



# Menu Osteria

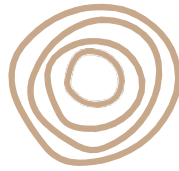
INVERNO



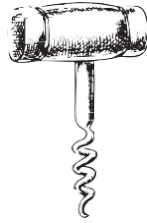
---

Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di un prodotto **Presidio Slow Food**.

I presidi Slow Food sono comunità di piccoli produttori che preservano prodotti tradizionali, saperi antichi e territori da tutelare. | [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)



*Immergiti nella Franciacorta  
attraverso i piatti e i vini di Dispensa,  
un luogo dalle diverse anime  
dove sentirsi a casa*



## L'Oste 2.0

**In Dispensa Franciacorta un nuovo concetto di accoglienza. Ecco l'Oste 2.0**

L'oste è una figura secolare che ha contribuito a rendere celebri le Osterie e le Locande di tutta Italia. Un uomo dai modi goliardici, spesso raffigurato anche nei romanzi e nelle commedie con il pancione, il naso rosso e i baffi, con l'immane calice di vino in mano.

Oggi questa figura si è evoluta e ammodernata, almeno qui in **Dispensa Franciacorta**. Ecco, dunque, **l'Oste 2.0**: un oste meno protagonista ma diffuso nel locale, personale di sala e cucina con un marcato senso dell'accoglienza, un approccio al cliente informale, dai modi sempre cortesi e gentili, una preparazione approfondita sulle materie prime di qualità e la selezione di vini proposti.

Un oste che ha sviluppato sensibilità verso il territorio e le materie prime proposte, in grado di interagire con ospiti (anche internazionali) sempre più preparati, avendo una responsabilità turistica nei confronti di chi vuole conoscere la Franciacorta.

L'obiettivo principale diventa così **il benessere del cliente**, lasciando ovviamente inalterate sia l'atmosfera frizzante che la cucina godereccia e legata al territorio, che questi locali posseggono nel proprio DNA



## Menù *Degustazione "I nuovi classici"*

Benvenuto dalla cucina

Terrina di foie gras, radicchio e pan brioche <sup>1-4-7</sup>

Risotto di patate di montagna, Franciacorta, uova di trota, bottarga di lago e limone <sup>1-4-7</sup>

Doppi ravioli di spiedo alla bresciana e polenta, salvia croccante e fonduta di taleggio <sup>1-3-7</sup>

Piccione arrosto in due modi, anguilla e il suo raviolo <sup>1-4</sup>

Pane, pomodoro e basilico <sup>1-7</sup>

Soffice al caffè, crumble di cacao e salsa al cioccolato bianco <sup>1-7</sup>

**€ 70,00** (*inclusi coperto, pane, acqua e servizio*)

Abbinamento vini consigliato (5 calici) **€ 35,00**

*Il menù è consigliato per tutto il tavolo.*



## Menù *Vegano*

Benvenuto dalla cucina


Il nostro orto biologico invernale

Gnocchetti di zucca, curry, puntarelle e olive candite

Bistecca di cavolfiore, anacardi e chimichurri

Panna cotta, caffè caramellato di carciofo, nocciole croccanti e sorbetto alle nocciole


**€ 50,00** (*inclusi coperto, pane, acqua e servizio*)


Abbinamento vini consigliato (4 calici) Cantina Pievalta (certificata ) **€ 20,00**

*Il menù è consigliato per tutto il tavolo.*



## Antipasti *dell'Osteria*

Il nostro orto biologico invernale <sup>9</sup> € 19,00 



Carciofi in tempura, ceci, miso alle mandorle <sup>1-6-8</sup> € 18,00 


Salmone marinato metodo Gravlax, puntarelle condite alle acciughe, pan brioche e limone al bbq <sup>1-4-7</sup> € 20,00

Cipolla alla brace, uovo morbido, spuma di carbonara e waffle <sup>1-3-7</sup> € 20,00

Tartare di manzo, tartufo pregiato, funghi marinati, pane al vapore al cacao amaro e latticello <sup>1-7</sup> € 22,00

## I grandi *Classici*

Selezione di salumi  e formaggi , confetture fatte in casa e gnocco fritto  
(per 1-2 persone) <sup>1-9-10</sup> € 30,00  
*Gnocco fritto aggiuntivo € 2,00 al pezzo*

Selezione di salumi  e gnocco fritto (per 1-2 persone) <sup>1</sup> € 22,00  
*Gnocco fritto aggiuntivo € 2,00 al pezzo*

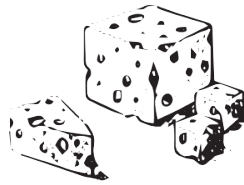
Patanegra, burrata pugliese e focaccia ai pomodorini <sup>1-7</sup> € 35,00

Selezione di salami: salame Monteisola, cacciatorino di Wagyu bresciano, salame di Collio, salame d'asino e 'nduja di cavallo (*Macelleria Porta*), gnocco fritto e giardiniera *Dispensa* <sup>1-7</sup> € 20,00

Acciughe del Mar Cantabrico, stracciatella di burrata e crostoni di pane <sup>1-4-7</sup> € 20,00

Salmone marinato *Dispensa*, burro mantecato all'olio extravergine del Sebino e pan brioche <sup>1-4-7</sup> € 20,00

Degustazione di caviale *Calvisius Siberian* (10gr), blinis, crème fraîche al lampone € 30,00



# Carta dei Formaggi

*Selezione Dispensa Franciacorta*

## **Componi la tua selezione:**

Fatuli capra bionda Adamello Az. Prestello 🌀 € 4 pz

*(latte crudo, capra)*

Bagòss Estate 2022 alpeggio Malga Dolci 🌀 € 6 pz

*(latte crudo, vaccino)*

Brè Valcamonica € 6 pz

*(latte crudo, vaccino)*

Stracchino all'Antica Latteria Sociale 🌀 € 4 pz

*(latte crudo, vaccino)*

Agri della Valtorta 🌀 € 3 pz

*(latte crudo, vaccino o caprino)*

Robiola di Roccaverano 🌀 € 5

*(latte crudo, vaccino)*

Tombea Azienda Elia Eggiolini 🌀 € 5

*(latte crudo, vaccino)*

Vera Paglietta estiva € 5 pz

*(latte pastorizzato, vaccino)*

Pecorino stagionato dell'Alto Sebino Az. Agricola Frassi € 6 pz

*(latte crudo, pecora)*

Erborinato di latte ovino affinato al passito Az. Carpenedo € 4 pz

*(latte crudo, capra)*

Capra stagionata in grotta 2 anni € 6 pz

*(latte crudo, capra)*

Silter Estivo Prestello € 6 pz

*(latte crudo, vaccino)*



## Primi Piatti

Risotto Carnaroli invecchiato *Azienda Salera*, porro novello, guanciaie e lumache di vigna arrosto *Azienda Regina del Bosco* <sup>7</sup> € 22,00

Tortelli di riso allo zafferano, ossobuco e midollo <sup>1-7</sup> € 22,00

Doppi ravioli di spiedo alla bresciana e polenta, salvia croccante e fonduta di taleggio <sup>1-2-7</sup> € 22,00

Tagliolini al nero di seppia, salsa al Franciacorta, puntarelle, olive e storione affumicato <sup>1-3-7-8-9</sup> € 25,00

*Se gradito con aggiunta di caviale Calvisius Siberian (10gr) € 40,00*

Gnocchetti di zucca, ragout di Wagyu bresciano, spuma di silter e polvere di liquirizia <sup>1-3-7</sup> € 24,00



## Secondi Piatti

Controfiletto di manzo al bbq, cardi, nocciole e patata ai funghi <sup>8</sup> € 28,00

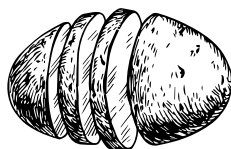
Coniglio bresciano in sfoglia *alla Wellington* e salsa bordolese <sup>1-2-7</sup> € 25,00

Costoletta di maialino iberico panata, formaggio di malga, tartufo nero e patate *café de Paris* <sup>1-7</sup> € 32,00

Bistecca di cavolfiore, chimichurri e anacardi <sup>8</sup> € 18,00

Petto d'anatra arrosto, il suo gyoza, mandarino e sedano rapa <sup>1</sup> € 25,00

Baccalà al vapore, il suo mantecato, salsa pil pil e biette arrosto <sup>4-7</sup> € 25,00



## Contorni

Patate arrosto al burro *café de Paris* <sup>7</sup> € 6,00

Verdure al vapore al Salfiore di Romagna <sup>1</sup> € 6,00

Insalata di puntarelle alla romana <sup>9</sup> € 6,00



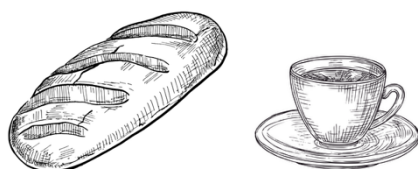
## Menù *Bambini*

Risotto alla milanese <sup>7</sup> € 8,00

Maccheroncini fatti in casa al pomodoro Gerardo di Nola <sup>1-3</sup> € 8,00

Cotoletta con patate arrosto <sup>1</sup> € 8,00

Gelato <sup>3-7</sup> € 6,00




## Pane e *coperto*

Pane artigianale, grissini con lievito naturale e farine biologiche macinate a pietra, degustazione di olio extra vergine d'oliva.

*Prezzo a persona € 3,50*

## Acqua e *caffè*

Acqua naturale e acqua frizzante Gaverina € 3,50

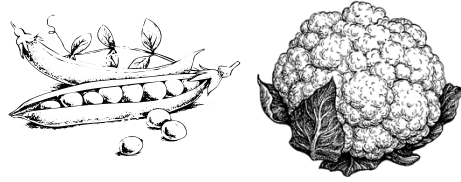
Caffè Lavazza Alteco bio-organic  e piccola pasticceria € 3,00

---

*Lo staff di Dispensa è a completa disposizione per le informazioni relative agli eventuali allergeni presenti nelle preparazioni.*

---

*I nostri salumi derivano da animali di almeno 2 anni e 300 kg, allevati allo stato semi-brado. Non contengono farine, lattosio, conservanti né coloranti.*



## *L'orto Biologico*

Dispensa collabora e sostiene le fattorie e gli orti locali dai quali provengono il 90% delle verdure impiegate nella preparazione dei nostri menu.

Questi artigiani della terra ci aiutano a non perdere un patrimonio rurale da cui la nostra Osteria coglie energia e vita.

Le aziende con le quali stiamo collaborando e sostenendo sono la **Cooperativa sociale Il Girasole** (Capriolo).

### LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.