



LA CRUSCA

FOOD & DRINK

La cucina

hamburger

Carne di razza Fassona Piemontese da 200gr circa
Servito con patatine fritte - **pane senza lattosio**

CLASSICO € 11,90
insalata, pomodoro, carne, formagella nostrana, maionese, pane

CRISPY € 12,90
cheddar, bacon croccante, cetrioli, carne, salsa burger, pane

GOLOSO € 12,90
cipolla caramellata, maio viola, zola, carne, pane

HOT € 12,90
peperoni grigliati, bacon croccante, carne, formagella nostrana, salsa piccante, pane

MEDITERRANEO € 12,90
rucola, carne, bufala, pomodorini semi secchi, olio al basilico, pane

BGBURGER € 9,90
salamella alla piastra, peperoni grigliati, cipolla caramellata, pane

VEG € 11,90
scamorza alla piastra, verdure grigliate, pomodorini semi secchi, pane

TENTACOLO € 15,90
insalata, tentacoli di polpo, pomodorini semi secchi, stracciatella, olio al basilico, pane



pulled

Carne cotta a bassa temperatura nell'affumicatoio speziata e sfilacciata - **pane senza lattosio**

NORTH CAROLINA € 11,90
pulled pork, cavolo cappuccio, bacon croccante, salsa BBQ, pane

KENTUCKY € 11,90
pulled pork, cipolla caramellata, cheddar, salsa BBQ, pane

KANSAS € 11,90
pulled chicken, insalata, pomodori, salsa yogurt, pane

LOUISIANA € 11,90
pulled chicken, peperoni, bacon croccante, salsa yogurt, pane



taglieri

TAGLIERE SALUMI € 16,00
salame, coppa, prosciutto crudo, pancetta nostrana, lardo bergamasco. Servito con gnocco fritto

TAGLIERE FORMAGGI € 14,00
taleggio Arrigoni, formagella nostrana, Branzi crosta nera, Strachitunt. Servito con cipolle caramellate

TAGLIERE VEGETARIANO € 14,00
verdure alla griglia con uovo, bufala campana con acciughe, sottoli misti e focaccia con pomodorini

TAGLIERE PROSCIUTTO € 10,00
prosciutto crudo. Servito con gnocco fritto



insalate

CAPRESE € 9,90
mozzarella di bufala campana, pomodori freschi, olio, origano

POLPO € 11,90
insalata, patate, polpo, olio al basilico

NIZZARDA € 9,90
insalata, pomodori freschi, acciughe, cipolla rossa, uovo sodo, tonno soft'olio

ESTIVA € 9,90
insalata, pomodori freschi, peperoni, mozzarella di bufala campana, olive riviera

CAESAR SALAD € 9,90
insalata, petto di pollo alla piastra, scaglie di grana, salsa Caesar



La cucina

pietanze

- RIBS AFFUMICATE** € 16,00
servite con contorno a scelta
- HAMBURGER** € 14,00
300gr circa di carne di razza Fassona Piemontese
servito con contorno a scelta
- PULLED PORK** € 13,00
servito con contorno a scelta
- PULLED CHICKEN** € 13,00
servito con contorno a scelta
- FISH AND CHIPS** € 14,00
filetti di merluzzo pastellati
serviti con patatine fritte e salsa yogurt
- TARTARE E BURRATA** € 16,00
servita con cipolle caramellate, pomodorini, acciughe,
maio viola
- BRESAOLA "Giò Porro"** € 13,00
Bresaola zero nitriti, zero glutine, zero lattosio, zero zuccheri
servita con zucchine grigliate, pomodorini, cavolo cappuccio



contorni

- PATATINE FRITTE** ❄ € 3,50
- POLENTA** 🌿 € 5,00
- INSALATA MISTA** 🌿 € 5,00
- VERDURE ALLA GRIGLIA** 🌿 € 5,00



fritture

- PATATINE FRITTE** ❄ € 3,50
- GNOCCO FRITTO** € 3,50
- ANELLI DI CIPOLLA** ❄ € 5,00
- OLIVE ALL'ASCOLANA** ❄ € 5,00
- ALETTE DI POLLO** ❄ € 6,00
- JALAPENOS** ❄ € 7,00
- CROCCHETTE DI PATATE** ❄ € 4,00
- MOZZARELLINE** ❄ € 5,00
- NUGGETS DI POLLO** ❄ € 5,00

per i bimbi

- COTOLETTA DI POLLO** € 7,00
servita con patatine fritte e bibita
- WÜRSTEL ALLA PIASTRA** € 7,00
serviti con patatine fritte e bibita
- MINI BURGER** € 7,00
panino con carne e formaggio
servito con patatine fritte e bibita



dolci

- SOUFFLE AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO** € 5,00
- TORTA MERINGATA** € 5,00
- TARTUFO BIANCO** € 5,00
- TARTUFO NERO** € 5,00
- CHEESCAKE FRUTTI DI BOSCO** € 5,00
- AFFOGATO** € 5,00
caffè - cioccolato - amarena





Le pizze

le classiche

MARINARA 	€ 5,00
doppio pomodoro, aglio, origano	
MARGHERITA 	€ 6,00
pomodoro, mozzarella	
PROSCIUTTO COTTO	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	
DIAVOLA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
VERDURE 	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	
4 FORMAGGI 	€ 8,00
mozzarella, grana, formaggi misti	
CAPRICCIOSA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive, capperi	
CRUDO	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	
SPECK E BRIE	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, speck, brie	
TONNO E CIPOLLE	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	
NAPOLI	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
WÜRSTEL	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, würstel	
AMERICANA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte	
4 STAGIONI	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive	
PUGLIESE 	€ 6,50
mozzarella, cipolle, grana, olio EVO	
ROMANA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, origano	

le focacce

CLASSICA 	€ 4,00
olio, origano	
CRUDO	€ 5,50
prosciutto crudo, olio EVO	
BURRATA 	€ 8,50
burrata, pomodorini freschi e semiseccchi, olio al basilico	
ACCIUGA	€ 8,00
grana, fuori cottura: bufala campana, acciughe, olio al basilico	
LARDO	€ 5,50
lardo bergamasco, olio EVO, origano	
ARABO	€ 2,50
pane con pasta della pizza	

le speciali

PORCINI 	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, funghi porcini	
BUFALINA 	€ 9,50
pomodoro, poca mozzarella fuori cottura: bufala, pomodorini, olio al basilico	
DOLCE VITA 	€ 10,00
mozzarella, zola dolce, cipolle caramellate, glassa di aceto balsamico	
BUENA VISTA	€ 10,00
mozzarella, mazzancolle, zucchine croccanti, olio al lime e menta	
POSILLIPO	€ 9,00
mozzarella, friarielli, salsiccia, scaglie di grana	
BERGAMASCA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia, taleggio	
GOLOSA	€ 11,00
pomodoro, mozzarella fuori cottura: burrata, crudo, rucola, olio EVO	
MISMA	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, pancetta	
SCARLATA	€ 9,50
mozzarella, salamino piccante fuori cottura: acciughe, pomodorini semi secchi, basilico	
CHIAVENNASCA	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	
NORMA 	€ 9,00
mozzarella, melanzane fritte fuori cottura: pomodorini, ricotta salata, basilico	
POLPO	€ 10,00
mozzarella, polpo, patate, olio al basilico	
PULLED	€ 9,50
mozzarella, patate, pulled pork, salsa BBQ	
AMATRICIANA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle, scaglie di grana	
MARZAMEMI	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, peperoni, capperi, tonno, origano, olive, olio piccante	
KEBAB	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, carne kebab, pomodori, insalata, cipolle, salsa yogurt, salsa piccante	



il bar

caffetteria

Espresso	€ 1,20
Macchiato	€ 1,20
Cappuccino	€ 1,50
Corretto	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,50
Americano	€ 1,50
Marocchino	€ 2,00
Caffè shaker	€ 2,50
Ginseng / Orzo piccolo	€ 1,50
Ginseng / Orzo grande	€ 2,00
Latte bianco	€ 1,50
Latte macchiato	€ 2,00
Schiumetta	€ 0,30
The caldo / tisane	€ 2,50
Cioccolata calda	€ 3,50
Crema al caffè	€ 3,00
Aggiunta bevanda alla Soia	+ € 0,50
Aggiunta panna	+ € 0,50

bevande

Acqua 0,5 lt	€ 1,00
Acqua 0,75 lt in vetro	€ 2,00
Bibite in lattina	€ 2,50
Red Bull / Gatorade	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 2,50
Spremuta	€ 3,00
Coca Cola 1 lt in vetro	€ 6,00
Sorbetto al limone	€ 4,00

snack

Toast maxi classico	€ 5,00
Piadina cotto e fontina	€ 5,00
Piadina crudo e mozzarella	€ 5,00
Piadina tonno insalata, pomodoro, tonno, mozzarella	€ 6,00

aperitivi

Crodino / Sanbitter	€ 3,50
Campari soda	€ 3,50
Alcolico / Analcolico della casa	€ 5,00
Campari col bianco	€ 5,00
Campari col bianco in 2	€ 8,00
Spritz aperol / campari	€ 6,00
Hugo	€ 6,00
Americano	€ 6,00
Negroni / Negroni sbagliato	€ 6,00
Vodka tonic	€ 6,00
Mojito	€ 6,00
Cuba	€ 6,00
Gin tonic	€ 8,00
Gin tonic Mare	€ 10,00



superalcolici

Punch	€ 2,50
Amani e liquori Amaro del Capo, Montenegro, Braulio, Jägermeister, Amaro Bonollo, Bayleis, Sambuca, limoncello, liquirizia, fernet	€ 3,50
Distillati grappa bianca, whisky, rum, vodka, tequila, Vecchia Romagna	€ 4,00
Grappa barricata Distillerie Bonollo	€ 5,00
Selezione Distillati Whisky Caol Ila 12 anni, rum Zacapa, grappà di Amarone Bonollo	€ 7,00



La carta dei vini

sfuso

FURLIT vino bianco frizzante veneto

litro € 12,00
mezzo litro € 6,50

in bottiglia

SPUMANTI

		calice
Spumante Millesimato Extra Dry <i>Lady K</i>	€ 12,00	€ 3,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Docg <i>Bellussi</i>	€ 23,00	€ 5,00
Franciacorta Brut Docg Bio <i>Ronco Calino</i>	€ 29,00	

BIANCHI

Alto Adige Doc - Gewurztraminer <i>Kellerei St. Pauls</i>	€ 23,00	
Lugana Doc Bio - Trebbiano di Lugana - "Tenuta Bardali" <i>Cantine Giubertoni</i>	€ 20,00	€ 4,00
Roero Arneis Docg - Arneis <i>Cantina Vaudano</i>	€ 18,00	
Friuli Colli Orientali Doc - Ribolla Gialla <i>Cantina Ermacora</i>	€ 23,00	
Friuli Colli Orientali Doc - Sauvignon <i>Cantina Ermacora</i>	€ 23,00	
Todi Grechetto Doc - Grechetto <i>Cantina Tudernum</i>	€ 12,00	€ 3,00

ROSSI

Barbera d'Asti Docg - Barbera <i>Cantina Vaudano</i>	€ 18,00	
Barbera d'Asti Superiore Docg - Barbera - "Marej" <i>Cantina Vaudano</i>	€ 23,00	
Roero Docg - Nebbiolo - "Giardinet" <i>Cantina Vaudano</i>	€ 24,00	
Terre Alfieri Docg - Nebbiolo - "Monte de Stephano" <i>Cantina Vaudano</i>	€ 20,00	
Friuli Colli Orientali Doc - Schioppettino <i>Cantina Ermacora</i>	€ 24,00	
Friuli Colli Orientali Doc - Refosco dal Peduncolo Rosso <i>Cantina Ermacora</i>	€ 23,00	
Valpolicella Ripasso Doc - Corvina, Molinara - "Manto" <i>Cantina Giubertoni</i>	€ 20,00	
Todi Sangiovese - Sangiovese <i>Cantina Tudernum</i>	€ 12,00	€ 3,00
Chianti Classico Docg - Sangiovese - "Sacello" <i>Arillo in Terrabianca</i>	€ 22,00	
Rifolo Toscana Rosso Igt - Sangiovese <i>Gea Dea</i>	€ 18,00	€ 4,00

DOLCI

Moscato d'Asti Docg - Moscato Bianco <i>Cantina Vaudano</i>	€ 18,00	
---	---------	--



Le nostre birre

alla spina

Köstritzer Edel Pils

Gusto elegante e frizzante con persistenti note di luppolo in armonia con note maltate finali. Schiuma fine e compatta e un finale leggermente amaro.

piccola	€ 3,00
media	€ 5,00

Köstritzer Schwarzbier

Ingredienti pregiati, una ricetta unica e una tradizione di birrificazione con passione. È una birra prodotta con una particolare tostatura dell'orzo a temperature elevate. Questo tipo di procedimento le conferisce un colore scuro ed un aroma finale con sentori di cioccolato.

piccola	€ 3,50
media	€ 6,00

Martin's White Ipa

Birra bianca torbida tipicamente belga, ma con un tocco di IPA. Offre, alla degustazione, la dolcezza portata dal grano, note di arance e pepe grazie all'aggiunta di curaçao e coriandolo, ma anche un leggero grado di amarezza.

piccola	€ 3,50
media	€ 6,00

in bottiglia

SELEZIONE

Castello 33 cl.	€ 3,00
Castello 66 cl.	€ 5,00
Maisel Weiss 50 cl.	€ 5,00
Superior analcolica 33 cl.	€ 3,50
Superior senza glutine 33 cl.	€ 5,00
Dolomiti rossa 33 cl.	€ 5,00
Dolomiti doppio malto 33 cl.	€ 5,00

Possibilità di menù personalizzati per compagnie

Visita il nostro sito e seguici sui social per tenerti sempre aggiornato



www.lacruscaparcodonbosco.it



@lacrusca_parcodonbosco



Lacrusca.parcodonbosco



LA CRUSCA
FOOD & DRINK

Via Don Angelo Franini, 33
Pradalunga (Bg)
Tel. 035 19774193

