

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)*

Comunica eventuali allergie al momento dell'ordine.  
Sul retro trovi l'elenco degli allergeni, riportati tra parentesi sul menu.

## 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)*

Wi-Fi: La Dispensa Ospiti | Password: guestguest  
Acqua Filette € 4 - Coperto €5

## 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