



TERSA DE LÖI

O.J.P. CURNO

M E N Ù 2026

Curno · 10 – 19 Luglio · Oratorio di Curno

www.tersadeloi.it · Buon appetito e buona festa!

• ANTIPASTI •

Tagliere di formaggi..... € 7,00

Taleggio, branzi, gorgonzola, grana

Allergeni: latte e derivati, soia

Prosciutto e melone € 6,00

Prosciutto crudo, melone

Caprese con mozzarella di bufala € 7,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Allergeni: latte e derivati

Polenta concia e lardo € 4,00

Polenta, lardo

Polenta e branzi € 6,00

Polenta, formaggio Branzi

Allergeni: latte e derivati

Polenta, salame e zola € 6,00

Polenta, gorgonzola, salame

Allergeni: latte e derivati, soia

Coperto € 1,00 (solo per adulti) — un piccolo contributo per piatti, bicchieri, posate, ecc.

• PRIMI •

Ravioli della festa..... € 7,00

Casoncelli alla bergamasca. Pasta: farina di grano tenero 00, uova, olio EVO, acqua, sale. Ripieno: carne di bovino e suino, spezie, grana padano, uova, pane grattugiato, amaretti, uvetta, pinoli, prezzemolo, cipolla, burro, aglio, dado

Allergeni: latte e derivati, uova, glutine/cereali, frutta a guscio, soia, solfiti

Lasagne..... € 6,00

Grana, ragù di carne bovina, latte, burro, farina 00, fontina, pasta fresca, pomodoro, olio EVO, cipolla, carote, sedano, sale

Allergeni: latte e derivati, glutine/cereali, sedano

Pasta aglio, olio e peperoncino € 5,00

Aglio, olio, prezzemolo, peperoncino

Allergeni: glutine/cereali, aglio

Crespelle prosciutto e formaggio € 6,00

Uova, latte, burro, farina bianca, fontina, prosciutto cotto

Allergeni: uova, latte e derivati, glutine/cereali, soia

Pappardelle al sugo di lepre..... € 8,00

Pasta: uova e farina bianca. Sugo: lepre, vino rosso, pomodoro, cipolle, sedano, aglio, carote, alloro, olio EVO

Allergeni: uova, glutine/cereali, soia, sedano

• SECONDI •

Frittura di calamari € 10,00

Calamari, farina, sale

Allergeni: molluschi, glutine/cereali

Costata di manzo € 12,00

Manzo, olio, rosmarino, rucola

Tagliata di manzo € 11,00

Manzo, olio, rucola

Spiedini € 7,00

Salsiccia di maiale, verdure (peperone), pollo, tacchino

Costine € 7,00

Cotechino € 4,00

Pane e cotechino € 4,50

Cotechino, pane

Allergeni: glutine/cereali

Roast beef € 8,00

Scaloppine, polenta e funghi porcini € 8,00

Lonza, burro, farina bianca, funghi porcini, polenta (farina di mais)

Allergeni: latte e derivati, glutine/cereali, soia

Vitello tonnato € 6,00

Magatello, maionese, capperi, acciughe, tonno

Allergeni: uova, pesce, crostacei

Moscardini e piselli € 9,00

Porro, pomodoro, moscardini, piselli

Allergeni: molluschi

• CONTORNI •

Patatine fritte € 3,00

Polenta e funghi € 5,00

Polenta € 2,00

Verdure grigliate € 4,00

Peperoni, zucchine, melanzane

• INSALATONE •

Insalata base € 4,00

Foglia verde e rossa, rucola, pomodoro, carota, zuccina, olive (su richiesta cipolla o cetrioli)

Aggiunta vegana € 3,00

Ceci, cannellini cotti, semi vari tostati (sesamo, ecc.)

Allergeni: sesamo

Aggiunta omega 3 € 3,00

Sgombro, sardine/alici, sottaceti, semi vari tostati

Allergeni: sesamo, pesce, crostacei

Aggiunta proteica € 3,00

Feta, mozzarella, uovo bollito, bresaola e speck, semi vari tostati

Allergeni: latte e derivati, sesamo, uova, soia

• PIZZE •

Solo sabato e domenica

Americana € 7,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Biancaneve € 4,50

Mozzarella e un filo d'olio

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Boscaiola € 7,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Capricciosa € 7,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Diavola € 6,00

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Margherita € 5,00

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Napoli € 6,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati, pesce

Porcini € 6,50

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Prosciutto € 6,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Prosciutto e funghi € 6,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Pugliese € 5,50

Pomodoro, mozzarella, cipolle

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Romana € 6,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere, origano

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati, pesce

Sfiziosa € 7,00

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, tonno, rucola

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati, pesce

Speck e scamorza € 6,50

Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Tersa de Löi € 6,00

Pomodorini freschi, mozzarella, rucola, parmigiano a scaglie

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Tonno € 6,50

Pomodoro, mozzarella, tonno

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati, pesce

Tonno e cipolle € 7,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati, pesce

Wurstel € 6,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Allergeni: glutine/cereali, latte e derivati

Impasto: farina di grano tenero 00, acqua, lievito di birra, olio EVO, sale, zucchero (glutine). Stesura con semola di grano duro rimacinata (glutine, può contenere tracce di soia e senape).

Birra piccola 0,25 l € 3,50 • Birra media 0,40 l € 4,50

Birre artigianali del birrificio QUBEER — Montello (BG). Tutte non pastorizzate e non microfiltrate.



Special K

Keller • 4,8% • Senza glutine

La senza glutine premiata con l'Oro alla Barcelona Beer Challenge 2025. Sulla scia delle Keller della Franconia: profilo rustico e bilanciato, note di crosta di pane, erba tagliata e spezie, grande bevibilità.

Senza glutine



Tròpa Zét

Session IPA • 4,2%

Tradizione inglese e modernità americana nello stesso bicchiere: malto Maris Otter e luppolo australiano Enigma, con un tocco di Pilsner e di luppoli Citra e Columbus. Corpo leggero ma presente e un naso che esplode di agrumi e frutta tropicale.

Allergeni: glutine/cereali



Dubbel Face

Belgian Dubbel • 7%

Ispirata alle grandi abbazie belghe: colore rosso intenso, dolcezza maltata avvolgente e aromi di frutta a bacca rossa e spezie regalati dal lievito. Calda e rotonda, perfetta con carni rosse e primi saporiti.

Allergeni: glutine/cereali



HA-KA

New Zealand Lager • 4,9% • (disponibile solo in serate dedicate)

Lager a bassa fermentazione che osa con un luppolo fuori stile: il neozelandese **Nelson Sauvignon** porta note esotiche di uva matura e vino bianco, esaltate dalla semplicità degli altri ingredienti.

Il risultato è una birra pulita e dissetante, con la facilità di beva di una lager ma un profilo aromatico sorprendente.

Allergeni: glutine/cereali

• BEVANDE •

Acqua 1 litro € 1,50
Naturale o frizzante

Acqua 1/2 litro € 1,00
Naturale o frizzante

Bibita in lattina € 2,00
Coca Cola, Aranciata San Pellegrino dolce/amara, Sprite, Estathé limone/pesca, Lemon soda

• CAFFETTERIA •

Caffè € 1,20

Caffè deca / corretto € 1,50

• VINI E SPIRITI •

Vino sfuso — litro € 7,00
Cascina Brughiera (Rosso fermo o Bianco frizzante)
Allergeni: solfiti

Vino sfuso — 1/2 litro € 4,00
Allergeni: solfiti

Vino sfuso — bicchiere € 2,00
Allergeni: solfiti

Bottiglia di vino € 8,50
Rosso / Bianco: chiedere al bar le scelte disponibili
Allergeni: solfiti

Bottiglia di prosecco € 11,50
Allergeni: solfiti

Amaro / Whisky € 2,50
Amaro del Capo, Montenegro, Braulio, Vecchia Romagna, Whisky, Sambuca

Limoncello / Grappa € 2,50

Spritz / Gin tonic € 4,50

• DOLCI •

Sorbetto al caffè..... € 3,50

Allergeni: latte e derivati *tracce:* glutine/cereali, uova, arachidi, soia, frutta a guscio

Sorbetto al limone € 3,50

Allergeni: latte e derivati *tracce:* glutine/cereali, uova, arachidi, soia, frutta a guscio

Meringata € 3,50

Allergeni: latte e derivati, glutine/cereali, uova, soia *tracce:* frutta a guscio

Profiteroles al cioccolato € 3,50

Allergeni: latte e derivati, glutine/cereali, uova *tracce:* soia, frutta a guscio, senape, lupini

Tiramisù € 3,50

Allergeni: latte e derivati, glutine/cereali, uova *tracce:* frutta a guscio, senape, lupini

Millefoglie € 3,50

Allergeni: latte e derivati, glutine/cereali, uova *tracce:* frutta a guscio, senape, lupini

Crostata di frutta..... € 3,50

Allergeni: latte e derivati, glutine/cereali, uova

Fetta di anguria € 2,50

Bicchiere di frutta € 3,00

Ti aspettiamo a Curno — Tersa de Lòi 2026