

Green

LA CORTE

Un'oasi di tranquillità immersa nel fascino del casale. Tavoli sotto eleganti ombrelloni, luci soffuse e un'atmosfera intima, perfetta per un aperitivo al tramonto o una cena raffinata.

IL RISTORANTE

Un ambiente accogliente con ampie vetrate sui campi da golf. Atmosfera calda e dettagli curati per un'esperienza culinaria unica, tra gusto e paesaggio.

GREEN TASTE

Scegli un'alternativa sostenibile con il nostro menu vegano. Ingredienti a km 0, piatti creativi e rispetto per l'ambiente, per un'esperienza che unisce gusto e responsabilità.

LA CLUBHOUSE

Uno spazio riservato con terrazza panoramica, perfetto per eventi privati. Ingresso indipendente e comfort totale per un'esperienza su misura.





LA CUCINA

Prima di cominciare

Salumi e formaggi selezionati dal Green con confetture, giardiniera e gnocco fritto. € 20
Allergeni: glutine, latticini, solfiti.

Capesante scottate, panna acida al basilico e bottarga. € 22
Allergeni: pesce, latticini, senape.



Hummus di ceci, paprika affumicata e verdure ai profumi dell'orto. € 14
Allergeni: sesamo.

Tartare di manzo, polvere di capperi, maionese all'acciuga e cipolla croccante. € 18
Allergeni: uova.



La nostra selezione vegana.

Iniziando con

-  Spaghettono aglio nero, olio e peperoncino. € 18
Allergeni: glutine.
- Gnocchi di patate, cozze, concassè di pomodoro e zafferano. € 19
Allergeni: glutine, molluschi, uova.
- Risotto, asparagi, luganega e raspadura. € 20
Allergeni: latte e derivati.
- Mezzo pacchero salsa di pomodorini pachino, porri e pecorino romano. € 18
Allergeni: glutine, latte e derivati, uova.

Per continuare

- Tagliata di manzo alla griglia, verdure grigliate e chimichurri a parte. € 25
Allergeni: ///.
- Fritto di calamari e salsa agro dolce. € 22
Allergeni: glutine.
- Costoletta di vitello alla milanese con patate fritte. € 29
Allergeni: glutine, uova.
- Galletto Vallespluga alla brace con patate fondenti alle erbe. € 22
Allergeni: latte e derivati.
-  Ratatouille di verdure e coulis di pomodoro. € 18
Allergeni: ///.

A completare

-  Patate fritte. € 6
Allergeni: ///.
-  Insalata. € 4
Allergeni: ///.
-  Verdure grigliate. € 5
Allergeni: ///.
- Patate arrosto. € 5
Allergeni: latte e derivati.

LA PIZZERIA

Per la vostra pizza potete scegliere tra i seguenti impasti, tutti a media/lunga lievitazione:

Tradizionale, la vera pizza napoletana.

Verace, la pizza contemporanea, con il cornicione più pronunciato.

Ruota di carro (+1,00€), la pizza più bassa ed ampia

Le Immancabili

La Margherita	Pomodoro, fior di latte, parmigiano reggiano, basilico, olio extra vergine. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati.</i>	€ 10
Regina margherita	Pomodoro, bufala DOP, basilico, olio extra vergine. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati.</i>	€ 13
Marinara prime	Pomodoro, olio all'aglio, in uscita alici, pesto all'aglio orsino, gocce di ricotta, capperi croccanti, origano, basilico. <i>Allergeni: glutine, pesce, latte e derivati.</i>	€ 14
Adriatica	Pomodoro, stracciatella, prosciutto crudo di Parma. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati.</i>	€ 16
Al domm	Vellutata di zafferano, fior di latte, salsiccia nostrana, in uscita raspadura lodigiana. <i>Allergeni: glutine, uova, latte e derivati.</i>	€ 15
A mare	Fior di latte, in uscita tartare di gamberi, glassa di aceto balsamico, riduzione di pomodorini pacchettelle, crispy onion, polvere di limone, petali di fiore. <i>Allergeni: glutine, crostacei, frutta a guscio, solfiti, pesce, latte e derivati.</i>	€ 19
Bauscia	Crema di tartufo nero e funghi prataioli, bufala DOP, in uscita rucola, tartare di manzo, raspadura. <i>Allergeni: glutine, uova, latte e derivati.</i>	€ 19
Diavolo in fabula	Pomodoro, fior di latte, spianata nduja in uscita, gocce di ricotta, crema di peperoni. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati.</i>	€ 16
Emozioni	Fior di latte, olio all'aglio, parmigiano reggiano in uscita, tartare di gamberi, pepe, prezzemolo, pistilli di peperoncino. <i>Allergeni: glutine, solfiti, crostacei, pesce, latte e derivati.</i>	€ 18
Entroterra	Crema di funghi, salsiccia, fiordilatte, taleggio, 'nduja, in uscita riduzione di pomodorino pacchettelle e crispy onion. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati.</i>	€ 17
Era capricciosa	Crema di funghi, olive, fior di latte, pomodorini pacchettelle in uscita, cotto, crema di carciofi. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati.</i>	€ 17

Furmaj	Fior di latte, taleggio, in uscita crema di zola, chips di parmigiano, gocce di ricotta, crema di pomodorini pacchetelle. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati.</i>	€ 17
Insolita	Crema di tartufo, in uscita stracciatella, tartare di gamberi, pepe, polvere di limone. <i>Allergeni: glutine, crostacei, solfiti, latte e derivati.</i>	€ 17
Meneghina	Vellutata di zafferano, fior di latte, in uscita tartare di manzo, crema di gorgonzola, pistilli di peperoncino. <i>Allergeni: glutine, solfiti, latte e derivati.</i>	€ 17
Nostromo	Crema di cipolla rossa, bufala DOP, cipolla fresca, in uscita filetto di tonno, crema di pomodori pacchetelle, prezzemolo. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati, pesce.</i>	€ 18
Parmigiana in Brianza	Crema di melanzane al forno, melanzane grigliate, bufala DOP, pomodorini pacchetelle in uscita, chips di parmigiano, basilico. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati.</i>	€ 17
Sciur	Fior di latte, in uscita tartare di manzo, capperi croccanti, gocce di ricotta, chips di parmigiano, pesto all'aglio orsino, petali di fiori. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati.</i>	€ 19
Sognando Marchesi	Bufala DOP, pomodori pacchetelle, basilico in uscita, tonno, glassa di aceto balsamico, polvere di limone. <i>Allergeni: glutine, pesce, solfiti, latte e derivati.</i>	€ 17
Tonno di sera	Pomodoro, olio all'aglio, basilico, in uscita stracciatella, rucola, tartare di tonno, polvere di limone. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati, pesce, solfiti.</i>	€ 19
Tonno allattato	Stracciatella, in uscita tartare di tonno, menta fresca, polvere di limone, origano, petali di fiori. <i>Allergeni: glutine, latte e derivati, pesce.</i>	€ 18

Le Vegane

	Boschetto	Crema di funghi prataioli, mozzarella Violife, cipolla fresca, pomodorini pacchetelle, in uscita pepe macinato, crispy onion. <i>Allergeni: glutine.</i>	€ 18
	Hummus	Crema di ceci, pomodorini pacchetelle, in uscita rucola, crema di peperoni, polvere di limone, pesto all'aglio orsino, capperi croccanti. <i>Allergeni: glutine.</i>	€ 18
	Par Vegana	Crema di melanzane, mozzarella Violife, pomodorini pacchetelle in uscita, rucola, basilico, glassa di aceto balsamico. <i>Allergeni: glutine, solfiti.</i>	€ 17
	Veghetariana	Pomodoro, mozzarella Violife, melanzane e zucchine grigliate in uscita, crema di peperoni. <i>Allergeni: glutine.</i>	€ 16



La nostra selezione vegana.

LE BEVANDE

Acqua Chiarella Symposion, Lake Como € 3,5

Bibite € 4

Caffè € 2

Birre alla spina

Moretti Baffo d'oro Lager, Italia, alc 4,8% € 3,5 / 6

Ichnusa non filtrata Unfiltered, Italia, alc 5% € 3,5 / 6

Birre Speciali

Gamma Ray Beavertown Apa, lattina 33cl, alc 5,4% € 6

Lupuloid Beavertown Ipa, lattina 33cl, alc 6,7% € 6,5

Eil Hibu Belgian ale, vetro 33cl, alc 6% € 6

Avanti March Hibu Spicy saison, vetro 33cl, alc 6,5% € 6

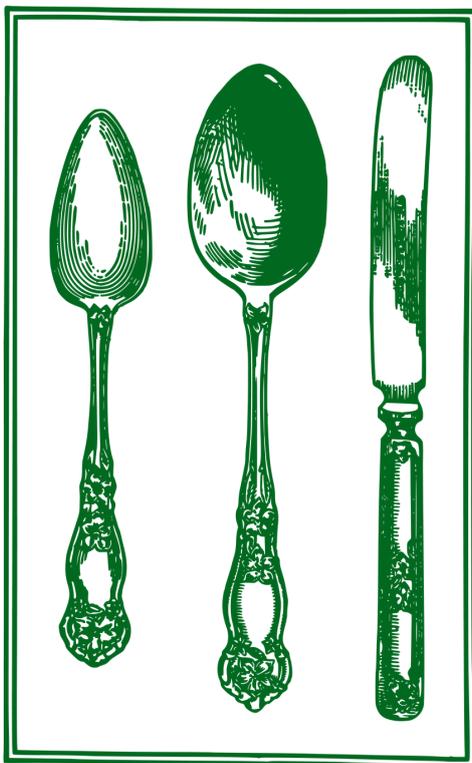
Gotha Hibu Tripel, belga, vetro 33cl, alc 7,7% € 6,5

Amari

La selezione del Green Amaro 80, Amaro del Ciclista, Amaro San Simone, Amaro Mega Buono, China Martini, Kaiserforst, Santa Maria al Monte. € 4

I grandi classici Anima Nera, Baileys, Branca Menta, Braulio, Grappa bianca, Grappa barricata, Limoncello, Montenegro, Sambuca. € 4,5





I DOLCI

Tortino al cioccolato con cuore morbido.
Allergeni: glutine, uova, latte e derivati.

€ 12

Crostatamisù.
Allergeni: glutine, uova, latte e derivati

€ 10

Salame al cioccolato.
Allergeni: glutine, uova, latte e derivati.

€ 9

Rosa di mele e caramello salato.
Allergeni: glutine, uova, latte e derivati.

€ 12



Sorbetto limone o frutta.
Allergeni: ///.

€ 9



Tagliata di frutta.
Allergeni: ///.

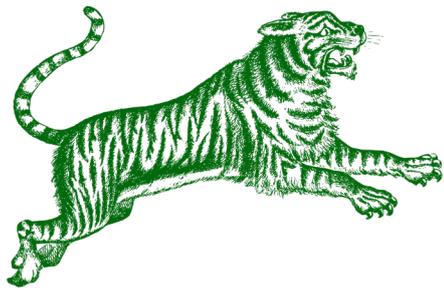
€ 12

Selezione di formaggi. *min 3 pezzi*
Allergeni: latte e derivati.

€ 3 cad



La nostra selezione vegana.



Green

