



Osteria della Brughiera

# Take away & Delivery

*La Brughiera a casa tua!*



*Venerdì 20, Sabato 21 e Domenica 22 Novembre 2020*

Per info e prenotazioni:

telefono 346 3029562

e-mail [beatrice.arrigoni@osteriadellabrughiera.it](mailto:beatrice.arrigoni@osteriadellabrughiera.it)





Osteria della Brughiera

# Tutto tartufo



Purè di patate di montagna con uovo affogato  
e crema di formaggio

15€

Tagliolini di grano “Senatore Cappelli” e  
crema di Parmigiano Reggiano

20€

Polenta pasticciata  
con formaggi di montagna e funghi porcini

15€

Tartufo bianco 3,50€ al grammo

Affetta tartufi professionale 8€



## *\*Per iniziare*

Il nostro pane a lievito madre  
(330g, per 3 persone)

5€

“Burro di Colonnata”  
(lardo pestato con aromi accompagnato da sfoglie croccanti fatte in casa)

8€

1 scatola di acciughe del Mar Cantabrico (50g),  
salsa tonnata e nocciola Piemonte tostata accompagnata da sfoglie croccanti fatte in casa

12€

Torta toscana di patate e porri

5€

Scatola di caviale fresco “Asetra” (50g)

125€

## *\*Dalla nostra cantina*

Antipasto all’italiana de l’ “Osteria della Brughiera” con degustazione di salumi pregiati  
e formaggi, torta toscana di patate e porri, frittelle di farina di castagne

26€

Prosciutto di montagna “48 mesi” al coltello

30€

Salame bergamasco di nostra produzione Dic-2019

1/2 o intero 45€ al kg

Selezione di formaggi d’alpeggio e Dop con mostarda di frutta di “Emilio Stroppa” (5 pezzi)

14€

## \* *Antipasti*

Patata gialla schiacciata alla forchetta, uovo e caviale fresco “Asetra”  
44€

Porro fondente al salmoriglio e avocado,  
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi  
15€

#Crudità di mare con carpacci di pesce, crostacei nazionali e tagliatella di calamaro del Mar Ligure  
40€

#Ostriche “Gillardeau” 4€/pezzo 21€/6 pezzi 40€/12 pezzi

#Scampo 3,50€/pezzo

#Gambero rosso del Mar Ligure 4€/pezzo

#Gambero rosa del Mar Ligure 1€/pezzo

#Tagliatella di calamaro del Mar Ligure 5€/pezzo

#Carpaccio di tonno rosso 18€

#Carpaccio di spada del Mar Ligure 18€

#Carpaccio di ricciola del Mar Ligure 18€

Insalata del Buongustaio:

coscette di quaglia arrostate, chutney di ciliegie e foie gras al BBQ  
18€

#Paris-Brest con scampi e capesante, crescione e mortadella  
(la nostra michetta bergamasca, ispirata dal famoso dolce francese Paris-Brest)  
18€

Purè di patate di montagna con uovo affogato e crema di formaggio  
15€

Polenta pasticciata  
con formaggi di montagna e funghi porcini  
15€

Zuppa toscana di cavolo nero con spiedino di filetto d’agnello al pesto di pistacchi e wasabi  
20€



## *\*Primi piatti*

Zucca, Zola e Zenzero  
(cappelletti alla bourguignonne)  
20€

Kit per Spaghetti con telline sgusciate:  
1 confezione di spaghetti "Felicetti" 500g, sugo di telline sgusciate  
e una bottiglia da 0,10l di olio EVO selezionato per Osteria della Brughiera  
Per 2 persone 30€  
Per 4 persone 55€

Tagliolini di grano "Senatore Cappelli" e crema di Parmigiano Reggiano  
20€

Crespella ai 3 ragù  
18€

## *\*Pesce*

Morone del Mar Ligure,  
carciofo e salsa carbonara ai ricci di mare  
33€

Fagioli di "Sorana" al fiasco con crostacei,  
calamaretti e olio di frantoio  
30€

Il fritto di mare  
(per 2 persone, solo take away)  
cad. 35€

## *\*Carne*

Biancostato alto di Bue grasso di Carrù  
con i suoi condimenti e cavolfiore dei Colli  
26€

Tagliata sottile di Bue grasso di Carrù,  
carota, prugna e insalatina ai semi di zucca tostati  
28€

Anatra "Nantaise" laccata alla cacciatora  
(cucinata intera per 2 persone)  
65€

## \* *Contorni*

Fagioli di “Sorana” al fiasco e olio di frantoio

10€

Purè di patate

8€

Polenta pasticciata ai formaggi di montagna

6€

Insalata alla brace con semi di zucca tostati alla soia

4€

## \* *Dolci*

Meringata ai marroni piemontesi “Cru Valle Susa”

10€

Crostata di fragoline di bosco e crema pasticcera

10€

Sgonfiotto di cioccolato fondente,

lamponi ripieni e mascarpone

10€

Marroni piemontesi interi “Cru Valle Susa” al naturale

cad. 4€

Il nostro gelato alla stecca di vaniglia “Bourbon du Madagascar”,  
mantecato al bastone, con miele di castagno e croccante di nocciole

500g 18€ o 1kg 35€





Osteria della Brughiera

# Take away & Delivery

*Quando devo prenotare ?*

*Venerdì a cena*  
entro le 12:00 del Venerdì

*Sabato a cena*  
entro le 12:00 del Sabato

*Domenica a pranzo  
e cena*  
entro le 18:00 del Sabato

*Quando posso ritirare il mio ordine ?*

Gli ordini possono essere ritirati presso di noi il Venerdì e il Sabato dalle 18:00 alle 20:00 e la Domenica dalle 11:30 alle 13:30 o dalle 17:00 alle 20:00.

*Dove e come consegnamo ?*

Consegnamo gratuitamente in un raggio di 10km dalla nostra posizione.  
Per ordini con distanze superiori è prevista l'applicazione di un importo variabile.  
La consegna degli ordini avverrà a partire dalle 18:30.

Nessun minimo d'ordine

Ordine minimo di consegna 100€

*Cosa include il mio ordine ?*

Nel vostro ordine troverete delle semplici istruzioni per poter preparare e gustare al meglio i nostri piatti ed alcuni omaggi per voi.





Osteria della Brughiera

# Take away & Delivery

*La nostra Cantina a casa tua!*



Vi offriamo una mirata selezione della nostra Carta dei Vini nella pagina seguente. Per consulenze o richieste speciali siamo disponibili telefonicamente allo **346/3029562** o al nostro indirizzo e-mail **[beatrice.arrigoni@osteriadellabrughiera.it](mailto:beatrice.arrigoni@osteriadellabrughiera.it)**.

Ordine minimo  
di solo vino  
100€



# Spumanti e Champagnes

Bellavista Franciacorta Brut Teatro alla Scala	2014		45
Cà del Bosco Franciacorta Riserva Dosage Zéro Noir R.S. Vintage Collection	2005		73
Cà del Bosco Franciacorta Rosé Riserva Cuvée Annamaria Clementi	2009		165
Camilucci Franciacorta Extra Brut Anthologie Blanc	2014		34
Camilucci Franciacorta Extra Brut Anthologie Noir	2016		36
Camilucci Franciacorta Brut Rosé	2016		35
Ferrari (TN) Riserva Lunelli	2009		55
Luretta (PC) Rosé On attend les Invités	2012	1,5lt.	75
Luretta (PC) Rosé On attend les Invités	2014		35
Agrapart Blanc de Blancs Grand Cru Extra-Brut Terroirs	s.a.		95
Francoise Bedel Extra-Brut Entre Ciel et Terre (50% meunier-35% pinot noir-15% chard.)	s.a.		83
Bollinger Special Cuvée	s.a.		60
Bollinger La Grande Année	2012		135
Gaston Chiquet OR Premier Cru Brut	2008		72
Delamotte Blanc de Blancs	2008		115



Charles Heidsieck Blanc de Blancs	s.a.		68
Charles Heidsieck Réserve Rosé	s.a.		80
Lalardier Brut Reserve	s.a.		35
Jacquesson Cuvée n° 743	s.a.		78
Moussé Fils Blanc de Noirs Extra Brut L'Or d'Eugène	s.a.		48
Francis Orban Brut Réserve Vieilles Vignes (100% meunier noir)	s.a.		45
Francis Orban Brut Réserve Vieilles Vignes (100% meunier noir)	s.a.	1,5lt.	95
Francis Orban Brut Rosé	s.a.		55
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	s.a.		76
Philipponnat Grand Blanc Extra-Brut 1522	2008		105
Roederer Brut Premiere	s.a.	0,375lt.	39
Roederer Brut Premiere	s.a.		63
Roederer Brut Premiere	s.a.	1,5lt.	135
Roederer Blanc de Blancs	2010		78
Roederer Vintage	2012		75
Taittinger Blanc de Blancs Grand Cru Comtes de Champagne	2007		155



# Vini Bianchi

## Valle d'Aosta

Anselmet  
Mains et Coeur (chardonnay) 2018 75

## Trentino

San Leonardo  
Riesling 2017 38

## Alto Adige

Schweitzer Tschaupp  
Chardonnay Riserva 2016 28

Villa Russiz  
Chardonnay Gräfin de La Tour 2014 48

Elena Walch  
Gewürztraminer Vigna Kastelaz 2018 36

Falkenstein  
Riesling Alte Rebe 2015 38

Castel Juval  
Riesling Unterortl 2018 34

## Friuli Venezia Giulia

Borgo del Tiglio  
Chardonnay 2017 55

Vie di Romans  
Chardonnay 2017 32

Villa Russiz  
Chardonnay Gräfin de La Tour 2014 48

Villa Russiz  
Sauvignon Bleu Limited Edition 2015 58



## **Emilia Romagna**

Luretta  
Chardonnay Selin dl'Armari 2018 28

Luretta  
Sauvignon Blanc i Nani e le Ballerine 2019 28

## **Campania**

Quintodecimo  
Falanghina Via del Campo 2018 38

Quintodecimo  
Greco di Tufo Giallo d'Arles 2018 38

## **Sicilia**

Firriato  
Etna Bianco Cavanera Ripa di Scorciavacca (carricante e catarratto) 2017 38

Passopisciaro  
Etna Bianco Passobianco (chardonnay) 2017 29

Tenuta delle Terre Nere  
Cuvée delle Vigne Niche Calderara Sottana (carricante) 2016 44

## Francia

Daniel-Etienne Defaix Chablis Vieilles Vignes	2014	38
Jean-Luc Joillot Puligny-Montrachet 1er Cru Les Trezin	2016	84
Delas Saint-Esprit	2017	18
Ladoucette Pouilly-Fumé	2018	33
Ladoucette Baron de L	2017	84
Comte Lafond Sancerre	2018	33
Hugel Gewuztraminer Estate	2015	34
Henri Bourgeois Sauvignon Blanc Clos Henri	2017	39



# Vini Rossi

## **Piemonte**

Ceretto Barolo Bricco Rocche	1989	230
Ceretto Barolo Bricco Rocche Brunate	1990	190
Vietti Barolo Ravera	2012	158
Bruno Rocca Barbaresco	2017	44
Bruno Rocca Barbera d'Asti	2017	26
Castello di Perno Nizza Barbera Monferrato	2017	26
Vallana Gattinara	2009	42
<b>Valle d'Aosta</b>		
Anselmet "Semel Pater" (pinot nero non filtrato)	2018	59
<b>Lombardia</b>		
Cà del Bosco Pinéro (pinot nero)	2012	74
<b>Trentino</b>		
San Leonardo Carmenère	2015	115
San Leonardo San Leonardo	2015	120
Maso Cantanghel Pinot Nero Vigna Cantanghel	2016	29

## **Alto Adige**

Falkenstein Pinot Nero	2011		28
Kollerhof Pinot Nero Riserva Ægis	2016		54

## **Veneto**

Massimago Amarone della Valpolicella	2015		56
Quintarelli Amarone della Valpolicella Selezione Giuseppe Quintarelli	2000		620
Allegrini La Grola (90% corvina veronese-10% oseleta)	2014		26
Garbole Hurlo (50% corvina ed altre uve)	2009		340

## **Friuli Venezia Giulia**

Canus Rosso ½ Secolo (merlot vigne 50 anni-refosco dal peduncolo rosso)	2010		39
Canus Pignolo	2011		39
Vie di Romans Pinot Nero 2016 65	2016		65

## **Emilia Romagna**

Luretta Pinot Nero Achab	2015	1,5lt.	75
Luretta Pinot Nero Achab	2017		35



## **Toscana**

Capezzana Carmignano	2013	25
Fontodi Chianti Classico Filetta di Lamole	2015	27
San Giusto a Rentennano Chianti Classico	2017	28
Ruffino Nobile di Montepulciano Lodola Nuova	2015	20
Fontodi Flaccianello della Pieve (100% sangiovese)	2015	185
Montevertine Montevertine (sangiovese)-canaiolo-colorino)	2016	55
Tenuta Sette Cieli Scipio (cabernet franc 100%)	2015	70
Le Caniette Cinabro (bordò 100%-storico clone sul territorio di grenache)	2011	90
Donnafugata Etna Rosso Sul Vulcano (100% nerello mascalese)	2016	26
Donnafugata Etna Rosso Fragore (100% nerello mascalese)	2016	65
Graci Etna Rosso Feudo di Mezzo (95% nerello mascalese 5% nerello cappuccio)	2015	40

## Francia

### Bourgogne

Faiveley Bourgogne Pinot Noir	2018		31
Francoise Lamarche Hautes-Côte de Nuits	2016		46
Jean Fournier Marsannay Clos du Roy	2014		48
Pierre Amiot Morey-Saint-Denis	2016		60

### Côtes-du-Rhône

Delas Saint-Esprit	2018	1,5lt.	42
-----------------------	------	--------	----

### Bordeaux

Château De Pez Saint- Estephe	2011		60
Château Carteau Jacques Bertrand	2016		40



## *Vini Dolci*

Franz Haas Moscato Rosa Schweizer 2017	2017	0,375lt.	30
Luretta Le Rane (Malvasia Dolce) 2011	2011	0,50lt.	40
Château Les Justices Sauternes 2015	2015	0,375lt.	28
Ramos Pinto Porto Reserva Adriano		0,75lt.	28



Osteria della Brughiera

Alcuni piatti o ingredienti contrassegnati con # potrebbero contenere ingredienti congelati da noi oppure alla fonte per la conservazione e nel rispetto della normativa sanitaria.

Tutti i piatti contrassegnati con \*, contengono uno o più allergeni.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI IDENTIFICATI DAL REGOLAMENTO UE 1169/2001:

**1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6. Soia e prodotti a base di soia.**

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).**

**8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.**

**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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**