

L'APE del CONTADINO alla DOMENICA

immaginate il profumo...

Taglieri

Tagliere del fattore 18€

(consigliato per almeno 2 persone): selezione di salumi dell'allevamento etico [Agripiccola](#), Formaggi bio* [Latteria sociale Montana di Scalve](#) e [Bio Caseificio Tomasoni](#) e, miele di Cascinet e marmellata di mele e zucca di [AgriVis](#), crostini, focacce, verdure di [AgriMi](#) e [Corbari](#), altre leccornie della cascina accompagnato da cestino di pane di [Cascina Sant'Alberto](#)

Tagliere del casaro 16€

(consigliato per almeno 2 persone): Formaggi bio* [Latteria sociale Montana di Scalve](#) e [Bio Caseificio Tomasoni](#) e, miele di Cascinet e marmellata di mele e zucca di [AgriVis](#), crostini, focacce, verdure di [AgriMi](#) e [Corbari](#), altre leccornie della cascina accompagnato da cestino di pane di [Cascina Sant'Alberto](#)

La pietra del salumiere 10€

(1\2 persone)

selezione di salumi dell'allevamento etico [Agripiccola](#) accompagnato da cestino di pane di [Cascina Sant'Alberto](#)

La pietra del casaro 10€

(1\2 persone)

Formaggi bio* [Latteria sociale Montana di Scalve](#) e [Bio Caseificio Tomasoni](#) e, miele di Cascinet e marmellata di mele e zucca di [AgriVis](#), accompagnato da cestino di pane di [Cascina Sant'Alberto](#)

I piatti

Il piccolino 4€: crostone del giorno con pane [Cascina Sant'Alberto](#)
Piatti del giorno 8\11€: Secondo del giorno vegetariano o carnivoro con contorno

COSA SI BEVE A TAVOLA

BIRRE

Media alla spina 40 cl
Bionda Poretti 4 Luppoli

- Valganna (VA)

5 €

Media alla spina 40 cl
IPA Birrificio La Morosina

- Abbiategrasso (MI)

5 €

Bottiglia 33 cl La Bionda, La Weizen, la Rossa
Birrificio La Morosina

- Abbiategrasso (MI)

5 €

VINI SFUSI

Vino sfuso

Bianco (Incrocio Manzoni Bio [Cascina Belmonte](#))

Rosso (Croatina az gr Torrevilla o Rosso Bio [Cascina Belmonte](#))

Bicchiera	4 €
Mezzo litro	8 €
Litro	12 €

VINI IN BOTTIGLIA
- Rossi

Barbera DOC

S.C. Agr. Torrevilla (Pv) -
Barbera classico 20 €

Pinot Nero DOC dell'Oltrepò Pavese

Borgo Priolo (Valle Coppa)
Az. La Genisia (PV) - 22 €

Militante Rosso Bergamasca IGT BIO

Az. Agr Ronchi di Genestaro
Uve Incrocio Terzi (incrocio varietale tra Barbera
e Cabernet Franc). Rappresenta idealmente la caparbietà
e la resistenza rurale. - 26 €

Militante Rosso Bergamasca- Riserva IGT BIO
affinato in botti di rovere

Az. Agr Ronchi di Genestaro
Uve Incrocio Terzi (incrocio varietale tra Barbera
e Cabernet Franc). Rappresenta idealmente la caparbietà
e la resistenza rurale. - 28 €

Barbera DOC dell'Oltrepò Pavese

Borgo Priolo (Valle Coppa)
Az. La Genisia (PV) - 21 €

Pinot BIO Nero 'La Fiocca'

az. agr Piccolo Bacco dei Quaroni (PV) 2022
Il Pinot Nero "La Fiocca" è un vino rosso fresco e di alta
bevibilità dell'Oltrepò Pavese, vinificato e affinato in acciaio.
Il profilo olfattivo è delicato, elegante e avvolgente. Il sorso
nitido e beverino. Ottimo compagno della tavola.- 25€

Centodieci- Barricato Pinot Nero -

la Genisia Rosso rubino con riflessi granati. Profumi: il Pinot Nero Centodieci La Genisia ha un intenso profumo di frutta a bacca rossa e scura, accompagnato da note delicate di spezie dolci. Gusto: Vellutato, delicatamente floreale, fresco e avvolgente nei tannini dolci.

- 48€

VINI IN BOTTIGLIA - Bianchi

Pinot nero vinificato bianco DOC (frizzante)

S.C. Agr. Torrevilla (Pv) Colore giallo paglierino scarico con talora riflessi rosa, profumo intenso richiama la crosta del pane, gusto persistente con reminiscenze di mandorla amara.

- 20 €

Lugana DOC

[S. Agr. Palvarini \(Bs\) -](#)

Giallo paglierino intenso, al naso le note sono fresche e fruttate, con richiami di banana e albicocca, ma anche floreali con un sentore di camomilla. In bocca è sapido, di buona struttura con una traccia minerale evidente, ma sempre molto elegante.

- 23 €

Naturae BIO
Bianco vitigni resistenti OdC- vol. 12,5%
[Cascina Belmonte \(BS\)](#)

Ottenuto dalla vinificazione di uve di varietà resistenti quali Soreli e Sauvignon Rytos coltivate nei vigneti aziendali a circa 300 m slm, su suolo "leggero" di medio impasto. -23 €

Incrocio Manzoni 6.0.13 Bergamasca IGT BIO 14,5%
[Az Agricola Ronchi di Genestaro \(Bg\)](#)

Frutto dell'ibridazione del Pinot Bianco e del Riesling Renano. Il bianco da uve Incrocio Manzoni 6.0.13 è verticale e intenso, con un quadro aromatico ampio e una sapidità piacevolissima.

- 28 €

Walden BIO

Orange wine - 13%

[Cascina Belmonte \(BS\)](#)

Benaco Bresciano Manzoni Bianco IGT

Come in una foresta, maestosa e silenziosa, che il nome di questo vino evoca, Walden nasce lontano dal rumore, in ascolto della natura e dei suoi tempi profondi. Le uve bianche, raccolte a piena maturazione, macerano sulle bucce in anfore di terracotta, fino al raggiungimento di un necessario equilibrio organolettico, lasciando che il vino si faccia da sé, senza fretta, guidato solo dal respiro della terra.

Vinificazione e affinamento: In anfora e bottiglia

Uvaggio: Manzoni Bianco - 30€

Sire - Riesling BIO

[az. agr Piccolo Bacco dei Quaroni \(PV\) 2023](#)

Colore paglierino brillante con riflessi verdognoli Apertura floreale e avvolgente con aromi speziati Al palato è pieno ed equilibrato con note minerali che aumentano con il passare del tempo in bottiglia.

- 25€

Chardonnay

S.C. Agr. La Genisia (Pv) 12%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo dolce, delicato con sentore floreale e note di frutti esotici. Gusto pieno, morbido e piacevolmente sapido con note di albicocca e pesca bianca.

23 €

Pinot grigio

S.C. Agr. La Genisia (Pv) 13%

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, arricchito da riflessi ramati. Al naso, si distingue per un profumo delicato di fiori bianchi, con note minerali e fruttate di ananas e pesca. Al palato, è fresco, morbido e persistente, con una piacevole sapidità che ne esalta l'equilibrio.

22 €

Rosé

Oscillazioni BIO- Metodo Ancestrale frizzante vol.12%

[Cascina Belmonte \(BS\)](#)

Vinificazione e affinamento: in acciaio e in bottiglia

Uvaggio: Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino

Conservazione: Preferibilmente a temperatura controllata.

Teme il calore e la luce. -24€

Costellazioni BIO vol 13%

- Gropello, Marzemino e Cabernet Sauvignon (fermo)

[Cascina Belmonte \(BS\)](#)

RICONOSCIMENTI "Costellazioni":

Due Bicchieri Gambero Rosso 2020

Top Wine – Miglior Vino Quotidiano Slow Wine 2020/2023

I migliori 100 vini rosa d'Italia – Slow Wine 2019

World of Rosè – Vinum 2021/2023

-24€

La Posa BIO - Barbera Ancestrale Frizzante

az. agr Piccolo Bacco dei Quaroni (PV) 2022

Colore rosa brillante. Sapore di pesca, fragola e ribes. Molto fresco al palato con gradevole persistenza fruttata. Si affianca egregiamente a piatti a base di salumi ma anche con pesce crudo e aperitivi. -25€

Rosé BIO - Pinot nero Spumante Bio DOCG- Metodo Classico

az. agr. Torre degli Alberi (PV)

Spumante biologico è prodotto a Torre degli Alberi, tra le colline dell'Oltrepò Pavese. Qui il clima è mite, asciutto, ventilato, ideale per la coltivazione della vigna. La produzione degli spumanti, in questa zona, segue metodi di agricoltura biologici, utilizzando letame organico.-38€

-Bollicine bianchi

Pas Dosé BIO

Metodo Classico Pinot Nero DOCG

[az agr. Torre degli Alberi \(PV\)](#)

Pregiato spumante Metodo Classico che si mostra con un giallo paglierino intenso e luminoso, con perlage fine e persistente. Al naso, sorprende con aromi eleganti di crosta di pane e mandorla, intrecciati a sentori di mela verde e scorza di agrumi. In bocca, è vibrante e deciso, con una struttura raffinata che bilancia la freschezza e l'intensità aromatica. - 38€

Plant Doré - Spumante extra dry

S.C. Agr. La Genisia (Pv)

Realizzato con uve bianche locali, questo spumante presenta note di mela verde e agrumi.

Curiosità: Uno spumante tipico dell'Oltrepò, famoso per il suo equilibrio tra freschezza e vivacità. - 20 €

Plant Bleu- Spumante extra Brut

S.C. Agr. La Genisia (Pv)

Rotondo con un'acidità rinfrescante ed equilibrata.
- 20 €

Extra Brut docg metodo classico

S.C. Agr. La Genisia (Pv)

Di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, presenta un perlage fine e brillante e vanta un profumo intenso con note agrumate, pesca bianca, mela sentori di crosta di pane e di piccola pasticceria. Al palato è fresco e persistente.
-30€

AMARI, LIQUORI E GRAPPE

4€

Liquori

Limonaia "La Malora"
(limoncello, mandarinetto arancino)

Amari Altromercato_Rimaflow

Amaro Partigiano, Limoncello Riace (benefit Mimmo Lucano), Sambuca Insorgiamo
(benefit GKN), Vodka Antisessista

Classiconi

Amaro del Capo, Montenegro, Fernet,
Grappa Torrevilla Barricata, Grappa bianca

ANALCOLICI

Succo di frutta biologico Cooperativa Sociale

[Agrivis](#)

*(realizzati con prodotti coltivati nei campi Agrivis
o con frutta e verdura salvata dallo spreco alimentare,
dando lavoro a persone con fragilità) 4€*

Caffè 1€

Infusi Erboristeria Passiflora:

Té

Té indiano wayang alla vaniglia

Tè verde sencha al gelsomino (colore chiaro, ricco di
vitamina C, aroma fiorito)

Tè cinese verde gunpowder
(non fermentato, gusto ricco e profumato,
leggermente amaro)

Tè oolong
(colore bruno/verde, aroma ricco, basso contenuto di teina)

Tè nero tatung al bergamotto (fermentato)

4 €

- Tisane speciali

Tisana della giovinezza
(liquirizia, sambuco, timo, rosa canina)

Tisana zenzero e cannella
(speziata, leggermente piccante)

Tisana rigenerante
(saporita, speziata, zuccherina)

Tisana detox
(anice, tarassaco, cannella, ortica)

Tisana Moscowpassy
(verbena e zenzero)

4€

Cocktail aperitivi

Spritz 6€
Campari col bianco 5 € (da solo o in "bicicletta")
Negroni 6 €
Gin tonic\lemon 6€
Vodka tonic\lemon 6€
London\moscow mule 7€

Bibite in lattina 3€
Succo di frutta bio [AgriVis](#) 4 €
Bibite al bicchiere 2€
altro.. (chiedi al bancone)

Gli amari e le grappe 4 €
Selezione di liquori dell'[az. agricola la Malora](#) (limoncello e capperi)
selezione di grappe e gli amari "classici"

Caffè €
Acqua frizzante 1/2 litro 2 €

ALLERGENI

*Caro ospite, se hai delle allergie e/o
intolleranze alimentari segnalalo al nostro
personale e chiedi pure informazioni
sul nostro cibo e bevande.
Siamo preparati per poterti consigliare
nel migliore dei modi!*