



# Menu Osteria

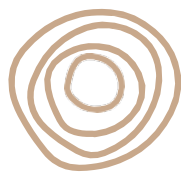
ESTATE



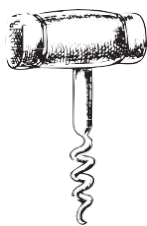
---

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

Sotto la coltre del lago d'Iseo, tra tinche, salmerino e sarde <sup>1-4-7</sup>

Gnocchi di patate ripieni di siluro mantecato e Franciacorta <sup>1-3-4</sup>

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

Quaglia arrosto limone e rosmarino

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

Soffice al cioccolato bianco, ananas in consistenze e vaniglia <sup>7</sup>

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

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

*Il menù è consigliato per tutto il tavolo.*



## Menù *Vegano*

Benvenuto dalla cucina

Il nostro orto biologico estivo <sup>9</sup>

Spaghetto di Gagnano, pomodoro giallo, pomodoro confit, terra di olive e caviale di limone <sup>1</sup>

Cavolfiore alla brace, chimichurri e anacardi <sup>8</sup>

Gelato al cioccolato 70%, frutti di bosco conservati e meringa di acquafaba

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

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

*Il menù è consigliato per tutto il tavolo.*



## Antipasti *dell'Osteria*

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

Millefoglie di patate, battuto di zucca, nocciole e caviale *Calvisius Siberian* <sup>1-4-8</sup> € 26,00

*Iseo Caesar salad*: cuore di lattuga, sarde affumicate, pane croccante, persico in tempura e uova di pesce <sup>1-4</sup> € 20,00

Tartare di manzo, funghi porcini,  
consistenze di Grana Padano e sambuco in agrodolce <sup>7</sup> € 20,00

## 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*

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 Salumi

*Selezione Dispensa Franciacorta*

## *Componi la tua selezione (100gr porzione)*

Culaccia Terre di Canossa *selezione Roberto Caleffi* € 10,00

Coppa di Parma *Azienda Salumi Sei Colli* € 8,00

Pancetta in tre cotture "La Giovanna" € 10,00

Patanegra € 26,00

Prosciutto cotto *San Pancrazio Azienda Salumi Sei Colli* € 8,00

Crudo di Parma 30 mesi *Azienda Salumi Sei Colli* € 12,00

Mortadella *in cotenna Favola* € 8,00

'Nduja di cavallo *Macelleria Porta* € 8,00

Salame nostrano *Dispensa Macelleria Porta* € 8,00

## *Da aggiungere alla tua selezione:*

La giardiniera di Dispensa € 6,00

Carciofini in agrodolce in olio extra vergine "Le gemme del Vesuvio" € 7,00

Puntarelle alla crudaiola in agrodolce "I Contadini" € 7,00

Cipolle borettane grigliate in agrodolce "I Contadini" € 7,00

Gnocco fritto € 2,00 al pezzo

Focaccia calda ai cereali € 4,00

Burratina pugliese € 5,00



# Carta dei Formaggi

*Selezione Dispensa Franciacorta*

## ***Componi la tua selezione:***

Fatuli capra bionda Adamello Az. Prestello 🍷 € 4 pz

*(latte crudo, capra)*

Bagòss Estate 2023 alpeggio Malga Dolci 🍷 € 6 pz

*(latte crudo, vaccino)*

Brè Valcamonica € 6 pz

*(latte crudo, vaccino)*

Fontina d'Alpeggio € 6 pz

*(latte crudo, vaccino)*

Stracchino all'Antica Latteria Sociale 🍷 € 4 pz

*(latte crudo, vaccino)*

Agri della Valtorta 🍷 € 3 pz

*(latte crudo, vaccino e caprino)*

Storico Ribelle estate 2023 🍷 € 5

*(latte crudo, vaccino)*

Tombea Azienda Elia Eggiolini 🍷 € 5

*(latte crudo, vaccino)*

Roquefort erborinato € 5 pz

*(latte crudo, capra)*

Comte € 6 pz

*(latte crudo, vaccino)*

Brilliant Savarin € 5 pz

*(latte pastorizzato, vaccino)*

Capra stagionata in grotta 2 anni € 6 pz

*(latte crudo, capra)*

Silter Estivo Prestello € 6 pz 🍷

*(latte crudo, vaccino)*

Reblochon de Savoie € 5 pz *(latte crudo, vaccino)*



## Primi Piatti

Risotto Carnaroli invecchiato *Azienda Salera*, cipolla affumicata,  
agrumi e granchio blu <sup>2-7</sup> € 25,00

Tortelli di siluro, salsa al Franciacorta, tartare di pesce e uova di lago <sup>1-4-7</sup> € 20,00

Maccheroncini freschi al ragout di cortile,  
salsa alle erbe e spuma di Grana Padano <sup>1-3-7</sup> € 20,00

Tagliolini 40 tuorli, sarde del lago affumicate,  
il loro garum e caviale di limone <sup>1-3-4-7</sup> € 22,00

Tagliatelle di funghi, panna d'affioramento, funghi di bosco e prezzemolo <sup>1-3-7</sup> € 20,00



## Secondi Piatti

Croque madame di suprema di faraona, biette e *salsa Périgueux* <sup>1-7</sup> € 28,00

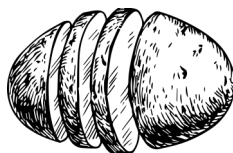
Coniglio bresciano in sfoglia *alla Wellington* e salsa bordolese <sup>1-7</sup> € 25,00

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

Scaloppa di ombrina cotta sulla pelle alla catalana <sup>4-9</sup> € 28,00

Salmerino in olio cottura, limone nero,  
finocchio fondente e salsa al vermouth bianco <sup>4-7</sup> € 26,00

Yakitori di millefoglie di cavallo “Macelleria Porta”, senape e morbido di patate <sup>3-10</sup> € 26,00



## Contorni

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

Verdure al vapore al Salfiore di Romagna € 6,00 

Insalatina di pomodorini e cipolle in agrodolce <sup>7</sup> € 8,00 



## Men  *Bambini*

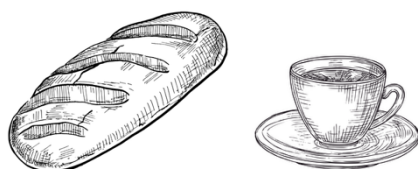
Risotto alla milanese <sup>7</sup> € 8,00

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.