

ANTIPASTI DI MARE

CRUDITÈS DI MARE DEL "RUSTICONE"

€ 25

ARMONIA DI MARE DEL "RUSTICONE"

€ 15

IMPEPATA / MARINATA DI COZZE
CON FOCACCIA COTTA A FORNO A LEGNA

€ 12

POLPO SCOTTATO CON POMODORINI D'ATTERINI
SU PATATA SCHIACCIATA AL PROFUMO DI BASILICO

€ 15

MOLLUSCHI GRATIANTI CON PANURIA AL LIMONE E MENTA
cozze - capesante - fasolari - cannolicchi

€ 18

MOSCARDINI IN UMIDO SU FRISELLA E CIMETTE DI RAPA

€ 15

SALMONE MARINATO AL PROFUMO DI AGRUMI
CON PETALI DI FINOCCHIO E CETRIOLO FRESCO

€ 16

ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERE RUSTICONE CON SALUMI DEL NOSTRO TERRITORIO
CON GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA ALL'OLIO D'OLIVA

€ 14

CRUDO DI PARMA CON BUFALA CAMPANA
CON GNOCCO FRITTO E MIELE DI APICOLTURA SERIANA

€ 16

PARMIGIANA DI MELANZANE DI NONNO LORENZO

€ 12

PORCHETTA DI ARICCIA IN CARPACCIO
CON FOCACCINA AL ROSMARINO E PECORINO

€ 14

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO
CON CONCASSE DI POMODORINI E STRACCIATELLA

€ 18

CROSTONE DI PANE DI BRUSCHETTATO
CON LARDO "MILLESIMATO" BERGAMASCO E PORCINI

€ 16

COPERTO € 2,50

R
U
S
T
I
C
O
N
E

PRIMI DI MARE

RISOTTO CARNAROLI ALLO SCOGLIO

€ 14

SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA DI MARE

€ 14

SCIALATELLI DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE

€ 25

PACCHERI DI PASTA FRESCA ALLA PUTTANESCA DI MARE

€ 12

TORTELLO DI BUFALA CON TARTARE DI GAMBERI
LA SUA BISQUE E PESTO DI PISTACCHI SICILIANO

€ 15

ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA
CON VONGOLE E BROCCOLETTI VERDI

€ 13

CAVATELLI DI PASTA FRESCA ALLA CREMA DI FAGIOLI
COZZE E PANCETTA CROCCANTE

€ 12

PAELLA ALLA VALENCIANA

€ 15

PRIMI DI TERRA

RISOTTO CARNAROLI AL VALCALEPIO ROSSO
CON RADICCHIO ROSSO STUFATO

€ 12

CASONCELLO DELLA TRADIZIONE BERGAMASCA

€ 14

SCARPINOCC DI PARRE AL BURRO FUSO
SPOLVERATO CON GRANA DELLE VACCHE ROSSE

€ 14

PACCHERO DI PASTA FRESCA ALLA NORMA

€ 12

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON FONDUTA AI PORCINI
E PASTA DI SALAME FRESCA

€ 14

CHICCHE DI PATATE CON TALEGGIO DI PEGHERA
CON POLVERE DI LIQUIRIZIA PURA

€ 13

SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA CLASSICA

€ 10

COPERTO € 2,50

**RISOTTO
CASSONE**

SECONDI DI MARE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE DEL "RUSTICONE"

€ 20

FRITTURA MISTA DI PESCE

€ 18

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA SU LETTO DI MISTICANZA

€ 16

SCOTTATA DI TONNO ALLA PIASTRA
SU LETTO DI RUCOLA E POMODORINI CILIEGINO

€ 18

TRANCIO DI RICCIOLA SFUMATA AL VALCALEPIO BIANCO
CON VONGOLE E OLIVE TAGGIASCHE

€ 17

GRAN MISTO DI PESCE GRATINATO
CON PANURIA DI TARALLI TOSTATI AL PROFUMO DI LIMONE

€ 22

ZUPPA DI PESCE CON CUPOLA DI FOCACCIA
COTTA A FORNO A LEGNA

€ 18

SECONDI DI TERRA

GRIGLIATA MISTA DI CARNE DEL "RUSTICONE"

€ 15

TAGLIATA DI MANZO "FASSONA"
SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

€ 18

COSTATA DI MANZO "FASSONA" DA 400/500GR

€ 20

NODINO DI VITELLO SPADELLATO CON PORCINI
BRANZI FUSO E CROSTONE DI POLENTA

€ 22

FILETTO DI MAIALINO BARDATO CON PANCETTA
AL PUCI' E RUSMANI' CON POLENTA

€ 16

BOCCONCINI DI CINGHIALE MARINATO NEL VALCALEPIO
ALLA CACCIATORA CON POLENTA TARAGNA

€ 16

COPERTO € 2,50

R
R
S
S
T
T
C
C
O
C
M
M

I NOSTRI FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI
CON MARMELLATINE BIOLOGICHE
(Strachitunt DOP, Bagoss L. crudo, Formaggella Bronzone, Capriziola) € 14

STRACCHINO STAGIONATO DI BRONZONE IN CROSTA
CON MOUSSE DI AVOCADO E FRUTTO DELLA PASSIONE € 12

FORMAI DE MUT DELLA VAL BREMBANA ALLA PIASTRA
SU PANE INTEGRALE CON CUORA DI CURCUMA € 12

I NOSTRI CONTORNI

PATATINE FRITTE € 4

PATATE IN SAUTÈ € 4

VERDURE ALLA GRIGLIA € 6

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 4

PORZIONE ABBONDANTE +2€

COPERTO € 2,50

**R
S
S
T
I
C
O
C
O
M
E**

tre impasti, un solo amore: **LIEVITO MADRE**
grano tenero, integrale o multicereale

MENÙ PIZZA
€ 18,00

→ pizza a scelta
birra media
dolce

+ €1 per ogni aggiunta

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA (Pom., Mozz., Origano)	€ 7,00
NAPOLI (Pom., Mozz., Acciughe, Origano)	€ 8,00
AMERICANA (Pom., Mozz., Wusterl, fritte)	€ 8,00
AMATRICIANA (Pom., Mozz., Pancetta, Cipolla, Pepe nero)	€ 10,00
BERGAMASCA (Pom., Mozz., Zola, Salsiccia)	€ 10,00
BUFALINA (Pom., Mozzarella di bufala, Basilico)	€ 10,50
CALZONE FARCITO (Pom., Mozz., Prosciutto, Carciofi, Funghi)	€ 10,00
CAPRICCIOSA (Pom., Mozz., Pros., Funghi, Carciofi, Acciughe, Capperi, Olive)	€ 10,00
CARBONARA (Pom., Mozz., Pancetta nostrana, Uovo, Pepe nero)	€ 10,00
CASERECCIA (Pom., Mozz., Salame nostrano, Formaggella)	€ 10,50
DELICATA (Pom., Mozz., Bresaola, Rucola, Grana)	€ 12,00
DIAVOLA (Pom., Mozz., Salame piccante)	€ 9,50
LIGURE (Pom., Mozz., Pesto, Pomodorini, Grana)	€ 9,50
FRUTTI DI MARE (Pom., Mozz., Frutti di mare)	€ 12,50
ORTOLANA (Pom., Mozz., Verdure)	€ 10,00
4 FORMAGGI (Pom., Mozz., Grana, Zola, Formaggella, Scamorza affumicata)	€ 9,50
4 STAGIONI (Pom., Mozz., Prosciutto, Funghi, Carciofi, Olive)	€ 9,50
ROMANA (Pom., Mozz., Acciughe, Capperi, Olive, Origano)	€ 9,50
TIROLESE (Pom., Mozz., Speck, Scamorza affumicata)	€ 10,50

COPERTO € 2,50

tre impasti, un solo amore: **LIEVITO MADRE**
grano tenero, integrale o multicereale

**MENÙ PIZZA
SPECIALE**
€ 22,00

→ pizza a scelta
birra media
dolce

+ €1 per ogni aggiunta

PIZZE SPECIALI

VAL TROMPIA (Pom., Mozz., Salsiccia nostrana, Friarelli)	€ 14
VAL BREMBANA (Pom., Mozz., Scamorza, Radicchio, Noci)	€ 14
VAL SERIANA (Pom., Mozz., Lardo, Formaggella nostrana)	€ 14
VAL IMAGNA (Pom., Mozz., Polenta, Porcini, Zola)	€ 14
VAL DI SCALVE (Pom., Mozz., Strachitunt, Pasta di salame, Lardo millesimato)	€ 14
LAGO D'ISEO (Pom., Mozz., Salmone, Gamberi, Rucola)	€ 14
LAGO GEMELLI (Pom., Mozz., Calamari, Zucchine, Grana)	€ 14
LAGO MORO (Mozz., Crema di basilico, Polipo, Pomodorini)	€ 14
LAGO ENDINE (Pom., Burrata, Pomodori secchi, Gamberi, Rucola)	€ 14

FOCACCE

DIEGO (Mortadella, Burrata campana, Pistacchi di Bronte)	€ 14
CHIARA (Crema di basilico, Polipo fritto, Pomodorini)	€ 14
LORENZO (Tonno fumé, Pomodori del Salento, Soncino, Olive taggiasche)	€ 14
JESSICA (Culatella di Parma, Bufala campana, Rucola, Pomodorino giallo)	€ 14
FRANCESCO (Pancetta nostrana, Carciofo grigliato, Stracciatella)	€ 14
MASSIMO (Crema di zucca, Carciofo grigliato, Speck del Tirolo, Capriziola)	€ 14
MATTIA (Salmone affumicato, Burrata, Polpa di avocado, Pomodorini gialli)	€ 14

COPERTO € 2,50

**RISOTTO
CON
STEC
CASA
ME**

**MENÙ
BURGER
€ 20,00**

burger a scelta
gin tonic/birra artigianale
dolce

BURGER DI MARE

TENTACOLO DI POLIPO FRITTO, STRACCIATELLA PUGLIESE,
POMODORINI GIALLI, RUCOLA, GRANELLA DI PISTACCHIO

€ 12

PESCE SPADA AFFUMICATO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
POMODORO SECCO DEL SALENTO, RUCOLA

€ 14

CODE DI GAMBERO, BURRATA CON CREMA DI GORGONZOLA DOP,
ZUCCHINE GRIGLIATE, LATTUGHINO

€ 12

TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA, MELANZANE GRIGLIATE,
POMODORO RAMATO, SALSA TARTARA

€ 13

tutti i burger sono accompagnati
dalle patatine fritte

BURGER DI TERRA

HAMBURGER DI FASSONA 200GR, MOZZARELLA FIORD DI LATTE,
POMODORO RAMATO, LATTUGHINO, SALSA BARBECUE

€ 12

PORCHETTA ROMANA GRIGLIATA, PROVOLA CAMPANA
RUCOLA, CARCIOFI, SALSA DI PEPERONI AFFUMICATA

€ 12

FILETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, STRACCIATELLA PUGLIESE,
ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSA TARTARE

€ 12

SALAMELLA NOSTRANA, FORMAGGELLA SERIANA,
CIPOLLA CARAMELLATA, SENAPE

€ 10

tutti i burger sono accompagnati
dalle patatine fritte

COPERTO € 2,50

**RISTORANTE
CASA
M**

GIN € 10



CUBICAL PREMIUM (SPAGNA)

al naso si percepiscono subito le note agrumate della mano di Buddha (una varietà di cedro), mandorla e ginepro. Al palato è morbido, leggero ed elegante. Miscelato risulta molto fragrante e persistente.

TONIC MEDITERRANEA



MARE (SPAGNA)

erbaceo, speziato, morbido ginepro, limone, rosmarino, basilico, timo

TONIC MEDITERRANEA



MONKEY 47 (GERMANIA)

speziato, pepato e gusto fruttato amaro Angelica, cannella, camomilla, bacche di biancospino, chiodi di garofano, ibisco

TONIC INDIAN



MALFY ROSA (ITALIA)

Rosa corallo. Al naso si esprime con sentori intensi di pompelmo e note di macchia mediterranea. Al palato si rivela fresco, succoso e lungo nel finale.

TONIC INDIAN



BROCKMANS (INGHILTERRA)

Sentori dolci e molto piacevoli di frutti di bosco si integrano a note speziate di radici e ginepro in un sorso intenso, avvolgente e vellutato.

TONIC INDIAN

BIRRE ARTIGIANALI € 5



KARDINAL 7.5°
Ambrata



KELLERBIER 5.3°
Bionda non filtrata



WEISS SPEZIAL 5.8°
Bionda non filtrata



HASEN ORIGINAL 5.4°
Bionda giallo oro carico

COPERTO € 2,50

**R
S
T
I
C
O
C
A
S
A
M
E**

BAR

ACQUA DA 0.75l NATURALE/FRIZZANTE	€ 2,00
BIBITE IN LATTINA	€ 3,50
COCA COLA DA 1LT IN VETRO	€ 7,00
<u>BIRRA ALLA SPINA</u>	
INGOBRAU BIONDA TEDESCA 5%	
JOHN MARTINS (PALE ALE)	
AMA IPA (INDIA PALE ALE)	
BIRRA PICCOLA ALLA SPINA	€ 3,00
BIRRA MEDIA ALLA SPINA	€ 5,00
<u>VINI ALLA SPINA</u>	
Talis (Chardonnay 100%)	
Rosso Domus 10,5% (Merlot)	
Agredo fermo 12%	
¼LT VINO DELLA CASA	€ 4,00
½LT VINO DELLA CASA	€ 6,00
1LT VINO DELLA CASA	€ 12,00
<u>DOLCE DELLA CASA</u>	€ 5,00
SORBETTO	€ 4,00
CAFFÈ	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
GINSENG/ORZO/DECAFFEINATO	€ 2,00
AMARI	€ 4,00
LIQUORI	€ 4,00
GRAPPE	€ 5,00
DISTILLATI	€ 6,00

COPERTO € 2,50

**R
S
T
I
C
O
C
A
S
A
M
E**