

FO OD.

CUCINA

Trancio di focaccia	€ 4.00
Trancio di focaccia e lardo	€ 4.50
Trancio di focaccia, lardo, tomino e miele	€ 5.00
Trancio di pizza margherita	€ 4.50
Trancio di pizza pomodoro, acciughe e olive	€ 4.50
Trancio di pizza con pasta di salame	€ 5.50
Trancio di pizza margherita al culatello	€ 6.50
Trancio di pizza alle verdure (secondo stagionalità)	€ 5.50
Trancio di pizza 4 formaggi	€ 5.50
Trancio di pizza con mozzarella e pesto	€ 5.50

Polenta pasticciata 500g periodo autunnale e invernale	€ 6.50
---	--------

Cartoccio da passeggio con focaccia, salame e Salva Cremasco	€ 6.50
---	--------

Gastronomia del giorno
Chiedete al nostro Staff le produzioni della giornata

I NOSTRI TAGLIERI

Consigliati per 1 persona

Il Mungin Salame, Culatello Crudo, Mortadella, Lardo, focaccia	€ 8.50
---	--------

Il Culatello Culatello Crudo, Mozzarella e focaccia	€ 10.50
--	---------

Il Furmagiatt Tomino fresco, Bergamino, Erborinato, Salva Cremasco, focaccia e salsa agrodolce	€ 8.00
--	--------

Il Tagliere della Cascina Tomino fresco, Caciottella, Salva Cremasco, Salame, Mortadella, Lardo e focaccia	€ 9.50
--	--------

** I prodotti elencati possono subire variazioni secondo la disponibilità*

CIC CHE TTO.

È l'ora dell'aperitivo

Il Cicchetto della Botanica propone un calice del vostro vino preferito oppure una delle birre artigianali più premiate d'Italia o un frullato analcolico. Come da tradizione, il cicchetto è accompagnato da un buon stuzzichino. Noi vi proponiamo il nostro cartoccio con focaccia, Salame e Salva Cremasco.

Cicchetto alcolico	€ 10.00
--------------------	---------

Cicchetto analcolico	€ 9.00
----------------------	--------

PRENOTA IL TUO TAVOLO

in ogni momento della giornata
dalle ore 8.00 alle ore 20.00

è possibile avere un ritardo di max 15 minuti, oltre tale termine la prenotazione verrà di conseguenza annullata

Riservazione tavolo 1 ora
per colazione, merenda e aperitivo

Riservazione tavolo 2 ore per pranzo

E' sempre possibile riservare un gazebo per il Vs
evento privato, per 2 ore. € 50

Chiamaci al **371 319 3325**

SEGUICI SUI SOCIAL
E TAGGACI



BAR.

Latte Fresco Alta Qualità	€ 1.00
Caffè Espresso	€ 1.30
Caffè Decaffeinato	€ 1.30
Caffè d'Orzo	€ 1.40
Ginseng	€ 1.40
Marocchino con la nostra crema mou	€ 1.50
Cappuccino	€ 1.60
Caffè Latte	€ 1.60
Tisana	€ 3.50
Cioccolata	€ 4.00
aggiunta di panna montata	+ € 0.50
Frullato	€ 2.80
Infuso freddo di frutta fresca di stagione	€ 2.80
Acqua 500ml	€ 1.00

DO LCI.

Le nostre torte a fette	da € 3.50 a € 5.50
Le nostre torte intere	€ 34.00/kg
I frollini della Botanica	€ 5.50/150g
Budino al cioccolato	€ 2.90
Panna cotta	€ 2.90
Panna cotta aromatizzata	€ 3.40
Yogurt naturale piccolo	€ 1.50
Yogurt naturale grande	€ 3.00
Yogurt aromatizzato piccolo	€ 1.70
Yogurt aromatizzato grande	€ 3.40

GE LATTE RIA.

Frappé	€ 5.50
(un matrimonio speciale tra i nostri yogurt e gelati alla frutta)	
Affogato al Caffè Maxi	€ 6.90
(3 palline di gelato, salsa latte mou, caffè, panna montata e graniglia di mandorle)	
Supercoppa alla Crema	€ 6.90
(4 palline di gelato, caramello salato, panna montata, croccante di mandorle)	
Supercoppa alla Frutta	€ 6.90
(5 palline di sorbetto, croccante di mandorle, cioccolato fondente)	
Vaschetta take away	€19.50/kg
500g 750g 1kg	

Il servizio al tavolo non copre i prodotti del nostro Banco Gelateria (coni e coppette).

Date un occhio direttamente al nostro banco e scegliete quello che preferite, da passeggio.

WINES.

CALICE BOTTIGLIA

Franciacorta Extra Brut	€ 32.00
Franciacorta D.O.C.G. 70% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 5% Pinot nero, Az. Agr. Faccoli	
Peu Moussant	€ 4.50 € 22.00
Spumante Brut Riesling, Az. Agricola Tenuta Le Fracce	
Gewurztraminer Lafoa	€ 35.00
Gewurztraminer Grand Cru, Cantina Colterenzio Soc. Coop. Agr.	
Le Calderine	€ 5.00 € 25.00
Bianco I.G.T. Terre Lariane, Sauvignon, Veronese Bianco, Riesling Renano, Cantine Angelinetta	
Poltre	€ 4.50 € 21.00
Croatina, Barbera Uva Rara, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Azienda Agricola Stefano Milanese	
Campo del Monte	€ 19.00
Bonarda Frizzante D.O.C. 100% Croatina di Rovescala, Azienda Agricola Fratelli Agnes	
Guelfo	€ 6.00 € 29.00
Cabernet Franc 70%, Merlot 30%, Az. Agricola Biava	
Sforzato	€ 33.00
Sforzato di Valtellina D.O.C.G. Nebbiolo (Chiavennasca), Cooperativa Agricola Rupi Del Nebbiolo	
Moscato d'Asti	€ 22.00
Moscato d'Asti D.O.C.G. 100% Moscato Bianco di Canelli, Az Agricola Paolo Saracco	

CIDER.

"MelaGodo Extra Dry"

€ 23.00

Sidro Metodo

Classico Valtellina Tezgere Superiore Borghi del Mortirolo. 9 mesi sui lieviti

BEERS.

Dal Birrificio Italiano

Finisterræ Weizen chiara 5% vol.	€ 5.00
Tipopils Birra chiara 5,2% vol.	€ 5.00
Bibock Birra ambrata doppio malto 6,2% vol.	€ 5.00
VuDu Weizen scura doppio malto a 16°P 6% vol.	€ 5.00
Nigredo Birra nera a 16°P 6,5% vol.	€ 5.00
Asteroid 56013 IPA 6,6% vol.	€ 5.00
Sparrow Pit Da dopocena, ricca e strutturata 10% vol.	€ 5.50
Wildeckind Invecchiata in botti di rosso con <i>brettanomyces</i> 7,7% vol.	€ 8.50

**Per le Birre Speciali e Stagionali chiedere secondo disponibilità*

COCK TAILS.

Fatti in casa

Frozen Fruit	€ 7.50
Calice di Peu Moussant con Ghiacciolo alla frutta di stagione ed erbe aromatiche	
Frozen Mojito	€ 9.00
Rhum Bianco con menta, Ghiacciolo al limone e zucchero di canna a parte	
Frozen Hugo	€ 9.00
Peu Moussant con il nostro Sciroppo di Sambuco, soda e Ghiacciolo alla menta	
Frozen Gin Tonic	€ 9.00
Gin Tanqueray Rangpur, Acqua Tonica Fever Tree, Ghiacciolo al limone ed erbe aromatiche	

TUTTA COLPA DI MIA MADRE

LA PRIMA VOLTA CHE MI SONO
SBUCCIATO IL GINOCCHIO,
HA DETTO



**UN PO'
DI ALCOOL
E PASSA TUTTO**

**LET'S
GET
YOU
SOME
DRINK.**



Azienda Agricola Agrituristica
LA BOTANICA
Società Agricola

