
MENU

La proposta a Km Zero porta in tavola i sapori genuini del territorio offrendo l'eccellenza del sapore.

Cerchiamo di eliminare (quando possibile) la grande distribuzione creando una rete gastronomica con i nostri partner produttori. Questo ci consente di offrire ai nostri ospiti la comodità di poter assaggiare e scoprire nuovi sapori della nostra cucina.

Per questo la proposta cambia spesso a secondo di quello che ci offrono le aziende del territorio

CARNE ROSSE ED AFFETTATI – Azienda Agricola dell'Adda – Brivio LC

FORMAGGI DI CAPRA – Azienda Agricola Fattoria Selva – Bosisio Parini LC

FORMAGGI VACCINI BURRO E UOVA – Azienda Agricola Biffi Francesca – Galbiate

VERDURA – Società Agricola Fratelli Piazza – Montevicchia LC

FARINE – Molino Ermanno Cazzaniga – Missaglia LC

VINO – Azienda Agricola La Costa – La Valletta Brianza -LC

BIRRA – Hammer – Villa D'Adda – BG

Per iniziare

Tagliere Salumi Brianza (Salame – Mortadella di fegato – Pancetta cotta)	€ 10
Tagliere Salumi (Salame – Prosciutto Crudo – Pancetta)	€ 10
Tris di Formaggi di Capra (selezione di 4 assaggi)	€ 10
Filetto alle Erbe	€ 10
Tris di Formaggi Vaccino (selezione di 4 assaggi)	€ 10
Tris di Formaggi di Capra (selezione di 4 assaggi)	€ 10

Fritti

Fiori di zuccina in pastella	€ 8
Pesciolini fritti *	€ 8
Frigitielli in pastella	€ 8

Primi piatti

Pasta fresca del giorno	€ 10
Pasta fresca al ragù	€ 10
Risotto del giorno	€ 11

Secondi

Filetto di maiale con verdura di stagione o patate	€ 12
Cassoeula	€ 14
Gamberi rossi di Sicilia al brandy con contorno *	€ 13

Piatti della Casa

Ossobuco con verdura di stagione o patate	€ 14
Bresaola di Prosciutto	€ 10
Trippa frita	€ 10

Fuori Carta

In base alla disponibilità delle materie prime e all'umore di Jessi

Paella di Mariscos (su prenotazione)	€ 13
Paella alla Valenciana (su prenotazione)	€ 13

Contorni

Verdura di stagione (quello che troviamo)	€ 4
Patate fritte o al forno	€ 4

Dolci

Torte e dolci fatti in casa	€ 4
-----------------------------	-----

Bevande

Coca Cola 0,33	€ 3
Aranciata San Pellegrino	€ 2,5
Gassosa San Pellegrino	€ 2,5

Caffetteria

Caffè	€ 1,5
Caffè dec	€ 1,8
Caffè d'orzo	€ 1,8

Distillati

Amari	€ 3,5
Grappe	€ 4,5
Whisky	€ 5

Pane, acqua e servizio	€ 3
------------------------	-----

* prodotti surgelati

UTILIZZO DI SEMILAVORATI PRODOTTI IN LOCO.

Alcuni prodotti, freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura ed origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menù.

UTILIZZO DI MATERIE PRIME PRECONFEZIONATE SURGELATE O CONGELATE.

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura ed origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menù.

ALLERGENI

Si avvisa i gentili ospiti che negli alimenti o nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni e che non è possibile escludere una contaminazione crociata.

Si avvisa la gentile clientela che il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

TRATTAMENTO PREVENTIVO SANITARIO DEL PESCE.

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrato crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es. crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute del 17/02/2011. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.