Osteria
al Cantini
15

CUCINA

TAGLIERE	de “l’osteria al cantinì” *(1-7)*	15
FORMAGGI	Selezione di formaggi con confetture, miele e panfrutto *(1-7)*	16
FUSO	Formaggio di malga al forno *(7)*	7
VERZA	Verza al forno, Brè e tartufo nero della Vallecamonica *(6-7)*	15
ZUCCA	Zucca butternut, porcini, castagne e miso *(6-7)*	14
PEPERONE	Peperonata al forno, formagella e capperi fritti *(4-7)*	14
CASONSEI	Casonséi alla bornese *(1-3-7)*	13
RISOTTO	Sedano rapa, spalla di maiale e mostarda di pesche *(7-9-10)*	14
GNOCCHI	Gnocchi di mais nero, zucca, taleggio e speck di salmerino alpino *(1-4-7)*	15
SPAGHETTO	Spaghettone, burro d’alpeggio, finferli e prezzemolo *(1-7)*	15
RANA	Cosce di Rana fritte, burro e salvia, majo al peperoncino *(1-3-7)*	20
FORNO	Patate saltate al rosmarino *(7)*	6
STAGIONE	Insalata di verdure di stagione	6
BRACE	Verdure alla brace	7

COPERTO 3,0 EURO

ALLERGENI: (1) Cereali contenenti glutine **(2)** Crostacei e prodotti a base di crostacei **(3)** Uova e prodotti a base di uova **(4)** Pesce e prodotti a base di 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 (lattosio) **(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 e solfiti **(13)** Lupini e prodotti a base di lupini **(14)** Molluschi e prodotti a base di molluschi **(15)** Pomodorie prodotti a base di pomodori

BRACE

La brace rappresenta uno degli elementi distintivi della nostra cucina. È uno spazio dedicato a esaltare la qualità delle materie prime attraverso una cottura essenziale e autentica, capace di valorizzarne sapori, profumi e caratteristiche. Una scelta che racconta il nostro modo di lavorare: con attenzione, rispetto per il prodotto e una ricerca costante della semplicità.

FUNGO	Fungo Ostrica alla brace, segale e salmoriglio *(1)*	14
STORIONE	Storione alla brace, burro bianco, spezie *(4-6-7-11)*	22
MANZO	Asado di manzo alla brace, friggitelli e cipolle rosse	22
QUAGLIA	Quaglia ripiena, castagne erbette *(1-3-7)*	22
AGNELLO	Agnellone nostrano alla brace, indivia belga e paprika *(6)*	22
FIORENTINA	Carne di razza blanc bleu belge o pezzata rossa	6/hg

BURGER

GNAM BURGER	Manzo, bun, insalata gentile, pomodori ramati, bacon croccante, maionese (1-3-7-11-15)	12
GREEN BURGER	Bun, burger di patate, carote, ceci, zucchine, soia, curry, paprika dolce, pepe, insalata gentile, pomodori ramati, salsa allo yogurt greco (1-6-7-11-15)	11

A PIACIMENTO:
+ BBQ 0,5
+ ketchup 0,5
+ uovo 1,5
+ salsa piccante 1,0
+ zola piccante 2,0
+ Cheddar Westcombe 2,5
+ patate saltate al rosmarino 2,0
+ cipolla di Tropea agrodolce 1,0
+ salsa allo yogurt greco 1,0

COPERTO 3,0 EURO
ALLERGENI: (1) Cereali contenenti glutine **(2)** Crostacei e prodotti a base di crostacei **(3)** Uova e prodotti a base di uova **(4)** Pesce e prodotti a base di 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 (lattosio) **(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 e solfiti **(13)** Lupini e prodotti a base di lupini **(14)** Molluschi e prodotti a base di molluschi **(15)** Pomodorie prodotti a base di pomodori

PIZZA DI MONTAGNA

DALLE 18.30

Acqua di montagna, farine italiane, tempo e amore
Tre pizze che raccontano il nostro territorio seguendo la stagionalità e l'estro della nostra pizzaiola.

CAMUNA	Impasto al carbone, crema di zucca, fiordilatte, luganega, taleggio e tartufo nero *(1-7)*	15
SCALVINA	Fiordilatte, spalla di Schilpario, patata lessa e formaggio nero della nona *(1-7)*	15
CHE CAVOLO!	Crema di broccoli, fiordilatte, verza arrosto, cavolini di Bruxelles e fondo vegetale *(1-7)*	15

PIZZA

DALLE 18.30

MARINARA	Pomodoro, salsa verde, frutto del cappero, origano, basilico *(1-4-15)*	12
AL CANTINÌ	Lardo, zafferano, asparagi, panna, olive taggiasche, grana a scaglie *(1-7)*	11
VIKINGA	Pomodoro, fiordilatte, cipolle, taleggio, gorgonzola *(1-7-15)*	10
KENT	Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, pomodorini confit, tabasco, origano *(1-7-15)*	9,5
BUFALINA	Pomodoro, mozzarella di Bufala campana dop *(1-7-15)*	9,5
SALENTINA	Pomodoro, burrata pugliese dop, melanzane grigliate, pomodorini confit, basilico fresco *(1-7-15)*	11
KAORY	Pomodoro, fiordilatte, code di gambero, philadelphia, erba cipollina *(1-2-7-15)*	10
SFIZIOSA	Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, brie, noci, prosciutto crudo *(1-7-8-15)*	11
ALPINA	Fiordilatte, radicchio, noci, taleggio, speck *(1-7-8)*	11
MONTE ALTISSIMO	Pomodoro, fiordilatte, funghi porcini, salsiccia, formaggella *(1-7-15)*	10
VALTELLINESE	Pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola, grana a scaglie *(1-7-15)*	10
VIAGRA	Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, cipolle, tabasco *(1-7-15)*	10

COPERTO 3,0 EURO

ALLERGENI: (1) Cereali contenenti glutine **(2)** Crostacei e prodotti a base di crostacei **(3)** Uova e prodotti a base di uova **(4)** Pesce e prodotti a base di 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 (lattosio) **(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 e solfiti **(13)** Lupini e prodotti a base di lupini **(14)** Molluschi e prodotti a base di molluschi **(15)** Pomodorie prodotti a base di pomodori

PIZZA

DALLE 18.30

MARGHERITA	Pomodoro, fiordilatte *(1-7-15)*	6,5
4 STAGIONI	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon freschi, carciofi *(1-7-15)*	8,5
CAPRICCIOSA	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon freschi, carciofi, capperi, olive *(1-7-15)*	8,5
4 FORMAGGI	Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, brie, formaggella *(1-7-15)*	8,5
PUGLIESE	Pomodoro, fiordilatte, cipolle *(1-7-15)*	7,5
ROMANA	Pomodoro, fiordilatte, acciughe *(1-4-7-15)*	8,5
NAPOLI	Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, olive *(1-4-7-15)*	9
PROSCIUTTO	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto *(1-7-15)*	8
VEGETARIANA	Pomodoro, fiordilatte, verdure *(1-7-15)*	9
WÜRSTEL	Pomodoro, fiordilatte, würstel *(1-7-15)*	8
TONNO	Pomodoro, fiordilatte, tonno all'olio *(1-4-7-15)*	9
SALAMINO PICCANTE	Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante *(1-7-15)*	9
CALZONE NORMALE	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto *(1-7-15)*	8,5
CALZONE MEDITERRANEO	Pomodoro, fiordilatte, pomodorini confit, acciughe, basilico fresco, olio extra vergine *(1-4-7-15)*	12
CALZONE FARCITO	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon freschi, carciofi *(1-7-15)*	9,5

COPERTO 3,0 EURO

ALLERGENI: (1) Cereali contenenti glutine **(2)** Crostacei e prodotti a base di crostacei **(3)** Uova e prodotti a base di uova **(4)** Pesce e prodotti a base di 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 (lattosio) **(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 e solfiti **(13)** Lupini e prodotti a base di lupini **(14)** Molluschi e prodotti a base di molluschi **(15)** Pomodorie prodotti a base di pomodori

DOLCI

TIRAMISÙ	Osteria al Cantinì Tiramisù *(1-3-7)*	7
GIRELLA	Cinnamon roll e zabaione *(1-3-7-12)*	9
PERA	Pera cotta, vin brulè e castagne *(7)*	9
ZUPPETTA	Zuppetta di frutta di stagione, sciroppo all'uva fragola *(1-3-7)*	8

SORBETTO	Sorbetto all'arancia caramellata e miele *(Senza glutine e lattosio)*	7
SORBETTO	Sorbetto alla zucca e zenzero *(Senza glutine e lattosio)*	7
SORBETTO	Sorbetto alla pera, vaniglia e rum *(Senza glutine e lattosio) (12)*	7

GELATO	Gelato al latte di montagna *(7)*	7
GELATO	Gelato al pop corn, caramello e miso *(7)*	8
GELATO	Gelato al gianduia e fave di cacao *(7-8)*	8

COPERTO 3,0 EURO
ALLERGENI: (1) Cereali contenenti glutine **(2)** Crostacei e prodotti a base di crostacei **(3)** Uova e prodotti a base di uova **(4)** Pesce e prodotti a base di 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 (lattosio) **(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 e solfiti **(13)** Lupini e prodotti a base di lupini **(14)** Molluschi e prodotti a base di molluschi **(15)** Pomodorie prodotti a base di pomodori

All'Osteria scegliamo con cura le materie prime, privilegiando piccole realtà locali e prodotti a km zero. La nostra cucina unisce piatti che ci rappresentano tutto l'anno a proposte che cambiano seguendo la stagionalità degli ingredienti.

I NOSTRI FORNITORI

Formaggio

Associazione Formaggio Bré
Breno - BS

Latteria Montana di Scalve
Val di Scalve - BG

Fatulì Le Frise
Artogne - BS

Az. Agr. Miorini Franco
Borno - BS

Az. Agr. Il Quadrifoglio
Borno - BS

Formaggio Nero della Nona 1753
Borno - BS

Burro

Az. Agr. Bortolo Rigali
Borno - BS

Carni

Macelleria Bonetti
Berzo Inferiore - BS

Macelleria Forchini
Darfo Boario Terme - BS

Macelleria Peruchetti
Gardone Valtrompia - BS

Insaccati

Casalini Angelo
Capo di Ponte - BS

Macelleria Barbetti
Darfo Boario Terme - BS

Olio di oliva extravergine

Olearia Caldera
Manerba del Garda - BS

Frutta e verdura

Centro frutta Arrigoni
Darfo Boario Terme - BS

Az. Agr. Iside
Sulzano - BS

Pasta e riso

Riso Carnaroli RIOTTA
Riotta di Bianzè - VC

Farina

Az. Agr. Alena
Malegno - BS

Molino Paolo Mariani
Barbara - AN