

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 l catèj
A sass d'ogni culur
tegnü insèma da palta
- Portigh avèrt da lègn
Cun l sò bèj pilastar da quadrej
E la ringhèra.

La lôbia per ul fèn l'è trafurada
cumè i rusòn 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 sù
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 vernis 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 pòo 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 scizza
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'avèta 'n luminada
'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 coèr da la Madona
bèn pitürà 'n sul mür
Da i set dulür strazià !

Niscoeur querci in buschèt
cerchiànd'alti rübìn
In mezz al pian ghè i camp
da furmentòn da fèn
Da rausciòn da mèj
- cunfèn ul busch da ripa
ch' al vè giù 'n dal rüscèl
Tra la culina e 'l LAMBAR
- tacà 'nveci a la cà
'Na proèusa d'erburin
garòtul insalata
E rusmarèn !

Ch' insci troèuvi i radis
Suta l bèj cieje da cà
Tra AJA' CARA' e BESANA
'nduè che mè pà bagàj
'L pescava a la finestra
- opür tra i busch di spundi
Al sa tüfava 'n di undi
D'un'acqua fresca e dôra
Dal LAMBAR ca pasàva
In mezz' ai umbri.

-Calletta Bianchi

Эра ил 1998



*Benvenuti nel
nostra
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

Campi di Cent Pestigh



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 sì 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 ...

Capriccio di seppie

Insalatina di seppie
al coriandolo e pepe rosa
Sedano, cipolle rosse e avocado
(BDIP)

27,00 €

Un dolce non ti scordar di me

Sfoglia alle cipolle caramellate
ricotta vaccina alle erbe e sale di Maldon
(AFGI)

16,00 €

Classica con brio

Battuta di manzo alla senape, pan brioche
arrostito, alici e tuorlo d'uovo marinato al sale
(ACDFGLN)

22,00 €

Il coniglio delle meraviglie

Coniglio in olio cottura, pancetta croccante
crema di fagioli neri e piselli, fagiolini
(IN)

22,00 €

Vitel tonnè... o tonnàa

Carpaccio di magatello in salsa tonnata
alla vecchia maniera, capperi, senape in grani
(CDILN)

23,50 €

La caprina e il suo giardino

Ricottina fresca di capra, crema di piselli,
verdure di primavera e biscotto salato
(ACFGI)

18,00 €

Sua Maestà, il Maiale

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

Selezione di salumi del nostro territorio:

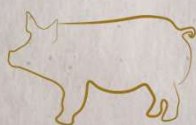
Salame naturale
Lonzino di maiale
Coppa di maiale
Lardo alle erbe
Brianzetta

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.

Il riso Lomello

Tenuta Santa Maria

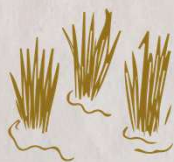
Nato nel 1952 e presto dimenticato per la sua bassa produttività, il riso Lomello è stato salvato dall'oblio grazie a una famiglia che ha custodito il seme originale con passione e coraggio, andando controcorrente rispetto alle logiche del mercato.

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 così
ricordi,
che te
scalda pian pian*

... Primi piatti

Risotto asparagi pesto di basilico, robiola e limone

Riso Lomello Riserva Santa Maria
(CGIN)

Tempo di preparazione 25 min - **minimo per due persone**

24,00 € 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 inxema, 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.

Racconto dai pascoli

Tagliatelle di farro all'uovo, ragù bianco di pecora gigante bergamasca BIO e mele all'anice
(ACFGIN)

19,00 €

Poesia d'orto

Gnocchetti di ricotta e zucchine alla menta, pentolino di pomodoro fresco e basilico crumble di pane e nocciole
(ACFGHI)

21,00 €

Ravioli a modo mio

Ravioli allo stinco di maiale brasato, storico Ribelle 2020, crema di patate, riduzione all'aceto di fragole
(ACGINF)

22,00 €

Andiamo al mare

Spaghettoni Senatore Cappelli, salsa di pomodoro e colatura di alici, tartare di tonno fresco e bottarga
(ABDGIP)

23,00 €

Trama d'orto

Gnocchetti di patate, con salsa alle zucchine e menta, sughetto di pomodoro fresco, basilico e nocciole
(ACFGHI)

21,00 €

Cappellaccio di primavera

Ravioli verdi di borragine e ortiche, passatina di piselli, burrata e missoltino
(ACFDGI)

24,00 €

Magna, beu e taz,
vive in santa paz

...Secondi...

Filetto alla carbonara

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

52,00 €

Una cotoletta insolita

Cotoletta di melanzane panata e fritta
bufala, pomodorini e basilico
(ACG)

20,00 €

Tra orto e cortile

Sovracoscia di pollo al limone,
patate al burro e asparagi
(GIN)

30,50 €

Tirata a lucido

Guancia di manzo arrostita laccato alla
senape e miele, patate e taccole
(ILN)

33,50 €

Costine torbate

Costine di maiale alla paprika e Whisky torbato,
porri alla brace, purè di carote al coriandolo
(IN)

35,00 €

Asparagus podolico

Asparagi gratinati al Caciocavallo podolico, Presidio slow food,
purè di fave, crema di parmigiano e quinoa soffiata
(CG)

25,00 €

Uno sfizio d'ombrina

Trancetto di ombrina, alla piastra e aglio nero,
purè di ceci alle acciughe, agretti e peperone crusco
(DI)

36,00 €

Formaggi

*La bocca l'è minga stracca
ze la za 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, furmagitt e strachin

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

(GILN)

29,00 €

Gli erborinati Dop

Gorgonzola dolce naturale, Strachintunt e Gorgonzola piccante, pera in riduzione pan brioche

(ACFGN)

19,50 €

I furmagitt 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 €

Dal campo...

Note d'orto

Caponata di melanzane, sedano, cipolle rosse,
capperi, olive, uvetta e basilico
(IN)

13,50 €

Patate profumate

Patate al forno arrostite alle erbe
aromatiche dell'orto
(IN)

8,50 €

Barba di fràa

Agretti, acciughe del Mar Cantabrico,
capperi e limone
(D)

12,00 €

Dolci tentazioni

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 troppa 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*



Ricordi di gioventù

Gelato alle more di gelso, salsa di limoni cotti
all'olio extra vergine meringa e rosmarino
(C)

10,50 €

Un classicone

Bonnet al cioccolato,
Panna montata e crumble salato
(ACGN)

12,50 €

Tiramisù sù

Crema al mascarpone, savoiardi
e cremoso al caffè
(ACFGHN)

14,00 €

È tempo di fragole

Gelato di ricotta di capra, fragole, rabarbaro
e mandorle caramellate salate
(GHN)

13,00 €

Sfoglia che ti passa

Sfoglia, crema pasticcera, lamponi e
cioccolato fondente
(ACFG)

11,00 €

Il dolce da condividere

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

Minimo per due persone
(ACFGHN)

18,00 € cad.

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. Lgs. 109/92, 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.

Coperto 4,00 €