



Menu Osteria

PRIMAVERA



Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di un prodotto **Presidio Slow Food**.

I presidi Slow Food sono comunità di piccoli produttori che preservano prodotti tradizionali, saperi antichi e territori da tutelare. | www.fondazione Slow Food.it



*Immergiti nella Franciacorta
attraverso i piatti e i vini di Dispensa,
un luogo dalle diverse anime
dove sentirsi a casa.*



L'Oste 2.0

In Dispensa Franciacorta un nuovo concetto di accoglienza. Ecco l'Oste 2.0

L'oste è una figura secolare che ha contribuito a rendere celebri le Osterie e le Locande di tutta Italia. Un uomo dai modi goliardici, spesso raffigurato anche nei romanzi e nelle commedie con il pancione, il naso rosso e i baffi, con l'immane calice di vino in mano.

Oggi questa figura si è evoluta e ammodernata, almeno qui in **Dispensa Franciacorta**. Ecco, dunque, l'**Oste 2.0**: un oste meno protagonista ma diffuso nel locale, personale di sala e cucina con un marcato senso dell'accoglienza, un approccio al cliente informale, dai modi sempre cortesi e gentili, una preparazione approfondita sulle materie prime di qualità e la selezione di vini proposti.

Un oste che ha sviluppato sensibilità verso il territorio e le materie prime proposte, in grado di interagire con ospiti (anche internazionali) sempre più preparati, avendo una responsabilità turistica nei confronti di chi vuole conoscere la Franciacorta.

L'obiettivo principale diventa così **il benessere del cliente**, lasciando ovviamente inalterate sia l'atmosfera frizzante che la cucina godereccia e legata al territorio, che questi locali posseggono nel proprio DNA.



Menù *Degustazione*

Benvenuto dalla cucina

Terrina di foie gras e anatra affumicata, cipolla rossa e pane sfogliato

Gnocco di patate di montagna ripieno di luccio del lago,
bagna cauda alle sarde e asparagi

Tortelli di coniglio alla bresciana, cipollotto e olive

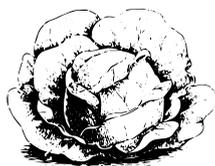
Siluro alla Wellington

Viaggio intorno al sole

€ 65,00 *(inclusi coperto, pane, acqua e servizio)*

Abbinamento vini consigliato (5 calici) € 35,00

Il menù è consigliato per tutto il tavolo.



Menù *Vegano*

Il nostro orto biologico primaverile

Tagliolini freschi di riso, asparagi, fave, piselli e caviale al limone

Asparago bianco al bbq, miso alle nocciole, fagioli perduti della Franciacorta

Passeggiata intorno al sole tra cioccolato di Modica e frutti tropicali

€ 50,00 *(inclusi coperto, pane, acqua e servizio)*

Abbinamento vini consigliato (4 calici) Cantina Pievalta (certificata ) € 20,00

Il menù è consigliato per tutto il tavolo.



Antipasti *dell'Osteria*

Carciofo croccante alla milanese, Bagòss e liquirizia ¹⁻⁷ € 18,00

Il nostro orto biologico di primavera ⁵⁻⁹ € 19,00 

Torta di rose sfogliata al limone arrosto, bresaola di siluro del lago e gel di carpione ¹⁻⁴⁻⁷ € 18,00

Carpaccio di Wagyu giapponese arrosto, funghi cardoncelli,
crutin al tartufo e sambuco in agrodolce ⁷⁻⁶ € 22,00

Baccalà fritto alla bresciana, il suo mantecato e pomodorino siciliano al coriandolo ¹⁻⁴ € 22,00

I grandi *Classici*

Selezione di salumi  e formaggi , confetture fatte in casa e gnocco fritto ¹⁻⁹⁻¹⁰ € 30,00

Selezione di salumi  e gnocco fritto ¹ € 22,00

Pancetta “*La Giovanna*”, la nostra giardiniera, stracciatella di burrata e gnocco fritto ¹⁻⁷ € 22,00

Cecina de León, il nostro pane tostato
e mousse di caprino al miele di castagno *Giardini Veri* ¹⁻⁷ € 20,00

Acciughe del Mar Cantabrico, stracciatella di burrata e crostoni di pane ¹⁻⁴⁻⁷ € 20,00

Caviale *Calvisius Tradition* 10gr, blinis caldi e burro al lampone ¹⁻⁴⁻⁷ € 28,00



Carta dei Formaggi

selezione Dispensa Franciacorta

Componi la tua selezione:

Fatuli capra bionda Adamello az.Prestello 🌻 € 4 pz

(latte crudo, capra)

Bagòss Estate 2022 alpeggio Malga Dolci 🌻 € 4 pz

(latte crudo, vaccino)

Fontina Valdostana d'Alpeggio Borretaz 2023 € 4 pz

(latte crudo, vaccino)

Ol Sciur erborinato affinato ai mirtili di montagna € 5 pz

(latte crudo, vaccino)

Stracchino all'antica Latteria Sociale 🌻 € 4 pz

(latte crudo, vaccino)

Agrì della Valtorta 🌻 € 3 pz

(latte crudo, vaccino o caprino)

Robiola Vaccina di Casto Val Sabbia € 5 pz

(latte crudo, ovino)

Storico Ribelle 2020 🌻 € 4

(latte crudo, vaccino)

Vera Paglietta piemontese € 4

(latte crudo, capra)

Silter estivo 2022 Malga prato Maniva 🌻 € 5 pz

(latte pastorizzato, vaccino)

Reblochon di Savoia € 6 pz

(latte pastorizzato, vaccino)

Primi Piatti

Risotto Carnaroli invecchiato *Azienda Salera* alle verdure primaverili,
Franciacorta, gamberi e profumo d'arancia ²⁻⁷ € 22,00

Mezzi Paccheri rigati di Gragnano *Az. La Fabbrica della Pasta*,
zafferano *Az. Il Bosco*, ragout di ossobuco e gremolada ¹⁻⁹ € 20,00

Casoncelli bresciani di siluro del lago, trippetta di lago, caviale di limone e salvia ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ € 20,00

Tortelli verdi d'aglio orsino, robiola San Lucio, erbe e consommè d'asparagi ¹⁻³⁻⁷ € 18,00



Garganelli freschi, triglia alla mediterranea, pomodoro confit e olive nere ¹⁻⁴ € 22,00



Secondi Piatti

Secreto di maialino iberico allo spiedo, peperoni, noci e senape ⁸⁻¹⁰ € 22,00

Controfiletto di manzo arrosto, salsa bordolese, cipollotto e crocchette di patate ¹ € 24,00

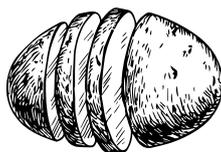
Storione *Calvisius* al vapore, fave, agretti e crema di piselli profumata all'aglio orsino ⁴ € 22,00
Se gradito con aggiunta di caviale Calvisius Tradition 10gr € 22,00

Asparago bianco al bbq, miso alle nocciole e fagioli perduti della Franciacorta € 19,00



Piccione in casseruola, cosce croccanti, gyoza d'aletta, carota e anguilla affumicata ¹⁻⁴ € 42,00

Filetto di dentice alla mugnaia, capperi, limone e asparagi ⁴⁻⁷ € 26,00



Contorni

Crocchette di patate al caffè de Paris ⁷ € 6,00

Verdure al vapore e Salfiore di Romagna  € 6,00

Asparagi verdi, burro di malga e parmigiano ⁷ € 6,00



Menù *Bambini*

Risotto alla milanese ⁷ € 8,00

Maccheroncini fatti in casa al pomodoro Gerardo di Nola ¹⁻³ € 8,00

Cotoletta con patate arrosto ¹ € 8,00

Gelato ³⁻⁷ € 6,00



Pane e *coperto*

Pane artigianale, grissini con lievito naturale
e farine biologiche macinate a pietra,
degustazione di olio extra-vergine d'oliva

Prezzo a persona € 3,50

Acqua e *caffè*

Acqua Panna Naturale e
Acqua San Pellegrino Frizzante € 2,50

Caffè Lavazza Alteo Bio-organic 
e piccola pasticceria € 3,00

*Lo staff di Dispensa è a completa disposizione per le informazioni relative
agli eventuali allergeni presenti nelle preparazioni.*

*I nostri salumi derivano da animali di almeno 2 anni e 300 kg, allevati allo stato semi-brado.
Non contengono farine, lattosio, conservanti né coloranti.*

 I nostri *Presidi Slow Food* 

Agri della Valtorta | Latteria Sociale Valtorta (BG)

Bagòss | Az. Agricola Amerigo Salvadori di Bagolino (BS)

Caffè Etigua | Lavazza e Slow Food

Fagiolo “dente di morto” di Acerra | Az. Agricola Egizio Vincenzo di Brusciano (NA)

Miele Millefiori di alta montagna | Apicoltura del Sampì di Botticino (BS)

Montèbore | Cooperativa Vallenostra di Mongiardino Ligure (AL)

Passata di Antichi pomodori di Napoli | Az. Agricola Egizio Vincenzo di Brusciano (NA)

Pezzente della Montagna Materana | Salumificio Sapori Mediterranei di Giovanni Ciliberti di Cirigliano (MT)

Pistacchio verde di Bronte | Piergrazia Licandro dell’Az. Apistacchiola di San Pietro Clarenza (CT)

Salfiore di Romagna | Riserva Camillone della Salina di Cervia (RA)

Sardina essiccata del Lago d’Iseo (Agone) | Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)

Storico Ribelle | Samuele Martinoli (SO)

Stracchino all’Antica delle Valli Orobiche | Latteria Sociale Valtorta (BG)



La nostra *Selezione di Prodotti*

Capocollo di Martina Franca | Salumificio Saporì Mediterranei di Giovanni Ciliberti di Cirigliano (MT)

Pomodoro Giallo | Ciro Flagella Castel di Sangro Abruzzo

Carni di manzo | Allevamento locale di Mazza Lorenzo di Chiari (BS)

Confetture e Marmellate | Humans Garden , Aole Asd , Dispensa

Olio Extra Vergine di Oliva | Azienda Agricola I Due Gelsi Erbusco(Bs)

Zafferano Bresciano | Cerchi nel Grano Azzano Mella (Bs)

Sardina | Ittica Clarabella (Bs)

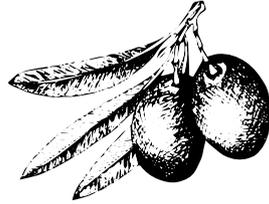
La Rete delle 13 Lune di agosto della Franciacorta | Norcineria Polastri Maceler di Torbiato di Adro (BS)

Pasta | Pastificio Benedetto Cavalieri di Maglie (LE)

Pesce fresco di lago | Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)

Stracchi Tunt | Cooperativa Sant'Antonio (BG)

Taleggio | Cooperativa Sant'Antonio (BG)



L'orto *Biologico*

Dispensa collabora e sostiene le fattorie e gli orti locali dai quali provengono il 90% delle verdure impiegate nella preparazione dei nostri menu.

Questi artigiani della terra ci aiutano a non perdere un patrimonio rurale da cui la nostra Osteria coglie energia e vita.

Le aziende con le quali stiamo collaborando e sostenendo sono il **progetto Humans Garden** (Adro) e la **Cooperativa sociale Il Girasole** (Capriolo).

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. 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
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.