

# Menu Osteria

PRIMAVERA



---

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 posto dalle diverse anime  
dove sentirsi a casa.*

# **I nostri Presidi Slow Food**

**Agri della Valtorta** | *Latteria Sociale Valtorta (BG)*

**Bagoss** | *Az. Agricola Amerigo Salvadori di Bagolino (BS)*

**Caffè Etigua** | *Lavazza e Slow Food*

**Fagiolo "dente di morto" di Acerra** | *Az. Agricola Egizio Vincenzo di Brusciano (NA)*

**Miele Millefiori di alta montagna** | *Apicoltura del Sampi di Botticino (BS)*

**Montèbore** | *Cooperativa Vallesnostra di Mongiardino Ligure (AL)*

**Passata di Antichi pomodori di Napoli** | *Az. Agricola Egizio Vincenzo di Brusciano (NA)*

**Pezzente della Montagna Materana** | *Salumificio Saponi Mediterranei di Giovanni Ciliberti di Cirigliano (MT)*

**Pistacchio verde di Bronte** | *Piergrazia Licandro dell'Az. Apistacchiola di San Pietro Clarenza (CT)*

**Salfiore di Romagna** | *Riserva Camillone della Salina di Cervia (RA)*

**Sardina essiccata del Lago d'Iseo (Agone)** | *Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)*

**Storico Ribelle** | *Samuele Martinoli (SO)*

**Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche** | *Latteria Sociale Valtorta (BG)*

## La nostra selezione *Prodotti*

**Capocollo di Martina Franca** | *Salumificio Saperi Mediterranei di Giovanni Ciliberti di Cirigliano (MT)*

**Capracanta** | *Cooperativa La Peta di Costa Serina (BG)*

**Carni di manzo** | *Allevamento locale di Mazza Lorenzo di Chiari (BS)*

**Confetture e Marmellate** | *Az. Agricola Pesei di Caregno Tavernole (BS)*

**Case di Viso** | *Andrea Bezzi di Ponte di Legno (BS)*

**Farina di monococco** | *Mulino Sobrino di La Morra (CN)*

**Farina gialla di Belgrano** | *Az. Agricola Giulia di Castegnato (BS)*

**La Rete delle 13 Lune di agosto della Franciacorta** | *Norcineria Polastri Maceler di Torbiato di Adro (BS)*

**Pasta** | *Pastificio Benedetto Cavalieri di Maglie (LE)*

**Pesce fresco di lago** | *Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)*

**Stracchi Tunt** | *Cooperativa Sant'Antonio (BG)*

**Taleggio** | *Cooperativa Sant'Antonio (BG)*

## *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.



## Menù *degustazione*

La nostra idea di menù degustazione è un percorso di **4 portate** a “mano libera”  
dove il nostro Chef vi propone un’esperienza a 360 gradi.

Menù 4 portate € **45,00** (*inclusi coperto, pane, acqua e servizio*)

Abbinamento vini consigliato (4 calici) € **25,00**

## Menù *bambini*

Risotto alla milanese € **5,00**

Maccheroncini fatti in casa al pomodoro Gerardo di Nola € **5,00**

Cotoletta con patate arrosto € **5,00**

Gelato € **5,00**




## Pane e coperto

Pane artigianale e grissini con lievito naturale e farine biologiche macinate a pietra

*Prezzo a persona € 2,50*

## Acqua e caffè

Acqua Panna Naturale e Acqua San  
Pellegrino Frizzante € 2,00

Caffè Lavazza Etigua   
e piccola pasticceria secca € 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 nè coloranti.*



## Antipasti *dell'Osteria*

Battuta di manzo, fatuli della Val Savioire 🌻, funghi marinati e  
misticanza di campo € 16,00

Pesci di lago marinati, scalogno confit e polenta soffiata € 16,00  
*se gradito con aggiunta di Caviale Calvisius 10gr + € 20,00*

Il nostro orto biologico d'estate € 14,00

Gamberi del Mar Mediterraneo, taboulè, pomodoro,  
lampone e agrumi biologici di Sicilia € 16,00

## I grandi *classici*

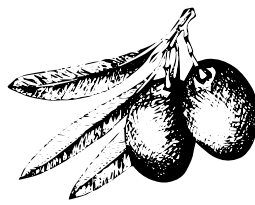
Selezione di salumi e formaggi, confetture fatte in casa e la nostra giardiniera € 25,00

Selezione di salumi, la nostra giardiniera e cipolle all'aceto balsamico € 18,00

Selezione di formaggi d'affinamento Dispensa con miele biologico e  
confetture fatte in casa € 18,00

Salmone scozzese affumicato con burro al Franciacorta e crostini di pane € 20,00

Acciughe del Mar Cantabrico, burrata pugliese e crostini di pane € 20,00



## Le insalate

Misticanza d'insalate, pomodorini, mozzarella di bufala Campana, acciughe e basilico € 14,00

Misticanza d'insalate, salmone scozzese affumicato, panna acida, frutti di capperi e cipolla marinata € 11,00

Insalata di pollo di fattoria, giardiniera fatta in casa, uovo fritto e Bagòss  € 14,00



## Primi piatti

Risotto Carnaroli invecchiato azienda Salera, basilico, fiori di zucca e gambero rosso di Mazzara € 18,00

Ravioli ripieni di parmigiana di melanzane del nostro orto, passatina di datterini e Fontina DOP € 14,00

Maccheroncini fatti in casa allo zafferano di Pozzolengo, ragout di pesci del lago, erbe spontanee e bottarga di trota € 15,00

Linguine integrali Benedetto Cavalieri, salsa alle sarde del lago d'Iseo, limone, finocchietto € 15,00

Caserecce trafilate in casa al bronzo, impasto di salame fresco, peperoni, Bagòss  € 14,00





## Secondi *piatti*

Manzo all'olio tradizionale di Rovato, polenta croccante  
e purè di patate all'olio extra vergine € 16,00

Lombatina di vitello in crosta d'olive del Sebino, cipollotti glassati e  
peperoni alla cenere € 16,00

Filetto di storione arrosto azienda Calvisius, salsa al Franciacorta Rosé, zucchine e  
patata dolce € 18,00

*se gradito con aggiunta di Caviale Calvisius 10gr + € 20,00*

Pescato fresco di mare, gazpacho di pomodori e  
frutti rossi dell'orto biologico sociale € 18,00

Melanzane in due modi, pomodori confit e sorbetto al basilico € 14,00

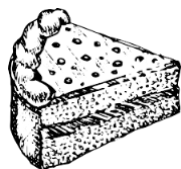


## Contorni

Patate novelle arrosto alle erbe € 5,00

Verdure al vapore € 5,00

Pomodori biologici e cipolla marinata € 5,00



 *I dolci della casa*

Tiramisù tradizionale € 7,00

Sbrisolona bresciana, albicocche, grappa e sorbetto alle albicocche € 7,00

Crostatina al contrario, pesche caramellate e ricotta di montagna agli agrumi € 8,00

Meringa ghiacciata, ciliegie, fiori di sambuco e ruta € 8,00

Crocante di cioccolato, mascarpone artigianale e frutti di bosco € 8,00



## **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.

## 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.