Prima di cominciare, forse vi sarà utile sapere che La Fiaschetteria non è un ristorante, ma una locanda alpina di soli 30mq dove ci si siede per mangiare e bere in un'atmosfera rilassata e conviviale.

In questo locale si ascolta solo buona musica (alias, per una piacevole convivenza, si invita chiunque ad eliminare ogni tipo di suoneria dai telefoni e/o apparecchi in grado di emetterne), non si fa la spesa al supermercato (quindi a volte qualche prodotto potrebbe mancare), **non si fa caffè, ma soprattutto nulla è veloce!**

Pur essendo tutto alla luce del giorno, ricordo che i piatti caldi sono **cucinati** con i forni a microonde, non avendo mai avuto soluzione alcuna di aggiungere una cappa di aspirazione in questo storico anfratto di Borgo S.ta Caterina.
Tuttavia, quando ravvivati, restano esclusivamente frutto di una stretta collaborazione con i miei macellai di fiducia e/o collaborazioni con ristoratori che stimo.
Non si usano prodotti di gastronomia commerciale e/o industrie alimentari!

Ricordo infatti che sin dall'apertura de La Fiaschetteria, ho voluto dare al mio locale una chiara identità, quella di locanda che si ispira alle osterie di inizio secolo scorso, con pochi prodotti, fatti bene, genuini e che per voi non sia così scontato trovare sugli scaffali della grande distribuzione.

In conclusione, ribadisco che un pasto senza vino si chiama colazione.

L'Oste.

A La Fiaschetteria si beve...

IN MESCITA DALLE BOTTI:

- Rosso da uve BARBERA d'ASTI in ciotola 20cl ..... € 4,00
- Rosso da uve NEBBIOLO d'ALBA in ciotola 20cl ..... € 5,00

IN MESCITA DALLA CANTINA:

- Bianco fermo e/o mosso al bicchiere ..... da € 4,00

VINO IN BOTTIGLIA 75cl:

- Chiedi all'oste la SUA Carta Vini ..... da € 16,00

BIRRA IN BOTTIGLIA 50cl:

- Hasen Pilsner Bavarese ..... € 5,00
- Aktien Keller Bavarese ..... € 6,00
- Maisel Weisse Bavarese ..... € 5,00

DIGESTIVI AL BICCHIERE:

- Il Grappino Montanaro di vinaccia di Barolo ..... € 3,00
- La Storica Nera, La Grappa secca dei friulani Domenis ..... € 6,00
- L'Amaro Antico Elisir San Pellegrino ..... € 3,00
- L'Amaro Braulio alle Erbe Alpine ..... € 3,00
- L'Amaro Braulio Riserva alle Erbe Alpine ..... € 5,00
- La Fata Verde ..... € 6,00

...oppure "Zero Alcol" IN BOTTIGLIA:

- Pressato di Mela o Mela e Fori di Sambuco dai Weissenhof [20cl] .... € 5,00
- La Spuma Nera di Bracca [100cl] ..... € 5,00
- H20 dalle Fonti Pineta [75cl] ..... € 2,50

Per cominciare, se proprio dev'esser veloce...

- Öl Pié del Porsèl ..... € 6,00
  A1
  (Pasta fresca di salame da spalmare su crostini di pane raffermo)
- Volevo esser un Foie Gras ..... € 6,00
  A1 A7
  (Paté di fegato di pollo affinato al marsala da spalmare su crostini di pane raffermo)

NB. Gli aromi essiccati (erba cipollina, origano, prezzemolo, pepe, semi di finocchio) utilizzati nel condimento della maggior parte dei piatti potrebbero contenere tracce di Sesamo e Senape.

Esclusivamente da l'Haute Savoie...

- Raclette à l'Ancienne (Formule à volonté) ..... € 25,00*
  A7 - A9 A12 nella Giardiniera
  (Formula formaggio fuso, selezione 4 affettati Ca' del Botto, patate lesse e giardiniera)
  MENÙ CONVIVIALE (per tutto il tavolo) con Grill - *prezzo per persona

- Raclette à la Bougie (Formule pour moi même) ..... € 19,00
  A7 - A9 A12 nella Giardiniera
  (Piatto singolo con formaggio fuso, selezione 3 affettati Ca' del Botto, patate lesse)

Se per gli altri son taglieri, per noi son piatti...

- Piatto di Baita (BS) ..... € 15,00
  A7
  (Formaggio Bagoss 24mesi, Salame Montanaro Riserva, patata lessa)

- Piatto di Salumi d'Alpeggio (BG) ..... € 15,00
  (Selezione di 5 salumi dall'Azienda Ca' del Botto - Ardesio)
- Piatto di Salumi dei Maestri Norcini (BS) ..... € 17,00
  (Selezione di 5 salumi dall'Azienda Al Berlinghetto - Berlingo)

- Piatto Nostrano (BG) ..... € 15,00
  A7
  (Selezione di 2 formaggi, 2 affettati Ca' del Botto e patata lessa)
- Piatto dell'inconsueta Val Seriana (BG) ..... € 15,00
  A7
  (Il prosciutto crudo Ca' del Botto e il Pecorino Bergamasco di Luigi Petrogalli)

- Piatto di Maso (BZ/TN) ..... € 15,00
  A7 - A7 A12 nella salsa - A4 A12 nei cetrioli
  (Speck di coscia "riserva" nazionale, formaggio di montagna, cetrioli e cren rafano)

- Piatto di Carne Salada (TN) ..... € 13,00
  (Fesa di bovino salmistrata tagliata al coltello, con crauti bianchi della Val Venosta)
- Piatto di Bresaola della Valseriana con patata lessa (BG) ..... € 13,00
  (Punta d'anca stagionata dall'Azienda Agricola Massimo Balduzzi - Clusone)

- Piatto di Formaggi d'Alpeggio (BG) ..... € 15,00
  A7
  (Selezione di 5 formaggi prevalentemente a latte crudo della Val Taleggio e limitrofi)

Da una nostra interpretazione delle Jacket Potatoes...

- La Patata Lessa + Burro&Sale&Pepe ..... € 3,50
- La Patata Lessa + Cipolle&Formaggio Raclette Fuso A7 ..... € 7,00
- La Patata Lessa + Cipolle, Zucchine&Pancetta A7 ..... € 9,00
- La Patata Lessa + Pancetta Arrostita e Uovo di Gallina Poché A3 ..... € 9,00

La Pecora Gigante Bergamasca secondo noi...

- Piatto della Transumanza A7 ..... € 15,00
  (La Castradina e salame di pecora del Balduzzi con polenta&Taleggio fuso)
- Roast-Sheep "all'inglese" Profumato con Origano, Tagliato al Coltello ... € 13,00
- Servelade Fresco di Pecora Bergamasca + Patate Lesse&Tartara A3 A9 A10 A12 nella salsa ..... € 14,00
  (Salsicciotti parboiled dalla grana grossa profumati con semi di finocchietto)
- Frankfurter Fresco di Pecora Bergamasca + Patate&Crauti&Senape A10 A12 nella salsa .... € 14,00
  (Salsicciotti parboiled dalla grana fine profumati con semi di finocchietto)
- Lesso di Pecora Bergamasca+Patate Lesse&SalsaVerdeCasereccia A9 A10 nella salsa ..... € 16,00

I piatti semplici dalla provincia alpina...

- I Nosècc dello Chef Claudio (involtini di verza/coste della ValBrembana) A1 A3 A7 A9 € 14,00
  in collaborazione con Il Ristorante LA STALETTA - Zogno - BG
- Lingua Salmistrata di Piemontese+Patate Lesse&SalsaVerdeCasereccia A9 A10 nella salsa € 16,00
- Lo Strinù de La Fiaschetteria A7 ..... € 10,00
  (Salamella bergamasca arrostita su carré di polenta gialla e formaggio Raclette fuso)
- Dadolata di Polenta alla Bergamasca A7 ..... € 7,00
  (Polenta a cubetti con aromi, burro, formaggio fuso e pancetta arrostita)
- La Polenta Bramata, il Taleggio Fuso, Uovo Poché e Salame A3 A7 ..... € 10,00
- Würstel Freschi di Macelleria + Patate Lesse&Crauti&Senape A10 A12 nella salsa ..... € 14,00
- Il "MIO" Pancotto A1 A7 A9 A12 ..... € 10,00
  (Pane raffermo, brodo, Branzi a Latte Crudo, salvia, pepe, burro e tuorlo d'uovo)
- La Sarda Essiccata del Lago d'Iseo + Polenta a Fette A4 ..... € 12,00
  (Agone "Alosa Fallax Lacustris", pescate dal Baiguini - Costa Volpino)

E per concludere in dolcezza...

- Brûlé alla Mela Caldo dai Meleti Weissenhof (BZ) in ciotola 20cl ..... € 5,00
- La Torta del Giorno A1 A3 A7 A8 ..... € 4,00
  in collaborazione con OFFICINA DEL DOLCE - via San Tomaso - BG
- I Biscotti de La Fiaschetteria A1 A7 ..... € 5,00
  in collaborazione con OFFICINA DEL DOLCE - via San Tomaso - BG