura prima di concederla. Da sempre, una garanzia. € 100/kg

La **Costata di Bruna Alpina** è probabilmente uno degli esemplari più belli che abbia mai visto di questa razza dolomitica. Marezzatura alta e frollatura oltre 60gg. Insomma, ci sono tutte le prerogative perchè sia una vera esperienza gustativa... € 110/kg

Questa **Rubia Gallega** l'abbiamo aspettata per 120gg. E' una razza incredibile ma ha bisogno di tanto tempo per distendersi e inebriare il palato dei clienti più esigenti. Texture unica, grasso giallo e un sapore incredibile dovuto sostanzialmente all'alimentazione totalmente grass fed. Carne magra. € 170/kg

ELENCO ALLERGENI:

1. arachidi e derivati
2. frutta a guscio
3. latte e derivati
4. molluschi
5. pesce
6. sesamo
7. soia
8. crostacei
9. glutine
10. lupini
11. senape
12. sedano
13. anidride solforosa e solfiti
14. uova e derivati



DESSERT & MORE

CAFFE' de GLI ORMESINI

CAFFE' MISCELA CENTRAMERICA € 3

CAFFE' SAN JOSE' FERMENTATO IN BARRIQUE DI RUM € 6

SELEZIONE DI TE' "DAMMAN FRERES" € 6

VINI DOLCI al calice

STEFANO MENTI, ALBINA € 10

Garganega magistralmente appassita

CANTINA DI ENZA, AGLIANICO PASSITO € 12

Un vino dolce rosso estremamente unico

GIN TONIC

GIN & TONIC DEFATICANTE CON IL "GIN MARIO" € 14

FORMAGGI

selezione settimanale dei migliori formaggi artigianali

3 FORMAGGI € 15

6 FORMAGGI € 24

MOUSSE DI YOGURT €10

CROCCANTE AL POLLINE E MIRTILLI DELLA VAL DI NON

TIRAMISU' €8

BISCOTTO FRAGRANTE HOMEMADE AL CACAO,
e SOFFICE MASCARPONE DI CASCINA

AFFOGATO €10

GELATO ALLA VANIGLIA MANTECATO AL
MOMENTO CON CAFFE' MONORIGINE
CALDO VERSATO AL TAVOLO

MOUSSE AL CREMINO €10

UNA VERSIONE CREMOSA
DEL CIOCCOLATINO PIU' BUONO DEL MONDO.

BOMBA AL CIOCCOLATO €10

MOUSSE AL CACAO VENEZUELANO,
CRUMBLE ALLE MANDORLE E SORBETTO AI FRUTTI ROSSI

TATIN DI MELE €10

TATIN DI MELE HOMEMADE CON GELATO ALLA VANIGLIA

SORBETTO FRUTTI DI BOSCO €8