

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 rattivati, 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 BARBERA SUPERIORE d'ASTI Az. Massaia, in ciotola 20cl € 5,00
- Rosso NEBBIOLO d'ALBA Az. Massaia, in ciotola 20cl € 5,00

IN MESCITA DALLA CANTINA:

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

VINO IN BOTTIGLIA 75cl vs 150cl:

- Vedi Carta Vini in Calce (**pagine 6 e 7**) da € 18,00

BIRRA IN BOTTIGLIA 50cl:

- Augustiner Hell Bavarese € 6,00
- Aktien Keller Bavarese € 6,00
- Maisel Weisse Bavarese € 5,00

DIGESTIVI AL BICCHIERE:

- Il Grappino Montanaro di vinaccia di Barolo (CN) € 3,00
- La Storica Nera, La Grappa secca dei friulani Domenis (UD) € 6,00
- La Grappa al Pino Mugo vs Genziana di Villa Laviosa (BZ) € 6,00
- Il Liquore al Fieno di Villa Laviosa (BZ) € 5,00
- L'Amaro Antico Elisir San Pellegrino (BG) € 3,00
- L'Amaro Braulio alle Erbe Alpine (SO) € 3,00
- L'Amaro Braulio Riserva alle Erbe Alpine (SO) € 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
- H2O dalle Fonti Pineta [75cl] € 3,00

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

- Öl Pié del Porsèl € 6,00
(Pasta fresca di salame da spalmare su crostini di pane raffermo)
- Volevo esser un Foie Gras € 6,00
(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)
- 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)

MENÙ CONVIVIALE (per tutto il tavolo) con Grill - *prezzo per persona

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)
- Piatto di Formaggi Stagionatura Mista (BG/BS/SO) € 15,00
A7
(Selezione di 5 formaggi prevalentemente a pasta cotta dalle PreAlpi Lombarde)
- Calice di Sauternes Château Pascaud Villefranche 2011 abbinato ~~€ 7,50~~
 € 6,00

Da una nostra interpretazione delle Jacket Potatoes...

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

La Pecora Gigante Bergamasca secondo noi...

- ^{A7} Piatto della Transumanza € 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
- ^{A3 A9 A10 A12} Servelade Fresco di Pecora Bergamasca + Patate Lesse&Tartara € 14,00
(Salsicciotti parboiled dalla grana grossa profumati con semi di finocchietto)
- ^{A10 A12} Frankfurter Fresco di Pecora Bergamasca + Patate&Crauti&Senape € 14,00
(Salsicciotti parboiled dalla grana fine profumati con semi di finocchietto)
- ^{A9 A10} Lesso di Pecora Bergamasca+Patate Lesse&SalsaVerdeCasereccia € 16,00
(nella salsa)

I piatti semplici dalla provincia alpina...

- ^{A7 - A9 A10} La Spalla Cotta di Schilpario + Patate al Burro & Salsa Verde Casereccia € 16,00
preparata artigianalmente dai nostri macellai secondo l'originale ricetta della Val di Scalve
- ^{A9 A10} Lingua Salmistrata di Piemontese+Patate Lesse&SalsaVerdeCasereccia € 16,00
- ^{A7} Lo Strinù de La Fiaschetteria € 10,00
(Salamella bergamasca arrostita su carré di polenta gialla e formaggio Raclette fuso)
- ^{A7} Dadolata di Polenta alla Bergamasca € 7,00
(Polenta a cubetti con aromi, burro, formaggio fuso e pancetta arrostita)
- ^{A3 A7} La Polenta Bramata, il Taleggio Fuso, Uovo Poché e Salame € 10,00
- ^{A10 A12} Würstel Freschi di Macelleria + Patate Lesse&Crauti&Senape € 14,00
- ^{A1 A7 A9 A12} Il "MIO" Pancotto € 10,00
(Pane raffermo, brodo, Branzi a Latte Crudo, salvia, pepe, burro e tuorlo d'uovo)
- ^{A4} La Sarda Essiccata del Lago d'Iseo + Polenta a Fette € 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
- ^{A1 A3 A7 A8} La Torta del Giorno € 5,00
in collaborazione con OFFICINA DEL DOLCE - via San Tomaso - BG
- ^{A1 A7} I Biscotti de La Fiaschetteria € 5,00
in collaborazione con OFFICINA DEL DOLCE - via San Tomaso - BG

Modalità per il servizio d'asporto...

- Il servizio d'asporto sarà garantito in funzione delle nostre disponibilità, con uno sconto del 10% a piede scontrino, sia per le voci del menù che per la carta vini;
- Potrete contattarmi al numero de La Fiaschetta 035245653, oppure inviare una mail all'indirizzo info@lafiaschetta.eu segnalando comunque il vostro numero di telefono per eventuali comunicazioni dell'ultima ora;
- Le ordinazioni via mail saranno prese in carico con un intervallo di tempo minimo di almeno 8 ore dalla richiesta di ritiro;
- Il pagamento può esser fatto con contanti, bancomat e carta di credito, fatta eccezione per il circuito American Express;
- Potrete usufruire del servizio d'asporto negli stessi orari di apertura del locale, con accesso limitato a una persona alla volta e attendendo il vs turno appena varcata la soglia, nel rispetto delle attuali norme igienico-sanitarie vigenti, indossando mascherina o copertura naso/bocca e rispettando la distanza di sicurezza interpersonale di un metro qual'ora foste costretti ad aspettare il vostro turno al di fuori de locale.

LISTA ALLERGENI:

- A1. *Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati;*
- A2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei;*
- A3. *Uova e prodotti a base di uova;*
- A4. *Pesce e prodotti a base di pesce;*
- A5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi;*
- A6. *Soia e prodotti a base di soia;*
- A7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);*
- A8. *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;*
- A9. *Sedano e prodotti a base di sedano;*
- A10. *Senape e prodotti a base di senape;*
- A11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;*
- A12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg;*
- A13. *Lupini e prodotti a base di lupini;*
- A14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

LA NOSTRA CARTA DEI VINI:

PIEMONTE ROSSI:

- MARCO E VITTORIO ADRIANO - BARBARESCO BASARIN 2016 - 14% € 35,00;
- GABUTTI BOASSO - BAROLO SERRALUNGA 2015 - 14,5% € 49,00;
- MASSAIA - BARBERA D'ASTI SUPERIORE SAN GIORIS 2017 - 14,5% € 19,00;
- MASSAIA - NEBBIOLO D'ALBA RISERVA OCCHETTI **150cL** 2011 - 14,5% € 52,00;
- MASSAIA - GUSTIN NEBBIOLO & SYRAH 2017 - 14% € 21,00;
- F.LLI MOSSIO - DOLCETTO D'ALBA PIANO DELLI PERDONI 2015 - 14% € 21,00;
- F.LLI MOSSIO - LANGHE NEBBIOLO LUEN 2013 - 14,5% € 34,00;
- MICHELE TALIANO - NEBBIOLO D'ALBA BLAGHEUR 2017 - 14% € 21,00;
- MICHELE TALIANO - ROERO RISERVA ROCHE DRA BASSORA 2013 - 14,5% € 30,00;
- PARIDE IARETTI - GATTINARA PIETRO 2013 - 13% € 44,00;
- PALLADINO - BARBERA D'ALBA SUP. BRICCO DELLE OLIVE 2016 - 14,5% € 27,00.

PIEMONTE ROSÉ E BIANCHI:

- MASSAIA - MONFERRATO FREISA & NEBBIOLO ROSÉ 2018 - 13% € 18,00;
- MASSAIA - MONFERRATO SAUVIGNON SAN GIORIS 2017 - 13,5% € € 18,00;
- MASSAIA - ROERO ARNEIS 2018 - 13% € 19,00.

LOMBARDIA ROSSI:

- BONALDI CASCINA DEL BOSCO - VALCALEPIO ROSSO 2018 - 13% € 20,00;
- BONALDI CASCINA DEL BOSCO - CONTROCANTO 2017 - 13,5% € 20,00;
- BONALDI CASCINA DEL BOSCO - CANTO ALTO RISERVA 2015 - 13,5% € 41,00;
- BONALDI CASCINA DEL BOSCO - CANTO ALTO RISERVA **150cL** 2015 - 13,5% € 78,00;
- LA BASIA - ESTATE DI SAN MARTINO 2015 - 14% € 25,00;
- ALBERTO MARSETTI - VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO 2013 - 13,5% € 33,00;
- PIZZO COCA - VALTELLINA SUPERIORE INFERNO 2016 - 13,5% € 40,00;
- PIZZO COCA - IGTI ALPI RETICHE 2018 - 13% € 21,00;
- TOGNI REBAIOLI - MERLOT REBAIOLI CAV. ERMANNO 2015 - 14% € 26,00;
- TORTI - BONARDA VIVACE OLTREPO' 2017 - 13% € 18,00;
- TORTI - BARBERA OLTREPO' 2015 - 13,5% € 18,00;
- TORTI - PINOT NOIR OLTREPO' 2018 - 13% € 19,00;
- TORTI - PINOT NERO OLTREPO' 7STELLE 2010 - 13% € 27,00;
- TASSODINE - PINOT NERO "FRANCESCO ARRIGONI" 2017 - 13,5% € 29,00;
- TASSODINE - MERLOT MONTE CANTO 2017 - 13% € 19,00.

LOMBARDIA BIANCHI E BOLLE:

- BONALDI CASCINA DEL BOSCO - VALCALEPIO BIANCO 2018 - 12,5% € 20,00;
- TORTI - PINOT NERO OLTREPO' VINIFICATO BIANCO 2017 - 12% € 18,00;
- BONALDI CASCINA DEL BOSCO - BRUT SPUMANTE 24MESI - 13% € 31,00;
- MOSNEL - FRANCIACORTA BRUT ROSÉ - 12% € 38,00;
- MOSNEL - FRANCIACORTA BRUT - 12% € 34,00;
- MOSNEL - FRANCIACORTA PAS DOSÉ - 12% € 36,00;
- MOSNEL - FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO 2013 - 12% € 44,00;
- MOSNEL - FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO "EBB" 2010 - 13% € 69,00;
- TORTI - CRUASÉ OLTREPO' MILLESIMATO 2011 - 12,5% € 30,00;
- TORTI - CASALEGGIO SPUMANTE OLTREPO' - 12% € 18,00.

TRENTINO E ALTO ADIGE ROSSI:

- ABBAZIA DI NOVACELLA - ST. MAGDALENER 2018 - 13% € 19,00;
- ABBAZIA DI NOVACELLA - LAGREIN 2017 - 13% € 27,00;
- ABBAZIA DI NOVACELLA - PINOT NERO 2018 - 13,5% € 27,00;
- GLASSIERHOF - LAGREIN RISERVA 2016 - 13% € 33,00;
- KLAUS LENTSCH - BACHGART BLAUBURGUNDER 2015 - 13% € 35,00;
- ZANOTELLI - PINOT NERO 2017 - 13,5% € 29,00.

TRENTINO E ALTO ADIGE BIANCHI:

- ABBAZIA DI NOVACELLA - GRÜNER VELTRINER 2016 - 13,5% € 23,00;
- ABBAZIA DI NOVACELLA - KERNER 2017 - 13,5% € 23,00;
- ABBAZIA DI NOVACELLA - GEWÜRZTRAMINER 2017 - 13,5% € 25,00.

VENETO ROSSI:

- CA' LA BIONDA - VALPOLICELLA CLASSICO DOC BIO 2018 - 12,5% € 22,00;
- CA' LA BIONDA - VALPOLICELLA SUPERIORE CASALVEGRI DOC 2017 - 13,5 € 32,00;
- CA' LA BIONDA - VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2017 - 14% € 32,00;
- CA' LA BIONDA - VALPOLICELLA AMARONE CLASSICO DOC 2012 - 16% € 57,00;
- SARTOR - MONTELO SUPERIORE CAMPO DEL PRA' 2014 - 13,5% € 27,00.

VENETO BIANCHI:

- PRÀ - SOAVE CLASSICO "OTTO" 2017 - 12% € 19,00;
- LE RIVE - PROSECCO BRUT MILLESIMATO 2017 - 11% € 18,00.

FRIULI VENEZIA GIULIA ROSSI:

- RUSSOLO - CABERNET SAUVIGNON RONCO CALAJ 2016 - 12,5% € 23,00;
- RUSSOLO - REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2015 - 13% € 28,00.

FRIULI VENEZIA GIULIA BIANCHI:

- COLLE DUGA - COLLIO DOC CHARDONNAY 2014 - 13% € 27,00;
- COLLE DUGA - COLLIO DOC FRIULANO 2017 - 13,5% € 27,00.
- COLLE DUGA - COLLIO DOC 2018 - 14,5% € 34,00;
- FERLAT - SAUVIGNON BLANC 2014 - 13% € 27,00.

VINI D'OLTRALPE ROSSI:

- JEAN FOURNIER - BOURGOGNE CÔTE D'OR ROUGE 2014 - 12% € 35,00;
- DOMAINE DENIS CARRÉ - SAINT ROMAIN LE JARRON 2016 - 13% € 39,00;
- DOMAINE DENIS CARRÉ - BEAUNE 1ER CRU LES TUVILAINS 2016 - 13% € 52,00;
- DOMAINE DENIS CARRÉ - POMMARD LES NOIZONS 2015 - 13% € 55,00;
- DOMAINE DE BEAURENARD - RASTEAU 2017 - 15% € 30,00;
- DOMAINE DE BEAURENARD - CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2016 - 14,5% € 57,00.

VINI D'OLTRALPE BIANCHI:

- DOMAINE DENIS CARRÉ - MERSAULT LES TILLETTS VIEILLES VIGNES 2015 - 13% € 64,00;
- CHÂTEAU PASCAUD VILLEFRANCHE - SAUTERNES 2011 - 14% € 46,00.