Casin pièn da profüm
sperdü in campagna
e questa mia ciamàda
“Camp di cènt pertigh”
piantala da tri secul
bèla quadra
sui tèrr da COSTA LAMBRO
- tra i furmentòn e i pràa
Suta i cùlin ca svarian
N’ di mila vero- Brianza
A ghè i tèren h’in pian
opür pèna undulà
bèj pièn e insèma morbid
cumè ‘na dona.

Vècc mür russ da quadrej
Quasi cumè I catèj
A sass d’ogni culur
tegnü insèma da palta
- Portigh avèrt da lègn
Cun I sò bèj pilastar da quadrèj
E la ringhèra.

La lôbia per ul fèn l’è trafurada
cumè i rusôn da gésa trasparent
Per fa pasà l’arièta di muntagn
- ch’in poeù minga luntan
vers tramuntana.

Travôn da rover vècc
pôch laurà
làras castàn e péscia
A giügan suta i tècc
tütt’incrusà
Per fà la cavriada

I cüp ghàn ul culur
da düsent an da sû
Da nel e d’acqua
Cun tütt ‘i sfümadür
Dal ciar al russ al scür
Quasi mè ’n quadar.

I paviment da cà
Da còt lumbard
- Da tanti pè cunsunt
La vernìs rusa -
A ciapan quel culur
“Sangue di toro”
Ca ta rigord’amo
I tèmp da Spagna.

Tra ‘l portich e la curt
ghè ‘l puz funt trenta mètar
l’orlu ’n póo bòz rutund
Da sass tüt gremulà
Ma cul sò bel cuèrc
Da ghisa ricamada
E l’acqua la sa ved
In funt’apèna scüra
- Ma se ‘ntant ca la scrizza
La rüzèla
La fà ‘l sò giüst laurà
vègn sü la sua sidèla
Pien d’acqua fresca e bèla.

Gira in da l’aria calma
Memori di ann pasà
rumur cumè da zòcur su la préa
Ed un quèj can ca buja
- I doni strach a Ła sera

La porta sempr’averta ‘nluminada
’N sü l’aja e la Curt quadra
Van dal basèl da cà
Al puz ai stall al portich
’N du ghè ’n lümen ca brila
Al coêr da la Madona
bèn pitürà ’n sul mür
Da i set dulùr strazià !

Niscoêur querci in buschèt
cerchiànd’alti rübìn
In mezz al pian ghè i camp
da furmentòn da fèn
Da rausciôn da mèj
- cunfèn ul busch da ripa
ch’ al và giù ’n dal rüscèl
Tra la culìna e ‘l LAMBAR
- tacà ’nveci a la cà
‘Na proêusa d’erburìn
garòtul insalata
E rusmarèn !

Ch’ inscì troêuvi i radìs
Suta I bèj ciej da cà
Tra AJA’ CARA’ e BESANA
’nduè che mè pà bagàj
‘L pescava a la finestra
- opür tra ì busch di spundi
Al sa tüfava ’n di undi
D’un’acqua fresca e dôra
Dal LAMBAR ca pasàva
In mezz’ ai umbri.

-Carletto Bianchi

Era il 1998

Benvenuti nel
nostro
luogo del cuore

Quando varchi questa soglia, tutto rallenta.
Chiudi gli occhi per un istante, respira...

Lasciati avvolgere dalle vibrazioni dello spazio, dal verde che accoglie, dai dettagli che raccontano una storia. Ogni oggetto, ogni fiore, ogni materiale parla di radici, di memoria, di casa.
Qui ogni gesto, ogni sorriso, ogni piatto ha un'anima.

Nasce dal desiderio profondo di creare un luogo in cui sentirsi se stessi, condividere il piacere dello stare insieme e ritrovare la semplicità autentica delle cose vere.

La nostra cucina è in costante dialogo con la natura e con il tempo.
Il menu segue il ritmo delle stagioni e racconta la tradizione con creatività e rispetto. Selezioniamo con cura materie prime locali, proveniente da piccoli produttori della nostra amata Brianza, terra ricca di storia, lavoro e passione.
Sosteniamo un'economia circolare che valorizza la filiera corta, riduce gli sprechi e celebra la freschezza, la qualità e l'identità dei territori.
Ogni piatto che serviamo è un invito: a rallentare, ad ascoltare a guardare con occhi nuovi. È un viaggio tra sapori autentici, abbinamenti insoliti e gesti sinceri.

Se ti sentirai a casa, allora avremo raggiunto il nostro obiettivo: trasformare questo posto anche

nel tuo luogo del cuore.

Camp di Cent Pertigh

Abbiamo percorso la Brianza in lungo e in largo, rincorrendo un sogno tra cascine nascoste e strade di campagna.

Quando ormai avevamo quasi perso la speranza, nascosta dietro i campi di granoturco, l'abbiamo vista. Ci ha rapiti al primo sguardo: ERA LEI.

La cascina Contravaglio.

Fin da subito abbiamo desiderato darle un nome che sapesse di radici, di territorio, di memoria popolare. Così è riemerso un detto antico, intrecciato a una leggenda:

quella del

Camp di Cent Pertigh

Un detto che risuona ancora oggi:

Semm anca mo al
camp di cent pertigh

Siamo ancora qui, non è cambiato nulla.

Una leggenda brianzola racconta di un nobile che lasciò in eredità alla Chiesa un terreno, "un campo grande cento pertiche", con un desiderio: costruire un ente benefico.

Ma la vaghezza delle parole lasciò spazio a interpretazioni e nessuno seppe mai dove fosse quel campo...

... o forse sì, così il misterioso campo rimase in sospeso, come una promessa mai mantenuta.

Nel Seicento fu un convento ma fu solo nell'Ottocento che la leggenda riprese vita: la proprietà passò a una nobildonna brianzola, che qui volle edificare una splendida cascina con la tipica corte lombarda.
Alla sua morte, anche lei lasciò tutto alla Chiesa, con lo stesso desiderio di allora che venisse destinato a scopi caritatevoli.

Questa volta la richiesta venne accolta.

Il Campo dalle Cento pertiche arriva a noi facendo si che

la leggenda diventa realtà.

La fotografia è
l'arte di mostrare
di quanti
istanti effimeri
la vita sia
fatta:
non per fermare
il tempo,
ma per ricordarci
di viverlo... sempre.

Ogni scatto diventa
un invito a
gustare il presente,
un respiro di vita che ci lega
al passato e una spinta
verso il futuro, senza
mai dimenticare che la vera bellezza
sta nel
VIVERLO ADESSO.

Su Instagram il nostro viaggio continua tra sogni e sapori, condividendo i pensieri più semplici, quelli che profumano di casa, attraverso scatti che custodiscono istanti di bellezza.

camp_di_cent_pertigh

Per iniziare ...

Sua Maestà, il Maiale

I salumi del Camp, il caprino lavorato, la nostra giardiniera e l'insalata russa (di nostra produzione)
(CFGIN)

Selezione di salumi del nostro territorio:
Salame naturale
Lonzino di maiale
Coppa di maiale
Lardo alle erbe
Brianzetta

25,00 €

Salumificio Barelli

Produttore di salumi saporiti dal 1970.
Una tradizione artigianale tramandata dalla vecchia salumeria di paese dal Sig. Barelli Rinaldo al figlio Eros, che ha voluto mantenere sempre costante la scelta accurata della carne proveniente solo da macelli altamente selezionati e volutamente italiani

Azienda Agricola Brambilla Nicola

Nel cuore della Brianza si sviluppa l'etica di portare avanti un progetto nel pieno rispetto dei cicli naturali dell'ambiente e degli animali.
L'azienda si occupa principalmente dell'allevamento di capre per la produzione di formaggio.
Il latte, esclusivamente di provenienza propria, viene lavorato quotidianamente con lo scopo di mantenere al meglio tutte le sue proprietà organolettiche.
In azienda vengono allevati anche i nostri suini allo stato brado, per la produzione di salumi.

Gli assaggi della tradizione

Polenta, cotechino e gorgonzola
Lenticchie e mortadella di fegato
Sughetto di salsiccia e pomodoro
(CGIN)

21,00 €

Tartare di cascina

Tartare di manzo senape e capperi, burro alle alici
carciofi olio e limone, quinoa soffiata
(DGL)

26,00 €

Crudo invernale

Insalatina di carciofi olio e limone, Grana Padano
melassa di melograno e quinoa soffiata
(CG)

19,00 €

Carpaccio di Angus, puntarelle e Melograno

Carpaccio di Angus e puntarelle
Melassa di melograno, biscotto salato
(ACFG)

22,00 €

Tortino briseè dolce e salato

Tortino di pasta briseé alla scarola e alici, uvetta
ricotta montata, Missoltino, noci caramellate
(ACDFGH)

15,00 €

Baccalà in polenta

Baccalà* mantecato al latte, polentina bianca alla piastra
salsa di capperi e prezzemolo, aglio nero, pane tostato
(ADGI)

19,00 €

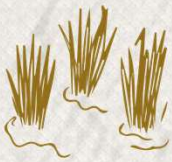
Il riso Lomello

Tenuta Santa Maria

Nato nel 1952 e presto dimenticato per la sua bassa produttività, il riso Lomello è stato salvato dall'oblio grazie a una famiglia che ha custodito il seme originale con passione e coraggio, andando controcorrente rispetto alle logiche del mercato.
Nel 2014, l'Ente Nazionale Risi ha riaperto l'accesso alle varietà storiche, tra cui il Lomello, originario dell'omonimo paese lombardo.

Nel 2019, il Ministero delle Politiche Agricole ha affidato all'Azienda Agricola Santa Maria il compito di preservarlo e coltivarlo esclusivamente in Lomellina, su 200 ettari tra Mede e Lomello.
La lavorazione segue metodi rigorosi e naturali: bollitura del seme a 57°C per 15 minuti prima della semina, fertilizzanti biologici e essiccazione a bassa temperatura (38°C) con combustione indiretta.

Il risultato? Un riso a perla estesa, con cuore croccante, perfetto per una mantecatura impeccabile e un sapore autentico, come quello dei risotti di una volta.



Risott coi ricordi,
che te
scalda pian pian

...Primi piatti

Risotto alla barbabietola gorgonzola piccante e limone candito

Riso Lomello Riserva Santa Maria
(CGIN)

Tempo di preparazione 25 min - minimo per due persone

22,00 € cad.

Risotto giallo con Luganega in cialda di Grana Padano

Riso Lomello Riserva Santa Maria
(CGIN)

Tempo di preparazione 25 min - minimo per due persone

25,00 € cad.

C'era una volta

in un tempo lontano, in Brianza si narrava di una strega chiamata Giubiana, che l'ultimo giovedì di gennaio usciva dai boschi in cerca di bambini. Una madre astuta preparò allora un grande risotto giallo con la luganega: il profumo attirò la strega, che divorò il piatto senza accorgersi dell'alba. Al primo raggio di sole prese fuoco e si dissolse in cenere.
Da allora, ogni anno, la Brianza celebra la sua sconfitta con risotto alla luganega e un falò in cui si brucia il fantoccio della strega, per scacciare paure e influssi negativi.

La pasta la string i amis insèma, cume fa 'l vin bon col coeur

Tutta la pasta è di nostra produzione.

Realizzata con farine biologiche da grani antichi, coltivati in Italia e macinati a pietra per preservarne gusto e proprietà nutrizionali.
Abbiamo scelto varietà storiche non modificate geneticamente, come il Senatore Cappelli, il Verna e il Gentil Rosso, coltivate dall'Azienda Agricola Bio Alberti tra le colline umbre, a Poggio Aquilone.
Una scelta che tutela la salute, la biodiversità e le tradizioni agricole italiane.

Raviolo della corte

Raviolo di pasta fresca all'anatra nostrana, il suo fondo
crema di spinaci, arance caramellate
(ACFGIN)

21,00 €

Profumo di casa

Maccheroncini (BIO) Senatore Cappelli al ragù rosso di maialino
pecorino
(ACGIN)

20,00 €

Tortelli dal cuore affumicato

Tortelli di pasta fresca con patate e porri alla brace
crema di taleggio, biscotto croccante e pepe affumicato
(ACFGIN)

19,00 €

Lo gnocco del bosco

Gnocchi di patate con crema di zucca, carciofi saltati
olio al peperoncino
(AFN)

18,00 €

Lo gnocco in alto mare

Gnocchi di patate, crema di carciofi, baccalà* in olio cottura
olio al peperoncino
(ACDFGIN)

20,00 €

Magna, bev e tas,
viv in santa pas

...Secondi...

Costine succulente

Costine di maiale alla senape e miele
cotte a bassa temperatura per 24 ore
patate arrostite e cipolline borrettane
(ILN)

31,00 €

Filetto alla carbonara

Filetto di manzo con salsa al pepe verde
pancetta croccante, morbido di patate
(GIN)

48,00 €

L' òss büs

Geretto di vitello a cottura lenta, funghi, gremolada di limone e
rosmarino con polenta di grano vitreo macinata a pietra
(IN)

40,00 €

Carna e fasö

Scaloppa di manzo, fagioli borlotti alla pancetta
radicchio stufato
(IN)

39,00 €

Un bicérin de grappa l'scalda l'ànema e l'prepara el stomech

Cassoeûla con pulenta

Cassoeûla con polenta di grano vitreo
macinata a pietra servita
con un bicchierino di grappa bianca
di vinacce selezionate
(IN)

32,00 €

Disponibile tutti i giorni ad esclusione di
sabato a cena e
domenica a pranzo

Puoi gustarla anche a casa tua ... chiedi il servizio d'asporto

Nata dalla sapienza contadina, è un piatto che racconta l’arte di non sprecare nulla:
il maiale,
nobile anche nelle sue parti più semplici, incontra le verze ammorbidite dal gelo, che diventano dolci e tenere nella lunga cottura.

Attorno alla pentola, una volta, si riunivano famiglie e vicini; ognuno portava qualcosa, ma tutti condividevano la stessa attesa:
il tempo lento
che trasforma ingredienti umili in pura armonia.

Si serve con polenta, si accompagna con un bicchiere di grappa, e si celebra con un sorriso: perché

la Cassoeula non si mangia,
si condivide

La leggenda narra di un soldato spagnolo innamorato di una giovane cuoca di una famiglia nobile.
Un giorno, trovandosi senza ingredienti in dispensa, il soldato le suggerì di utilizzare gli scarti del maiale e le poche verdure dell’orto.
Da quell’improvvisazione nacque un piatto povero ma ricco di gusto,
che conquistò gli ospiti e il cuore della ragazza —
la quale, colpita dal gesto e dal sapore, decise di accettare il suo corteggiamento.

La pecora Gigante

Brasato di collo di pecora Gigante Bergamasca BIO
purè di sedano rapa e carciofo
(IN)

28,00 €

Baccalà tra le cime

Trancetto di baccalà* in panure alla paprika
cime di rapa e uova di aringa
(ABDIP)

31,00 €

Tegamino veg

Timballo di verdure autunnali gratinate: zucca, carote
sedano rapa, radicchio
Caciocavallo Rendena della Valle del Curone
(CGI)

22,00 €

Formaggi

La bocca l'è minga stracca
se la sa nò prima de vacca

Nel cuore incantato di Montevecchia, tra le colline silenziose e i sentieri che si intrecciano nel verde del Parco della Valle del Curone, vive una storia fatta di tradizione e autenticità.

È qui che lo Chef Stefano Viganò ha trascorso la sua infanzia: correndo libero nei prati, respirando l'aroma pungente del rosmarino scaldato dal sole e lasciandosi cullare dal canto incessante delle cicale.

Tra queste terre nascono i celebri caprini di Montevecchia, piccoli gioielli della tradizione locale, simbolo di un sapere antico che ancora oggi si tramanda intatto.

Colmo di ricordi e guidato dalla passione, Stefano desidera ora raccontare questa terra attraverso i suoi piatti: un invito a ritrovare nei sapori l'autenticità di Montevecchia, dove ogni assaggio custodisce il respiro della natura e la poesia del tempo.

Furmàcc, furmagïtt e strachïn

Otto assaggi della nostra selezione di formaggi vaccini
caprini con le confetture da noi prodotte.
(GILN)

30,00 €

Sarà cura del Personale di Sala illustrare la nostra selezione di formaggi proposti che varia in funzione della produzione di latte dei nostri produttori.

I furmagïtt de Muntavègia

Quattro caprini dal più fresco al più stagionato:
2 mesi, 4 mesi, 6 mesi e 1 anno accompagnati
da miele biologico delle api brianzole
(G)

25,00 €

Polenta e Zola

Polenta di grano vitreo macinata a pietra con Zola Novarese
(G)

17,00 €

Azienda Agricola Quattro Portoni

Allevano una mandria di mille bufale mediterranee, di cui 320 dedicate alla produzione di latte.
Le bufale seguono una dieta controllata, studiata appositamente, che ne garantisce l'ottimo stato di salute anche grazie ai foraggi di loro produzione.
La mungitura avviene in un ambiente silenzioso e tranquillo, che consente agli animali di vivere con serenità. Quattro portoni produce foraggi inediti, sintesi tra arte casearia millenaria e materia prima pregiata mantenendo inalterata la propensione per l'innovazione, l'attaccamento al territorio della Bergamasca ed alla tradizione

Degustazione di formaggi di Bufala

Cinque formaggi di bufala
(GILN)

29,oo €

Casatica

È uno dei formaggi di bufala italiani originali a crosta fiorita, a breve stagionatura. La crosta è finemente vellutata dal profumo delicato ed edibile.
Il sapore è sempre delicato, mantenendo note fresche nonostante la grassezza della pasta.

Pen Bú

Il Pen Bú è prodotto con 100% di latte di bufala intero, ricoperto da un sottile piumino bianco (crosta fiorita).
Delicato alla vista, aromatico all'olfatto e saporito al gusto.

Quadrello

E' un formaggio di bufala a pasta molle e cruda, che ricorada i tipici stracchini lombardi. È prodotto con solo latte di bufala pastorizzato. Ha una stagionatura minima di 30 giorni. La parte centrale della pasta è grassa e consistente, profuma di latte cotto ed erbe, mentre all'interno è più morbida e odora di sottobosco

Blu di Bufala – Il Super premiato

È un formaggio di bufala erborinato a pasta cruda, è un prodotto con solo latte di bufala pastorizzato.
Il profumo è intenso di latte maturo e muffe. Con l'aumentare del periodo di stagionatura evolve in sentori di sottobosco e fungo. Il sapore è intenso e persistente, quasi sempre addolcito dalle espressioni grasse tipiche del latte bufalino.
È stagionato almeno 90 giorni ma raggiunge livelli massimi di gradimento sensoriale con stagionature di 6 mesi.

Blu di bufala Muscat

Il sapore è intenso, sapido e piacevolmente grasso, mai piccante, con note aromatiche di frutta secca. Inoltre, i residui delle vinacce, dal deciso contenuto zuccherino, conferiscono al formaggio un inatteso e sorprendente sapore dolce, che accompagnato dalle note aromatiche del Moscato, lo trasformano in una sorta di dessert.

Dal campo Alla tavola

Note d'orto

Caponata di zucca, cipolla rossa, sedano
olive e capperi
(IN)

11,00 €

Foglie al sole

Insalatina di puntarelle, olio al limone, arance
acciughe del Mar Cantabrico
(D)

14,00 €

Erbette di campo

Erbette di campo invernali saltate
accompagnate con nocciole tostate
(H)

11,00 €

Patata ruspante

Patate cotte nel grasso d'anatra, riduzione d'anatra
erbe aromatiche
(IN)

9,00 €

Dolci tentazioni

Dolce di natura

Frutta cruda e cotta sciroppata, agrumi macerati
melograno e croccante alle mandorle
(ACFGH)

13,00 €

Non il solito sorbetto

Gelato al bergamotto, salsa di limoni cotti di Sicilia
gelatina al limone, meringa e cardamomo
(C)

12,00 €

Il dolce da condividere

Piccolo buffet di dolcetti
Il cioccolato, la frutta di stagione, la tradizione...

Minimo per due persone
(ACFGHN)

18,00 € cad.

Gelato alla paesana su pan brioche

Pan brioche arrostito con burro e zucchero moscovado
gelato alla torta paesana e pinoli croccanti
(ACFGHN)

12,00 €

Tiramisù sù

Crema al mascarpone, pan di spagna alle castagne
bagna al caffè e nocciole sabbiate
(CGHN)

14,00 €

Craquelin

Bignè craquelin allo zabaione e gianduia
caramello al mandarino e fonduta al cioccolato
(ACFGHN)

14,00 €

La torta delle due sorelle

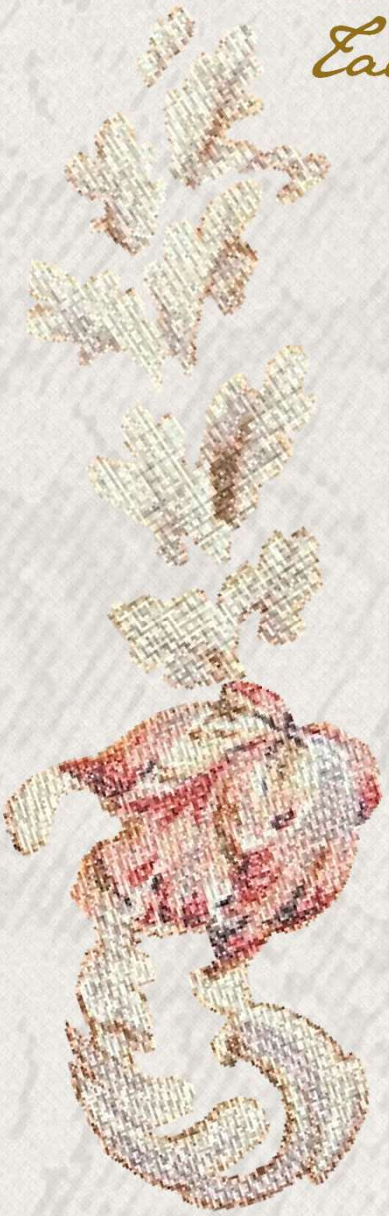
Tarte tatin con la nostra sfoglia, mele caramellate
accompagnata da gelato al fiordilatte e polvere di caramello
(ACFG)

15,00 €

in versione veg
Tarte tatin di sfoglia vegana*, mele caramellate
accompagnata da gelato alle mandorle
(AFH)

15,00 €

Le sorelle Tatin



Caroline e Stephanie Tatine erano due sorelle proprietarie di un albergo a Lamotte-Bauvron, nella Francia di fine Ottocento.
Mentre Caroline si dedicava all'amministrazione e all'accoglienza dei clienti, Stephanie era considerata la regina della cucina, grazie anche alla sua celebre torta di mele.

Un giorno in cui l'hotel era al completo, Stephanie, per la troppo fretta, imburrò e zuccherò il fondo di una tortiera, lo ricoprì di fettine di mele e infornò, dimenticandosi però l'impasto della torta!

Senza perdersi d'animo, una volta resasi conto dell'errore, ricoprì le mele con l'impasto e capovolse la teglia sfornando una nuova torta, da subito accolta con molto entusiasmo:
nacque così la Tarte Tatin.

La dolcezza che nasce per caso e diventa il dolce del cuore

Si informano gli utenti che gli elementi somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Elenco degli Allergeni Alimentari

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgx109/92,88/2009 e s.m.l)

A Cereali contenente glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
B Crostacei e prodotti derivati
C Uova e prodotti derivati
D Pesce e prodotti derivati
E Arachidi e prodotti derivati
F Soia e prodotti derivati
G Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
H Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile crostacei, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
I Sedano e prodotti derivati
L Senape e prodotti derivati
M Semi di sesamo e prodotti derivati
N Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)
O Lupini e prodotti derivati
P Molluschi e prodotti derivati

*Materia prima di origine surgelata
In caso di indisponibilità di prodotto fresco vengono utilizzate ottime materie prime e/o semilavorati preparati internamente di origine surgelata/congelata senza pregiudicare la qualità del prodotto finito.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Acqua microfiltrata trattata e gassata - 2,00 €
In conformità al D.Lgs. 18/2023 e D.Lgs. Governo 15 dicembre 2017, n.231 – Art 19, comma 5

Chiarella Acqua Minerale Naturale o Frizzante (750 ML) - 4,00 €
L'acqua oligominerale Chiarella sgorga proprio dal cuore delle montagne che circondano il lago di Como. E' qui, direttamente dalle rocce del monte Grona sopra Plesio, che proviene quel suo peculiare mix di minerali dalle storiche e comprovate proprietà salutari.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala. Si invitano i consumatori allergici a una o più degli allergeni sopra riportati a comunicarlo al Personale di Sala.

Coperto 4,00 €