ATTENZIONE PREGO:
GLI AROMI ESSICATI (ERBA CIPOLLINA, ORIGANO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, SEMI DI FINOCCHIO E PEPE) UTILIZZATI NEL CONDIMENTO DELLA MAGGIOR PARTE DEI PIATTI, POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI SESAMO E SENAPE.

A SEGUIRE LA LISTA DEGLI 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.

PER CHI VOLESSE APPROFONDIRE, COSA SIAMO MA SOPRATTUTTO COSA NON SIAMO!

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.
E per concludere, ribadisco che un pasto senza vino si chiama colazione.

I MENU' DE LA FIASCHETTERIA PER UN MINIMO DI 2 PERSONE:

- "La Raclette à l'ancienne" (formule à volonté) [A7] — **€ 35,00** a testa
  Formula con tradizionale grill elettrico, formaggio Raclette francese, selezione di quattro salumi bergamaschi, patate al vapore e la nostra giardiniera casereccia.
  MENÙ CONVIVIALE, alias per tutto il tavolo.
- "La Fondue à la Valdôtaine en caquelon" [A3 A7] — **€ 22,00** a testa
  La ricetta originale della Coop. Produttori Latte e Fontina della Valle d'Aosta servita con crostini di pane e insalatina di cavolo cappuccio con semi di finocchio, olio EVO Frantoio del Sebino e aceto di mele sudtirolese Weissenhof.
- "Le Grignotage de La Fiaschetteria" [A7] — **€ 25,00** a testa ⚠ Y.O.P.I.
  Selezione di cinque salumi fra le az. agr. Contrada Bricconi, Lucio Teli, Agripiccola e dal salumificio Ca' del Botto + selezione di cinque formaggi **a latte crudo** fra le az. agr. Contrada Bricconi, Ca' Morone, gli stagionatori CasArrigoni, il maestro Giulio Signorelli, oppure fra le proposte del nostro bunker di stagionatura La Galleria n. 5

I MENU' DELL'OSTE:

Nella pagina a seguire l'elenco delle prime portate e dei piatti caldi.

- Una prima portata a scelta + selezione tre formaggi — **€ 25,00**
- Una prima portata a scelta + un piatto caldo a scelta — **€ 31,00***
- Selezione di tre salumi o tre formaggi + piatto caldo — **€ 36,00***
- Selezione di tre salumi + selezione di tre formaggi — **€ 30,00**

*Supplemento piatto Lumache + € 12,00

I NOSTRI RINFORZI:

- Selezione dedicata di pane, focaccia e grissini artigianali — **€ 2,50**
- Selezione dedicata di pane, focaccia e grissini per 4 pax — **€ 5,00**
- Punte d'asparagi bianchi in aceto di mela Weissenhof — **€ 5,00**
- Crauti Venostani Lechner a fermentazione naturale — **€ 5,00**
  Aromatizzati con cumino, ginepro, cipolla, lauro, semi di finocchio, pepe e olio EVO Sebino
- Patata al vapore con burro delle Dolomiti, sale & pepe [A7] — **€ 3,50**
- Patata al vapore con cipolle & formaggio Raclette fuso [A7] — **€ 7,00**
- Patata al vapore con pancetta & uovo di gallina poché [A3] — **€ 9,00**
- Dadolata di polenta*, formaggio e burro fusi, pancetta&salvia [A7] — **€ 10,00**
- Dadolata di polenta*, formaggio Taleggio fuso e uovo poché [A3 A7] — **€ 10,00**
  *Preparata con la farina di mais rostrato rosso di Rovetta dell'Az. Agr. Ca' di Lene.
- Il Pancotto de La Fiaschetteria [A1 A3 A7] — **€ 10,00**
  Zuppa di pane, Garum animale/vegetale, formaggio, salvia, pepe, burro e tuorlo d'uovo.

I DOLCI DEI NOSTRI "MAITRES PATISSIERS":

- La torta del giorno di Camilla dell'Officina del Dolce [A1 A3 A7 A8] — **€ 5,00**
- I biscotti sablé, frollini burro & sale de La Fiaschetteria [A1 A7] — **€ 6,00** & TakeAway
  Confezione da 100g ca. preparati dall'Officina del Dolce in esclusiva per noi.
- Le creme artigianali spalmabili della Bäckerei Sellemond [A5 A8] — **da € 12,00** & TakeAway
  Vasetto da 200g dai gusti variegati, preparati artigianalmente dal maître Benjamin.
- I dragées della Bäckerei Sellemond di Velturno [A5 A8] — **€ 11,00** & TakeAway
  Confezione da 200g ca. di arachidi tostate, salate e ricoperte di cioccolato preparate artigianalmente dal "maître chocolatier" Benjamin Sellemond.

LE NOSTRE PRIME PORTATE SCELTE FRA LE SPECIALITA' ALPINE:

Piatto unico con contorno **€ 22,00**

- La castradina e il violino di Pecora Gigante Bergamasca
  Selezione di carni salmistrate essiccate di agnellone dall'Az. Agr. Massimo Balduzzi tagliate al coltello.
- "Roast-Sheep" all'inglese con origano e olio EVO Frantoio del Sebino
  La coscia di agnellone dall'Az. Agr. Massimo Balduzzi arrostita in crosta di sale e tagliata al coltello.
- La carne salada dell'Alto Garda con olio EVO Frantoio del Sebino
  Fesa di manzo razza Rendena, aromatizzata a secco dalla Macelleria Cis di Ledro, tagliata al coltello.
- La bresaola o la slinzega Bergamasca con olio EVO Frantoio del Sebino
  Punta d'anca di manzo selezionata fra la razza Grigia Alpina dell'Az. Agr. Contrada Bricconi, razza Bruna Alpina dell'Az. Agr. Carminati Walter o razza Piemontese dall' Az. Agr.Fores. Zappettini.
- Il salame Bergamasco in due differenti stagionature
  Selezione esclusiva di insaccati prodotti con tutti i tagli del maiale con metodo tradizionale a caldo, fra il riserva 90gg ca. del Az. Agr. Agripiccola e l'Isolano 200gg ca. dell'Az. Agr. Lucio Teli.
- Il prosciutto riserva di Ardesio, l'unico crudo Bergamasco
  Esclusivamente ottenuto da coscia di suino italiano salata e massaggiata, stagionato sopra un letto di fieno maggengo per oltre 16 mesi del Salumificio Ca' del Botto.
- Lo speck riserva trentino del Lago di Ledro
  Esclusivamente ottenuto da coscia di suino trentino, artigianalmente lavorato, speziato e affumicato con stagionatura fino a 12 mesi dalla Macelleria Cis di Ledro.

I NOSTRI PIATTI CALDI A REINTERPRETARE LE TRADIZIONI DELLA PROVINCIA ALPINA:

Piatto unico (lumache + € 12,00) **€ 22,00**

- La "Tartiflette à la mode de La Fiaschetteria" [A7]
  Reinterpretazione del piatto de l'Haute-Savoie con patate, pancetta, cipolla, latte e coppia di formaggi fusi scelti fra un latteria a pasta semicotta e il nostro Taleggio a sostituire il Reblochon.
- Il "Pulled-Sheep" mitteleuropeo di Pecora Gigante Bergamasca [A1]
  La coscia di agnellone dall'Az. Agr. Massimo Balduzzi stufata a bassa temperatura nella birra con salsa BBQ, paprica, cumino e zucchero di canna, servita sfilacciata e accompagnata da insalatina di cavolo cappuccio con semi di finocchio, olio EVO Frantoio del Sebino e aceto di mele Weissenhof.
- Il lesso tradizionale di Pecora Gigante Bergamasca [A9 A10]
  La spalla e muscoli di agnellone dall'Az. Agr. Massimo Balduzzi artigianalmente salmistrati e pressati, profumati all'olio EVO Frantoio del Sebino, accompagnati con patate al vapore e salsa verde casereccia.
- La lingua salmistrata lessa di Pecora Gigante Bergamasca [A9 A10]
  Reinterpretazione di un classico con lingua di agnellone dall'Az. Agr. Massimo Balduzzi, profumata all'olio EVO Frantoio del Sebino, accompagnata con patate al vapore e la nostra salsa verde casereccia.
- La nostra idea della Spalla Cotta di Schilpario [A7 A9 A10]
  La spalla di maiale artigianalmente salmistrata e lessata reinterpretando la ricetta della Val di Scalve, mantecata al burro e accompagnata con patate al vapore e la nostra salsa verde casereccia.
- I Frankfürter Trentini affumicati della Macelleria Cis di Ledro
  Würstel di carne bovina e suina, aromatizzati al coriandolo, fieno greco, noce moscata, pepe, zenzero, e accompagnati con crauti e semi di finocchio, patate al vapore, olio EVO Frantoio del Sebino e senape.
- La "Choucroute de La Fiaschetteria"
  Reinterpretazione della ricetta Alsaziana, con testina alla scorza d'arancia dell'Az. Agr. Lucio Teli servita tiepida con crauti e semi di finocchio, patate al vapore, olio EVO Frantoio del Sebino e cren.
- "Les Escargots en Meurette à la mode de La Fiaschetteria" [A3 A7 A14]
  Le lumache dell'Az. Agr. Tramontiblu, trifolate e profumate al Pinot Noir, patate al vapore, burro, pancetta arrostita e uovo di gallina poché, ispirandoci agli appunti dei nostri viaggi in Borgogna.
- Le Sarde essiccate del Lago d'Iseo del pescatore Danilo Baiguini [A4]
  Agone "Alosa Fallax Lacustris", essiccate naturalmente 50gg, profumate all'olio EVO Frantoio del Sebino, accompagnate con la polenta a fette di rostrato rosso di Rovetta dell'Az. Agr. Ca' di Lene.

IN MESCITA DALLE BOTTI:

- Rosso BARBERA SUPERIORE d'ASTI Az. Massaia, in ciotola [20cl] Aramengo - AT	€ 6,00
- Rosso NEBBIOLO d'ALBA Az. Massaia, in ciotola [20cl] Aramengo - AT	€ 6,00
- Rosso PINOT NOIR Ornella Molon, in ciotola [20cl] Campodipietra - TV	€ 6,00
- Rosso REFOSCO Ornella Molon, in ciotola [20cl] Campodipietra - TV	€ 6,00
- Rosso FRANCONIA Az. Cascina Castello, in ciotola [20cl] Chiuduno - BG	€ 6,00

IN MESCITA DALLA CANTINA:

- Bianco fermo al bicchiere ...a partire da	€ 4,00
- Calice di Sauternes, consigliato con la selezione di formaggi	€ 8,00

VINO IN BOTTIGLIA e DISTILLATI AL BICCHIERE:

- Vedi Carta Dedicata

BIRRA IN BOTTIGLIA 50cl:

- Augustiner Edelstoff Exportbier Bavarese	€ 6,00
- Hacker Pschorr Keller Bavarese	€ 6,00
- Weihenstephaner Weisse Bavarese	€ 6,00

DIGESTIVI PER INFUSIONE O AROMATIZZAZIONE AL BICCHIERE:

- Liquore Génépy del Liquorificio Alta Valle Camonica	€ 6,00
- Liquore Crodarol del Liquorificio Alta Valle Camonica	€ 6,00
- Amaro Elixir Noreas del Liquorificio Alta Valle Camonica	€ 6,00
- Amaro Elixir Noreas 1920 del Liquorificio Alta Valle Camonica	€ 7,00
- Amaro **analcolico** l'Amarello Della Fara di S. Giovanni Bianco	€ 6,00
- Amaro Antico Elisir San Pellegrino	€ 6,00
- Amaro Braulio Riserva alle erbe alpine **servito caldo**	€ 7,00
- Amaro Misma in stile vermouth da vino rosso piwi Nove Lune	€ 8,00
- Il Dopo Teatro, vermouth della sera Cocchi con Barolo Chinato	€ 7,00
- La Fata Verde, l'assenzio della Francia Bohémienne	€ 8,00

DIGESTIVO ANALCOLICO CALDO ALLA MELA DAI MELETI WEISSENHOF:

- "Pomme brûlé" all'arancia/cannella/chiodi di garofano [20cl]	€ 5,00

...oppure "Zero Alcol" IN BOTTIGLIA:

- Pressato di mela torbido dai meleti Weissenhof [20cl]	€ 5,00
- La Spuma Nera di Bracca [100cl]	€ 5,00
- H2O dalle Fonti Bracca [75cl]	€ 3,00