

SE AVETE ALLERGIE COMUNICATECELO PREVENTIVAMENTE.

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

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"

Bere in calici di cristallo soffiato è una meraviglia. Abbiatene cura. Nel malaugurato caso in cui rompiate il calice, saremo costretti ad addebitare un importo simbolico di € 30

QUALITA',  
MATERIA,  
RISPETTO PER  
LA MATERIA.

BENVENUTI ALLA  
DISPENSA, DAL **1999**  
SOLO COSE BUONE  
PER DAVVERO.

## IN CONDIVISIONE

Radicchietto selvatico, limone candito, balsamico 22 (13)  
Lattuga al Josper, nocciole, ponzu e alghe 20 (2,6,7,9,13)  
Asparagi verdi, uovo mimosa, Parmigiano 24 (2,3,9,13,14)  
Scarola al forno cotta alla napoletana 22 (2,5,7,9,13)  
Funghi shitake, pecorino e polvere di limone 26 (3,14)

Alici di lampara marinate al momento 18 (5)  
Sarda XL croccante al nero 18 (1,5,7,9,13,14)  
Sashimi di pescato secondo mercato 30/35 (5,7,13)  
Sauté di cozze adriatiche cotte alle braci 22 (4)

Cosce di piccione laccate in salsa d'ostrica 24 (4,7,9,11)  
Tartare di cuore, pickles, bernese al miso 22 (5,7,11,13)  
Arrosticini di diaframma di asino al Josper 24 (2,11,14)  
Salsiccia di Bra al Josper, biette, sedano rapa 22 (13)  
Cheese experience 3pz/6pz 18/35 (3)

## CRUDI DI MARE

Ostriche Gillardeau n.2 6 cad (4)  
Scampi Adriatico 20/hg (8)



### Plateau Bretagne 80 (4,5,8)

Perfetto come antipasto per due persone.

All'interno, 2x di: ostriche, scampi Sardegna, gamberi rossi Sicilia, gamberi rosa, crevettes a vapore, bulots, capesante nostrane

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 26 (3,9,12,13,14)  
Pasta mista in brodo di cicale di mare, sedano, limone candito, tartare di cicale 25 (4,8,9,13)  
Linguina alle conchiglie di mare 30 (4,9)  
Bottoni ripieni di sarde, limone, in brodo di pomodoro e olio all'nduja 22 (5,9,11,13,14)

## SECONDI

### CARNE

Costoletta di vitello alla Milanese 40 (1,9,14)  
Piccione dryage in quattro preparazioni 55 (2,3,9,13)

### CARNE COTTA SU BRACI DI ULIVO DEL GARDA

Diaframma di cavallo € 40  
Filetto di Sashi € 55  
Ribeye di Marchigiana € 65  
Costate Angus Lucano grass fed € 100/kg  
Costate di Frisona Morenica € 100/kg  
Costate di Mirandesa portoghese € 140/kg

### PESCE COTTO CUCINATO

Polpo al Josper, lenticchie, latte di cocco 35 (4)  
Persico locale burro e salvia 22 (3,5,6,9,14)

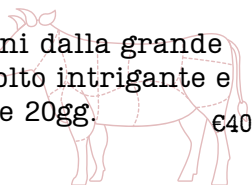
Wi-Fi: La Dispensa Ospiti | Password: guestguest 📶  
Acqua Filette € 5 | Coperto € 5

# Carni dryaged

## Tagli da una persona

### 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. €40



### Il filetto di sashi Finlandese

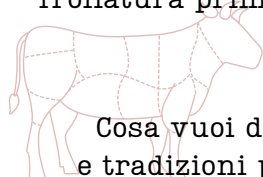
è il taglio più morbido e meno grasso dell'animale ma secondo noi anche il meno interessante. E' dedicato a chi vuole godersi un raffinato pezzo di manzo senza troppa profondità di gusto €55

### 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

### 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



### Costata di Minhota Portoghese

Cosa vuoi dire a 'sti Portoghesi? Nulla. Hanno genetiche e tradizioni pazzesche che riescono ad elevare le loro razze autoctone a livelli incredibili. Frollatura oltre 100gg. €140/kg

### Costate Angus Lucano grass fed

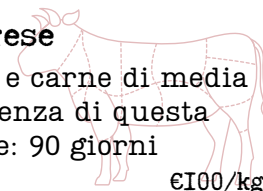
Il sapore, la digeribilità e la salubrità delle carni alimentate solo ad erba sono davvero uniche. Seguirà quindi una vera cottura Blue per far sì che la masticazione rimanga perfetta €100/kg

# Carni dryaged

## Tagli da 2 persone

### Costata di Simmenthal bavarese

Lombate di sole femmine con fibra sottile e carne di media marezatura. E' la nostra carne di partenza di questa settimana. Ed è già pazzesca. Dryage: 90 giorni €100/kg



### Costata di Angus Galiziano

Questo allevamento a sud della Galizia ci consegna solo i migliori lombi femmine super tenere con frollatura già molto buone. Carne succosa e mediamente saporita. Alimentazione ad erba. Carne magra, ma non troppo. Dryage: 50 giorni €100/kg

### 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

### Costata di Mirandesa Portoghese

Cosa vuoi dire a 'sti Portoghesi? Nulla. Hanno genetiche e tradizioni pazzesche che riescono ad elevare le loro razze autoctone a livelli incredibili. Frollatura oltre 150gg. €140/kg



### Costata di Cavallo piemontese

Il sapore, la digeribilità e la salubrità delle carni alimentate solo ad erba sono davvero uniche. Ovviamente non mangiando cereali e altri mangimi ingrassanti le carni si presentano abbastanza magre.

Seguirà quindi una vera cottura Blue per far sì che la masticazione rimanga perfetta. Frollatura 2 mesi. €100/kg

SE AVETE ALLERGIE COMUNICATECELO PREVENTIVAMENTE.

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

## CAFFÈ

torrefazione artigianale veronese:

### gli Ormesini CAFFÈ

- caffè miscela centramericana 3
- caffè San José fermentato in barrique di rum 6

## VINI DOLCI

Domaine Foret, Trousseau e Poulsard  
*La magia della Jura raccontata in un vino rosso fortificato davvero unico*

Cantina di Enza, Aglianico Passito  
*Un vino dolce rosso estremamente unico*

12

## GIN & TONIC

Un cocktail defaticante, realizzato con l'unico e inimitabile "Gin Mario"

14

## FORMAGGI

selezione settimanale dei migliori formaggi artigianali

- 3 pz 18
- 5 pz 30

## FIOR DI CAPRA (3)

gelato al latte delle nostre valli, semi di zucca tostati

## CRÈME CARAMEL (3,14)

la ricetta centenaria della nostra zia

## TIRAMISÙ DEL PIER (3,9,14)

savoiaro homemade e soffice mascarpone di cascina non pastorizzato. Disp. limitata.

## AFFOGATO (3,14)

gelato alla vaniglia mantecato al momento con caffè monorigine

## CHOCO BOMB (2,3,9,14)

mousse al cacao venezuelano, crumble alle mandorle e sorbetto ai frutti rossi

## TATIN DI MELE (2,3,9,14)

fatta in casa con gelato alla vaniglia

## SORBETTO mandarino o frutti di bosco