

Menù Degustazione

Antipasto

Tagliere della casa

(salumi nostrani, formaggi km 0, giardiniera di verdure, polentina con lardo e miele)

Bis di primi piatti (a scelta)

Casoncelli della tradizione bergamasca

Gnocchi di pane fatti in casa in salsa di zafferano con speck e panna

Risotto ai funghi porcini

Secondo piatto

Toma di formaggio a km 0 alla piastra servita in crosta di mais

Bocconcini di manzo al Valcalepio Riserva

Arrostato di manzo al vino bianco

Stracotto d'asino

Contorni

Polenta Bergamasca Macina a pietra (az.ag. Riboli)

Patate al forno oppure fritte

Verdure miste di stagione

Insalata mista variegata

Dolce

Torta delizia mele e cannella

Torta pere e cioccolato

Tiramisù

Crostata alla marmellata mista

Panna cotta con confettura BIO

Agrigelato al latte(naturale fatto in casa)

Sorbetto al limone

35.00€

(Menù composto da un bis di primi piatti, un secondo piatto, un contorno ed un dolce, bevande escluse)

Le materie prime utilizzate per la produzione di questi piatti sono autoprodotte, 100% biologiche o provenienti da aziende agricole locali che supportano, come noi, un progetto di valorizzazione del territorio favorendo il consumo di alimenti sani, con un approccio più etico a Km zero