



Locanda Bel Musin

AGRITURISMO

AGRITURISMO • RISTORANTE • PIZZERIA ARTIGIANALE

Via Giovio 14/D – 22075 Lurate Caccivio (CO) • Tel. 031 492351 • Cell. / WhatsApp 345 355 6997

www.locandabelmusin.it • info@locandabelmusin.it

DALLA NOSTRA TERRA ALLA TAVOLA: LA NOSTRA PIZZA AGRICOLA

Impasto artigianale a lunga lievitazione naturale (oltre 48 ore) per garantire massima leggerezza, fragranza e alta digeribilità. Curiamo direttamente la nostra salsa di pomodoro casereccia e le conserve stagionali; la carne proviene dal nostro allevamento bovino di Olgiate Comasco, la mozzarella fiordilatte e i formaggi da selezionate aziende agricole del territorio, e l'olio extravergine d'oliva dai produttori di Itri (LT).

SFIZI & ANTIPASTI PER INIZIARE

Ideali da condividere nell'attesa della pizza

Antipasto Romanè € 15,00

Salumi misti della cascina, formaggi locali, verdure, zeppoline e focaccia calda

Tagliere dei Formaggi delle Valli € 10,00

Selezione di formaggi locali serviti con miele e confetture della casa

DALLA CUCINA & FORNO

Fragranze calde appena sfornate

Focaccia Olio EVO & Rosmarino € 4,50

Pasta pizza stesa sottile, fior di sale, rosmarino e olio d'oliva di Itri

Patatine Fritte Dorate € 4,50

Crocanti patatine servite calde con salse della casa



LE NOSTRE PIZZE ROSSE

Salsa di pomodoro casereccia e mozzarella fiordilatte

Marinara € 5,00

Pomodoro nostrano, aglio fresco, olio extravergine d'oliva di Itri, origano

Margherita € 7,00

Pomodoro nostrano, mozzarella fiordilatte, foglie di basilico fresco

Manuel € 8,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, würstel nostrani, prosciutto cotto, patatine fritte

Incazzata € 9,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante artigianale, 'nduja calabrese

Valtellina € 10,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, formaggio primo sale, bresaola selezionata

LE NOSTRE PIZZE BIANCHE

Base bianca con fiordilatte filante e sapori della cascina

Biancaneve € 7,00

Mozzarella fiordilatte filante, basilico fresco, filo d'olio EVO di Itri

Nicholas € 9,00

Mozzarella fiordilatte, zucchine fresche, pomodorini dell'orto, scamorza affumicata

4 Formaggi € 9,00

Mozzarella fiordilatte, selezione di formaggi tipici delle Aziende Agricole locali

Verdure Grigliate € 9,00

Mozzarella fiordilatte, peperoni dolci, zucchine e melanzane nostrane grigliate

Campana € 10,00

Mozzarella fiordilatte, friarielli campani saltati e salsiccia fresca nostrana

Roby € 10,00

Mozzarella fiordilatte, rucola fresca, pomodorini, bresaola, scaglie di Grana Padano DOP

PIZZE SPECIALI & FUORI CARTA: Pizze personalizzate e proposte fuori carta disponibili ogni sera su richiesta in base alla spesa fresca e agli ingredienti del giorno. Aggiunte e variazioni ingredienti: da € 1,00 a € 1,50.



AGRITURISMO LOCANDA BEL MUSIN

Tradizionali • Calzoni • Dolci Fatti in Casa • Birre & Cantina

LE PIZZE TRADIZIONALI

I grandi classici della tradizione italiana

Romana € 8,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi selezionati, origano

Prosciutto € 8,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto scelto

Prosciutto e Funghi € 9,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi

Napoli € 8,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe del Mar Cantabrico, origano

Tonno e Cipolle € 8,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, filetti di tonno chiaro, cipolle stufate

Gianni € 10,00

Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi alla contadina, funghi, olive, salame piccante

I NOSTRI CALZONI ARTIGIANALI

Chiusi a mezzaluna e cotti a regola d'arte

Calzone Liscio € 8,00

Mozzarella fiordilatte filante e prosciutto cotto scelto

Calzone Farcito € 9,00

Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini sott'olio

L'ARTE DEL NOSTRO IMPASTO

Utilizziamo un blend di farine poco raffinate macinate a pietra. La maturazione a temperatura controllata per oltre 48 ore assicura una completa scomposizione degli amidi, donando una pizza fragrante, leggera e senza sensazione di sete.

I DOLCI FATTI IN CASA

I dessert artigianali preparati dalla nostra cucina

Tiramisù Tradizionale della Locanda € 5,00

Savoiardi imbevuti al caffè e soffice crema al mascarpone della casa

Crostata Casereccia con Confetture € 5,00

Pasta frolla al burro con marmellate e confetture di nostra produzione

Torta del Giorno della Cascina € 5,00

Proposta dolce preparata ogni mattina con ingredienti freschi genuini

Sorbetto al Limone € 4,00

Fresco, cremoso e digestivo al limone naturale

BEVANDE, BIRRE & CANTINA

Selezione rinfrescante e vini della casa

Acqua Minerale (0,75 L) € 2,50

Naturale o Frizzante in bottiglia di vetro

Bibite in Lattina (33 cl) € 3,50

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Thè al limone o pesca

Birra Bionda alla Spina € 3,50 / € 5,00

Piccola 0,20 L (€ 3,50) • Media 0,40 L (€ 5,00)

Birre Artigianali in Bottiglia (33 cl) € 5,50

Selezione di birre artigianali del territorio lombardo

Vino della Casa (Rosso / Bianco) da € 4,00

Caraffa ¼ L € 4,00 • ½ L € 7,00 • 1 Litro € 12,00

Caffè Espresso € 1,50

Miscele scelte della tradizione italiana

Amari & Digestivi della Locanda € 3,50

Selezione di amari casalinghi, grappe ed erbe aromatiche

Coperto e Pane Casereccio € 2,50

Servizio al tavolo, pane e focaccia della casa inclusi

INFORMAZIONI DI SERVIZIO, PRENOTAZIONI & ALLERGENI

- **Servizio Pizzeria:** Attivo durante la cena su ordinazione (è sempre consigliata la prenotazione telefonica).
- **Prenotazione Tavoli & Asporto:** Tel. 031 492351 • Mobile / WhatsApp: 345 355 6997 • Email: info@locandabelmusin.it
- **Informazione alla Clientela (Reg. UE 1169/2011):** Gentile ospite, le nostre preparazioni possono contenere ingredienti classificati come allergeni (glutine, latticini, uova, frutta a guscio, pesce). Il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione per consultare l'elenco degli ingredienti e per qualsiasi esigenza alimentare.