

# CARTA

Il menù alla carta può essere richiesto per gruppi fino alle 8 persone

## Il Fassone Piemontese

*La razza Piemontese che selezioniamo proviene da allevamenti biologici certificati, iscritti all'Albero Genealogico Italiano, noi ne affiniamo la struttura allevandola per minimo un anno a fieno e mangimi senza OGM.*

*La frollatura che proponiamo a partire dai 30 gg.*

## Il maiale della Lomellina

*Il maiale della lomellina appartiene alle razze in via di estinzione lombarde. Attualmente è stato reinserito da alcuni allevamenti alla ricerca della genealogia pura, noi lo alleviamo libero e in movimento, così che possa nutrirsi di ciò che può trovare sul terreno e di mangimi che selezioniamo. Come per tutti gli animali che alleviamo, i mangimi, sono certificati no OGM. Non giudichiamo chi utilizza questi prodotti in agricoltura ma per scelta abbiamo deciso di farne a meno.*

## L'Orto

*Il nostro orto è condotto nel rispetto dei cicli naturali, non utilizziamo fertilizzanti chimici né insetticidi. Quello che utilizziamo per regolare la crescita degli ortaggi è consentito dal protocollo di Agricoltura Biologica e si basa sulla filosofia Biodinamica. Amiamo utilizzare la fitoalimurgia per arricchire le nostre proposte.*

*\*Al fine di poter garantire la qualità della materia prima, prodotta dalla nostra azienda agricola, in alcune preparazioni utilizziamo prodotti abbattuti sotto-zero.*

*Le proposte piatti possono subire modifiche anche all'ultimo momento, in base a disponibilità e freschezza delle materie prime.*

*Chiedere informazioni precise sugli allergeni presenti nei piatti proposti.*

*Tutti i nostri menù hanno alternative Gluten Free.*

## ANTIPASTI

Carpaccio di magatello cotto a freddo,  
insalata, scaglie di Vezena dell'Alto Adige, germogli  
€16.00

Tartare di bue Piemontese nature, avocado,  
olio evo, salsa Caesar  
€18.00

Mondeghilo di verdure, crema di melanzane alla brace,  
champignon al alla piastra  
€14.00

Degustazione finger di antipasti in successione  
Tartare, mondeghilo, piccolo bollito e salsa verde, carpaccio  
semicotto, insalata di caprino  
€ 20,00

## PRIMI

Ravioli ripieni di Catalogna, ricotta,  
crema di pomodoro integrale, melissa  
€14.00

Riso Carnaroli mantecato, crema di piselli, zenzero, emulsione  
di bufala, semi di papavero  
€ 15.00 (min 2 prs)

Ravioli ripieni al salmi di daino, frutti di bosco, funghi al salto,  
origano fresco  
€17.00

Pasta trafilata al bronzo, ragù glassato del fondatore,  
emulsione di bufala, filetti di pomodoro  
€ 14.00

*Le proposte piatti possono subire modifiche anche all' ultimo momento, in base a disponibilità e freschezza delle materie prime.*

*Chiedere informazioni precise sugli allergeni presenti nei piatti proposti.*

*Tutti i nostri menù hanno alternative Gluten Free.*

## SECONDI

Costata di Bue piemontese frollata 30 gg  
in padella (minimo 600 gr)  
€ 6.50\etto

Hamburger appena scottato, cheddar, guanciale  
croccante, insalata, cipolla caramellata  
€ 18.00

Tataki di Fassone piemontese in crosta di sesamo  
marinato alla soia, brunoise di verdure dell'orto crude,  
menta e limone  
€ 22.00

Cubi di melanzana cotta a bassa temperatura,  
pomodoro, parmigiano, origano, pane tostato,  
crema di piselli  
€ 16,00

Selezioni di formaggi provenienza Austria, Alto Adige,  
Lombardia, marmellate in abbinamento  
€ 16.00

## DESSERT

Chiedere al personale per le proposte del giorno  
\_da €5 a €8

Tel. 039/623735  
[info@fondobrugarolo.it](mailto:info@fondobrugarolo.it)

*Le proposte piatti possono subire modifiche anche all' ultimo momento, in base a disponibilità e freschezza delle materie prime.*

*Chiedere informazioni precise sugli allergeni presenti nei piatti proposti.*

*Tutti i nostri menù hanno alternative Gluten Free.*