

M E N U

La nostra piccola cucina

Ogni prodotto nella nostra cucina proviene solo da **produttori e artigiani locali**, da cui ci riforniamo direttamente. Crediamo, infatti, che solo abbattendo la distanza tra i campi e la tavola possiamo selezionare le migliori materie prime e controllare la trasparenza e l'eticità della filiera di provenienza.

Acquistare dai **piccoli produttori** significa per noi soprattutto conoscerli, instaurare una prossimità non soltanto geografica, ma anche umana, condividere saperi e tradizioni valorizzando la comunità e i prodotti del territorio.

Ogni giorno prepariamo colazioni, piccoli pranzi, aperitivi e spuntini con ingredienti freschi, di alta qualità e nel **rispetto della natura e dei lavoratori**.

Crediamo che un piatto, per essere buono davvero, debba saper raccontare la propria storia e le proprie origini.

**SCOPRI DI PIÙ
SUL PROGETTO:**

CASADELPARCOADAMELLO.IT

M E N U

COLAZIONE E MEREN -

DOLCE DEL GIORNO

Chiedere in cucina ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹

1,5/3€

PANE, BURRO E MARMELLATA

Pane, burro di malga o ricotta e confettura ¹⁻⁷⁻⁸

3€

YOGURT E GRANOLA

Yogurt naturale e granola croccante ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸

3€

TOAST

Toast con prosciutto cotto e formaggella della Valsaviore ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹¹

3€

P I C C O L A C U C I N A

I TAGLIERI

Selezione di salumi della Valsaviore e della Valcamonica ¹⁻¹¹ 10€

Selezione di caprini freschi e stagionati della Valsaviore con miele ¹⁻⁷⁻¹¹ 11€

Selezione di formaggi vaccini freschi e stagionati della Valsaviore con confettura di cipolle rosse ¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹² 11€

Degustazione di formaggi caprini e vaccini abbinati a confetture e miele ¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹² 14€

Ricotta di capra con miele,
Formaggella con confettura di fragole,
Formaggio nostrano stagionato con confettura di cipolle,
Silter con confettura di mirtilli,
Fatulù con confettura di Uva

I PANINI

Salame nostrano ¹ 4€

Soppressa fresca ¹ 4€

Coppa e scaglie di silter ¹⁻⁷ 5€

Coppa, casolet e rucola ¹⁻⁷ 5€

Lonzino, scaglie di semi stagionato, olio evo, succo di limone e rucola ¹⁻⁷ 5€

Lonzino e primosale al peperoncino ¹⁻⁷ 5€

Pancetta, formaggella, insalata, noci e miele ¹⁻⁷⁻⁸ 5€

Casolet, miele e noci ¹⁻⁷⁻⁸ 5€

Ricotta di capra, fatulù, rucola e aceto balsamico ¹⁻⁷⁻¹² 5€

Formaggi vaccini camuni e rucola ¹⁻⁷ 5€

Formaggella d'alpeggio, zucchine grigliate, pomodori secchi e aceto balsamico ¹⁻⁷⁻¹² 5€

Zucchine, pomodori secchi e maio veg ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹² 5€

I CROSTONI

Formaggio nostrano stagionato e confettura di fragole ¹⁻⁷⁻⁸ 4€

Primosale e confettura di uva ¹⁻⁷ 4€

Silter e confettura di mirtilli ¹⁻⁷⁻⁸ 4€

Ricotta di capra, miele e nocciole ¹⁻⁷⁻⁸ 4€

Pancetta, noci e miele ¹⁻⁷⁻⁸ 4€

LE INSALATE

Insalata, mela, nocciole, formaggella di capra, e aceto balsamico ⁷⁻⁸⁻¹² 7€

Insalata, silter, funghi e noci ⁷⁻⁸⁻¹² 7€

Insalata, pancetta, formaggella, noci e mela ⁷⁻⁸ 7€

Insalata, zucchine, pomodori secchi, primosale, nocciole ⁷⁻⁸⁻¹² 7€

Insalata, zucchine, pomodori secchi, nocciole, funghi, crostini di pane ¹⁻⁸⁻¹² 6€

M E N U



CAFFETTERIA

Caffè	1€	Ginseng ⁷	1,5€
Caffè macchiato ⁷	1€	Caffè d'orzo ¹	1,5€
Cappuccino ⁷	1,3€	Caffè decaffeinato	1,5€
Cappuccino di soia ⁶	1,5€	The	2€
Latte caldo ⁷	1,5€	Tisana	2€
Latte macchiato ⁷	1,5€	Acqua	1€

BIRRE

Vogliamo garantire solo prodotti artigianali di alta qualità, per cui abbiamo deciso di affidarci solo a birrifici della Valle Camonica.

Le birre sono in continua rotazione e ne troverete spesso alcune dalle caratteristiche particolari.



Guarda la nostra lavagna per scoprire le disponibilità della giornata!

Disponibili anche birre senza glutine.

APERITIVI

Pirlo ¹²	4€	Negroni Sbagliato ¹²	5€
Campari con bianco ¹²	3,5€	Gin Lemon	5€
Radler ¹	4€	Gin Tonic	5/7€
Negroni ¹²	5€	Crodino	2,5€

VINI

Valcamonica Rosso IGT - collezione fenocolo ¹²	 3,5€	 18€	Valcamonica Bianco IGT - Coppelle 2019 ¹²	 3€	 17€
Valcamonica Rosso IGT - Baldami 2018 ¹²	3€	15€	Spumante Brut Nature - Dess 2018 ¹²	5€	30€
Valcamonica Merlot IGT - Impervio ¹²	4€	28€	Valcamonica Rosso IGT - Cammunorum 2015/17 ¹²		35€
Valcamonica Merlot IGT - Assolo 2016 ¹²	4€	22€			

SUCCHI E BIBITE

Succo di Aronia Nera Bio - Valsaviore	5€	Aranciata Bio plose	3€
Succo di mela Bio - Valcamonica	3,5€	Chinotto Bio plose	3€
Succhi Bio plose	3,5€	Gassosa Bio plose	3€
Coca cola in vetro	3€	Limonata Bio plose	3€
Estathé	2,5€		

AMARI, LIQUORI E GRAPPE

Amari nazionali	3€	Liquore Pino Mugo a base grappa	3€
Genepi	3€	Grappa Baldami	3€
Liquore alla genziana	3€	Grappa barricata Alta Valcamonica	3€

PRODUTTORI LOCALI

SALUMI E FORMAGGI

Azienda Agricola Baccanelli Oscar

La produzione invernale avviene presso l'azienda di famiglia a Berzo Demo mentre d'estate Oscar si trasferisce in Malga Santa Apollonia a quota 1500-2600 slm sopra Ponte di Legno con le sue quasi cento mucche di Bruna Alpina. L'azienda produce principalmente Silter DOP ma anche burro, formaggelle, ricotta, yogurt e formaggio nostrano.

Azienda Agricola Boldini Anna

L'azienda agricola che Anna gestisce da 12 anni, alleva mucche, cavalli, capre e asini a Saviore dell'Adamello. Sulla nostra tavola trovate i formaggi prodotti con latte di capra camosciata delle alpi, il fatulì, le ricotte e il burro.

Macelleria Ottelli

Dal 1996 la Macelleria Ottelli offre un ampio assortimento di carni, salumi e formaggi locali. Da subito Diego, il titolare, decide di unire la sua esperienza lavorativa agli insegnamenti del papà Egidio, norcino dagli anni settanta in Valle Camonica. Si specializza nella produzione di salumi della "tradizione Camuna", salvaguardando metodo e qualità. Grazie ad un allevamento esclusivo di suini crea una filiera monitorando tutte le fasi.

Azienda Agricola Terra di Mezzo

L'azienda agricola a conduzione familiare nasce nel 2013 specializzandosi in formaggi ed insaccati. Oggi l'azienda si è ampliata in maniera consistente con un allevamento di vacche da latte e suini per la produzione di latte fresco pastorizzato in bottiglia.

Azienda Agricola Zanotti Oliviero

L'azienda agricola Zanotti Oliviero, con passione alleva vacche di razza Bruna e trasforma il latte in prodotti caseari da varie generazioni. Nel periodo estivo gli animali vengono portati in alpeggio a quota mt.1700/1800 alla Malga Foppole nelle vicinanze dell'eremo di S. Glisente nel Comune di Esine.

ERBE OFFICINALI, VERDURE, FRUTTA E DERIVATI

Agricola Società cooperativa sociale - Onlus

La cooperativa nasce nel 2010 con l'intento di inserire a livello lavorativo persone in situazioni di fragilità e aprire loro nuove possibilità, con il forte credo che il contatto con la natura sia il veicolo più efficace e salutare. Agricola si occupa di manutenzione di aree verdi e coltivazione di campi per la produzione di trasformati; gestisce una fattoria a Piancogno con allevamento avicolo e orto, con servizio di ristorazione e pernottamento.

Azienda Agricola Dimensione Natura

Onestà, indipendenza, libertà, sono i valori che guidano ogni loro azione. Onestà con la natura e con il mondo, consapevoli che operare con correttezza e trasparenza sia l'azione migliore e più tutelante per i propri clienti. Indipendenza dalle logiche del profitto e dello sfruttamento intensivo dell'ambiente. Libertà dalle mediazioni e compromessi se sfavorevoli al benessere e rispetto della Natura, il tutto con la consapevolezza ed impegno di non limitare, in alcun modo, la libertà altrui.

Azienda Agricola Shanty Maè

Shanty Maè è un'azienda agricola nata qualche anno fa dal sogno di Sara e Paolo Messali. Dopo aver acquistato il rudere di una vecchia malga all'interno del Parco Adamello, e dopo averlo ristrutturato con tanta pazienza e passione, Sara e Paolo intraprendono l'attività di coltivatori di piccoli frutti ed erbe medicinali. Tutti i prodotti sono coltivati con metodo biologico e vengono trasformati in confetture, liquori e medicinali.

Liquorificio Alta Valle Camonica

La grande passione e professionalità della Famiglia Tevini rendono a prima vista quasi tutto più semplice, ma le operazioni che al termine ci regaleranno la possibilità di gustare un buon liquore sono veramente tante. Dalle erbe officinali e dai frutti producono bottiglie con metodo 100% artigianale.

PRODUTTORI LOCALI

BIRRA

Balanders' Birrificio Camuno

Nel 2012 nasce un progetto serio, impegnativo ma che volutamente si è dato un nome per prendersi un po' in giro in una sorta di scaramantica esorcizzazione. Balanders in dialetto camuno significa poco di buono, inaffidabile, burlone. Balanders' è il loro birrificio, incastonato nella Valle Camonica. Loro sono Gianpietro, Gottardo, Germano e la loro birra è 100% naturale, non pastorizzata né filtrata e senza conservanti, nata da una passione vera che si traduce in artigianalità pura e semplice.

Birrificio Pagus

La sfida di Pagus è quella di realizzare un prodotto che racchiuda l'essenza del made in Italy, che sia il frutto di materie prime pregiate, senza tralasciare la valorizzazione di un territorio ricco di qualità e storia come quello Camuno. Tutto ciò nella totale tracciabilità del prodotto, in modo da garantire assoluta trasparenza nei confronti del consumatore. Una produzione la cui energia è data da fonti rinnovabili e caratterizzata da un modello circolare che nulla spreca.

Darf

Alberto e Simone prendono coraggio decidendo di inseguire il loro sogno. È così che ai piedi del Monticolo, nel comune di Darfo Boario Terme, immerso nel verde tipico della Valle Camonica, nasce il Birrificio Darf. Un nome che sottolinea il forte legame tra il territorio e la produzione: sono infatti le sorgenti adiacenti al birrificio a fornire l'elemento fondamentale per la realizzazione della birra.

Luppoletto Camuno

Coltivare luppolo per colpa di una birra? O per fortuna? A loro è successo! Spinti dalla curiosità verso gli ingredienti della birra artigianale, nel 2015 a Bienno avviano un campo sperimentale di luppolo, uno dei primi in Italia e il primo della Valle Camonica. Nasce così un birrificio artigianale indipendente, producono piccoli lotti di birra garantendo la massima qualità e il massimo controllo produttivo per garantire la birra migliore e sempre fresca.

VINI

I cultivar delle Volte - Cantine Bignotti

Cantina Bignotti viene fondata nel 1997 quando Giorgio, insieme ai figli Marco e Andrea, decide di intraprendere la coltivazione del vigneto del padre. Nel 2001 la famiglia decide di acquistare un terreno incolto, con pendenze importanti e in gran parte rimboschito, ma sin dal Medioevo vocato alla viticoltura. Ha così inizio un'opera di recupero territoriale, con una coltivazione laboriosa ma che genera i migliori presupposti per un gran vino.

Rocche dei Vignali

Negli anni '90 nacque la cooperativa Rocche dei Vignali con un progetto di valorizzazione e sviluppo della viticoltura camuna. Data la natura impervia del territorio, perseguire la strada della qualità è l'unica possibilità per valorizzare aree relativamente piccole, dove la viticoltura deve considerarsi una viticoltura eroica. Rocche dei Vignali si inserisce in questa realtà, di pieno rispetto dell'ambiente, salvaguardando la tradizione camuna di cui si fa portavoce.

Elenco Generico Allergeni (consultabile in sala elenco dettagliato):

1.Cereali contenente glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride di solforosa e solfiti 13.Lupino 14.Molluschi

Quello che trovi nella piccola cucina della Casa del Parco Adamello è fresco di giornata, per questo non possiamo garantire che non ci siano contaminazioni e tracce di tutti gli allergeni listati da Reg. UE 1169/2011