



## **La storia incontra la modernità**

Crott del Giuvanin fa parte della storia di Tavernerio: aperto nel Secondo Dopoguerra era autentica e premonitrice finestra sulla modernità. Osteria del popolo, luogo di incontro, musica e riunione.

Tra le mani di Carlo e Valentina, Crott del Giuvanin entra nella modernità: la ristorazione tradizionale viene plasmata secondo canoni della cucina contemporanea; la selezione meticolosa ed accurata di vini, bollicine, birre e drink completa l'opera.

Siamo lieti di farti scoprire il nostro mondo.

# i nostri antipasti

**Tagliere misto del Crott** [1, 3, 5, 7] 17€

Mix salumi con formaggi, gnocco fritto ed olive fritte

**Le bresaole** 15€

Tris di bresaole artigianali Angus - Fassona Piemontese - Picanha di BrisVal

**La Caprese di Mazara** [2, 7] 18€

Stracciatella con gambero rosso di Mazara del Vallo,  
gelato al pomodoro e olio al basilico

**La parmigianina** [1, 5, 7] 12€

Mini parmigianina di melanzane a modo mio

**Angus & Sciatt** [1, 5, 7] 16€

Bresaola di Angus Iberico di BrisVal con sciatt Valtellinesi

Inquadra il QR code  
e vedi in anteprima i nostri piatti



taggaci sui social

  crottdelgiuvanin

# i nostri primi piatti

**Il fusillone del Crott** [1, 3, 7] 17€

Pasta fresca del Pastificio Braglia condito a modo mio

**Risotto & Oss büss** [7, 9] 24€

Risotto alla milanese con ossobuco in rosso. Minimo x2 - Attesa di ca. 25 min

**I ravioloni** [1, 3, 7] 16€

Ravioli freschi del Pastificio Braglia con ricotta e mentuccia  
conditi con burro e salvia

**Gli gnocchi** [1, 7] 18€

Gnocchi di barbabietola del pastificio Braglia con fonduta di formaggi



Inquadra il QR code  
e vedi in anteprima i nostri piatti

taggaci sui social

  crottdelgiuvanin





Inquadra il QR code  
e vedi in anteprima i nostri piatti



## i nostri secondi piatti

### Lo tzigoiner

Spiedone di carne Valtellinese con patate al forno

€20

### L'angus

Carpaccio di carne Angus con songino e scaglie di grana

€17

### La battuta nell'osso [10]

Tartare di Fassona su letto di midollo

€24

### La trota [4]

Filetto di trota affumicata con verdure

€20

### La tagliata

Tagliata di manzo con patate al forno

€19

### L'uregia del Crott [1, 3, 5] \*su ordinazione

Carrè di vitello battuto e panato, accompagnato da pomodorini e chips di patate croccanti

€22

## i contorni

### Le verdure

€4

Verdure di stagione a modo mio

### La mista

€4

Insalata mista

### La verde

€3

Insalata verde

### La Pantescia

€6

Patate, pomodori, olive, cipolla, capperi ed origano



## i nostri dolci

<b>La coppa di frutta</b> [7]	€7
Frutta con gelato	
<b>La mousse del Crott</b> [7]	€7
Mousse al fondente e frutti di bosco con gelè	
<b>Il sorbetto</b> [7]	€6
Sorbetto artigianale	
<b>La torta del Crott</b> [1, 7, 8]	€6
Sbrisolona con panna montata	
<b>I biscotti col passito</b> [1, 3, 7]	€7
Biscotti artigianali con vino Passito	
<b>L'affogato</b> [7]	€6
Caffè con gelato	
<b>La pannacotta</b> [7]	€7

\*Tutti i nostri dolci sono realizzati a mano, con prodotti freschi, pertanto potrebbero essere terminati o subire variazioni nella composizione a seconda della disponibilità



Inquadra il QR code  
e vedi in anteprima i nostri piatti

# vini al calice

## le bollicine

Prosecco Doc Treviso Brut	€4
Prosecco Rosè	€5
Ribolla Gialla spumante	€4

## i bianchi

Ribolla Gialla	€6
Lugana	€7
Falanghina	€6

## i rossi

Nebbiolo	€7
Cabernet	€7
Latino Aglianico	€7

# le birre artigianali

<b>Helles</b> - Birra chiara a bassa fermentazione, in stile tedesco	cl. 33	€5
<b>Weizen</b> - Birra ad alta fermentazione in stile bavarese	cl. 33	€5
<b>Apa</b> - Birra ad alta fermentazione dal colore dorato in stile American Pale Ale	cl. 33	€5



taggaci sui social

  crottdelgiuvanin

# bevande caffè & amari

**Acqua naturale** cl. 75 €2,50

**Acqua frizzante** cl. 75 €2,50

**Coca-Cola** cl. 33 €4,00

**Coca-Cola Zero** cl. 33 €4,00

**Sprite** cl. 33 €4,00

**Fanta** cl. 33 €4,00

**Caffè espresso** €2,00

**Caffè corretto** €2,50

**Caffè decaffeinato** €2,00

**Ginseng** €2,50

**Orzo** €2,50

**Amari** €4,00

**Grappe** €5,00

Coperto €3,00

taggaci sui social

  crottdelgiuvanin



## Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011

Si invita la gentile clientela ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

Alcuni alimenti sono freschi o decongelati a seconda della disponibilità.

Allergeni:

- (1) **Cereali:** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
- (2) **Crostacei:** e prodotti a base di crostacei;
- (3) **Uova:** e prodotti a base di uova;
- (4) **Pesce:** e prodotti a base di pesce;
- (5) **Arachidi:** e prodotti a base di arachidi;
- (6) **Soia:** e prodotti a base di soia;
- (7) **Latte:** e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- (8) **Frutta a guscio:** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- (9) **Sedano:** e prodotti a base di sedano;
- (10) **Senape:** e prodotti a base di senape;
- (11) **Semi di sesamo:** e prodotti a base di semi di sesamo;
- (12) **Anidride solforosa e solfiti:** in concentrazioni superiori a 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- (13) **Lupini:** e prodotti a base di lupini;
- (14) **Molluschi:** e prodotti a base di molluschi

