

GALETTES

GALETTES è il nome delle crêpes di grano saraceno, particolarmente diffuse in Bretagna. Il grano saraceno, o “grano nero”, non è in realtà un cereale perchè appartiene alla famiglia delle polygonaceae e, dunque, non contiene glutine: originario dall’Asia, giunse in Francia al seguito dei crociati, dove i contadini bretoni ne iniziarono con entusiasmo la coltivazione, poichè maturava in soli quattro mesi e attecchiva persino nel terreno poco fertile dell’entroterra. Nel tempo le galettes, farcite con uova, prosciutto, formaggio, verdure o pesce, hanno sostituito le crêpes nelle preparazioni salate.

TRADIZIONALI

Semplice

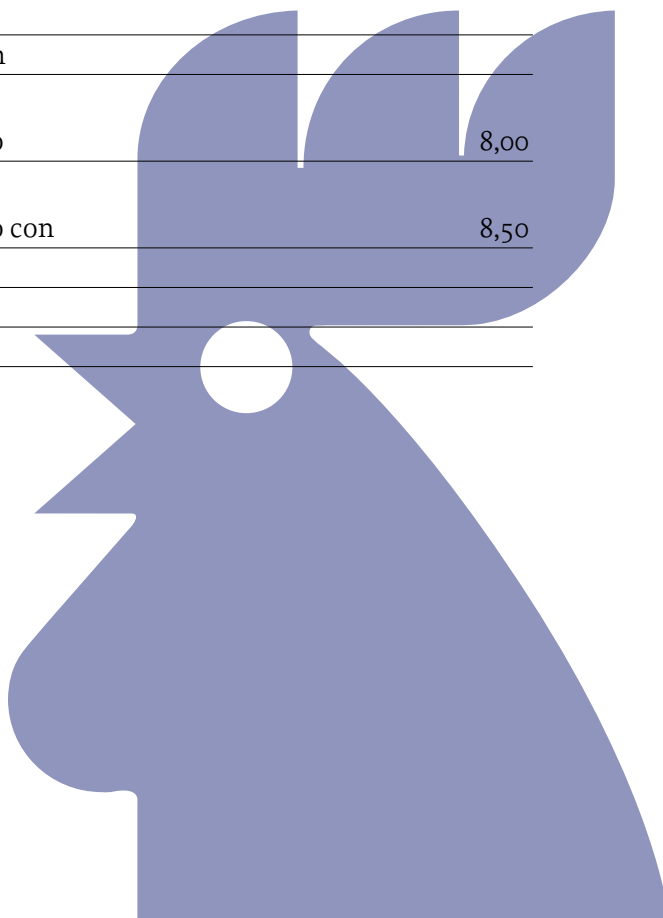
uovo con prosciutto cotto	6,50
o prosciutto cotto con formaggio	
o prosciutto con funghi champignon	

Completa

uovo, emmenthaler, prosciutto cotto	8,00
-------------------------------------	------

Super completa

uovo, emmenthaler, prosciutto cotto con	8,50
o pomodori	
o cipolle	
o champignon alla crème	



SPECIALI

Chevrette

formaggio di capra, miele, crème fraiche e noci 11,00



Carbonara

uovo, emmenthaler, dadini di pancetta, crème fraiche e parmigiano 10,00

Parmentier

uova, patate, emmenthaler 9,00



Formaggi

emmenthaler, capra, bleu d'Auvergne 11,00



Cot-cot

uovo, emmenthaler, petto di pollo, cipolle, champignon alla crème 12,00

Montanara

patate, dadini di pancetta, cipolle, formaggio raclette, crème fraiche 12,00

Carnivora

emmenthaler, cipolle, salsiccia, uovo, pomodori 11,00

Savoiarda

formaggio reblochon, patate, prosciutto crudo 12,00

Auvergnate

formaggio bleu d'Auvergne, prosciutto crudo e noci 11,00

Irlandese

Spinaci alla crème, salmone affumicato, crema all'erba cipollina e limone 13,00

Selezione di salumi artigianali

I taglieri propongono esclusivamente salumi prodotti con metodi e procedimenti non industriali dal Salumificio Marco D'Oggiono - Oggiono e Salumificio La Scaletta - Varzi

Tagliere della Brianza

Salame osteria, pancetta, coppa 9,50

Lardo celtico e pancetta

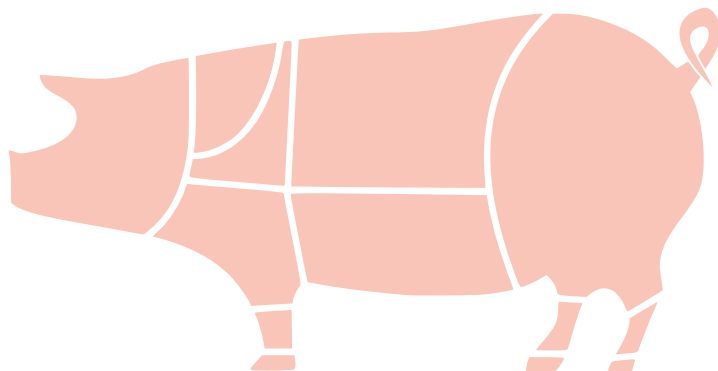
Lardo, pancetta, miele d'acacia, tostate di pane calde 9,00

Tagliere misto

Prosciutto crudo, salame di varzi, coppa piacentina, bra tenero, ubriaco, blue del moncenisio 13,00

Pane e salame

Salame osteria, salame di Varzi, pane pugliese 10,00



Crostoni

Cropizza

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio

5,50



Raclette

Speck, formaggio raclette, olio

6,50

Rustico

Prosciutto di Praga, spinaci, provola affumicata

6,50

Verde

Salmone affumicato, salsa verde

7,00

Oca

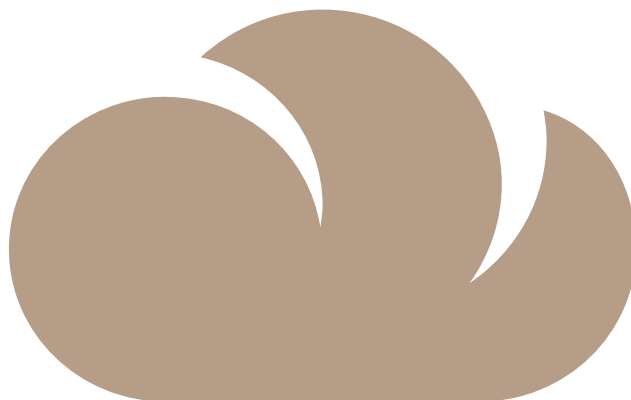
Petto d'oca affumicato, mascarpone, sedano

7,00

Verdure

Julienne di verdure, mozzarella, olio

6,00



Insalate

Del cortile

insalata, sedano bianco, pomodori, petto d'oca affumicato e vinagrette di pistacchi 8,50

Mediterranea

insalata, tonno, pomodori, cipolle rosse, vinagrette di olive, acciughe e capperi 7,00

Rustica

Insalata, pollo grigliato, mele, mandorle a lamelle, vinagrette alla senape rustica 8,50

Bianca

Insalata, feta, caprino, mozzarella, noci, vinagrette alle noci e nocciole 8,00



Dell'orto

Spinacino, radicchio, pere, scaglie di parmigiano e glassa di aceto balsamico 7,50



Tiepida

Insalata mista, cipolle rosse di Tropea, pancetta croccante, patate saltate con salsa tiepida al bergader 8,50



Crêpes

Piatto tipico francese, la crêpe è composta da ingredienti semplici come uova, latte, farina e zucchero e viene solitamente farcita con ripieni dolci. Una leggenda narra che questa preparazione ebbe origine nel V secolo, quando il pontefice Gelasio ordinò ai cuochi papali di sfamare i pellegrini francesi, giunti stremati a Roma per partecipare alla festa della Candelora, con un cibo rinvigorente ma di semplici ingredienti. Di certo, nell'alto Medioevo, la crêpe era un piatto diffuso, quasi sempre fatto con latte, a volte con acqua e anche vino; della ricetta moderna, che utilizza farina di frumento, si ha notizie in Francia già nel IX secolo.

TRADIZIONALI

Marmellata del giorno	5,00
Crema di castagne	6,00
Nutella	6,00
Banana e cioccolato	6,50

SPECIALI

Flambée Rhum o Calvados o Grand Marnier	7,50
Amandine cioccolato, banane, mandorle	7,50
Golosa nocciole, caramello al burro salato, panna montata	7,50
Bretone caramello al burro salato, gelato alla crema, panna montata	8,00
Monte bianco crema di marroni, gelato alla crema, panna montata	8,50
Speculoos biscotti Speculoos, caramello al burro salato, gelato alla crema	8,50
Calvados composta di mele, caramello al burro salato, mandorle al calvados	9,00
Belle Hélène pere sciropate, cioccolato, gelato alla crema, mandorle, panna montata	9,00
Tatin mele caramellate, caramello al burro salato, gelato alla crema	8,50