

Menù Degustazione

*Scegli il tuo menù così strutturato tra le nostre proposte.
I nostri menù sono stagionali, variano durante l'anno in base alla disponibilità dei prodotti.
Contattatoci per conoscere i piatti in carta e concordare insieme il tuo menù.*

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

Risotto ai funghi porcini

Secondo piatto

Bocconcini di manzo al Valcalepio Riserva

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

Contorni

Polenta Bergamasca macina a pietra

Patate al forno oppure fritte

Verdure di stagione

Insalata mista variegata

Dolce

Torta delizia mele e cannella

Sfornato di pere e cioccolato

Tiramisù *dello Chef*

Panna cotta con confetture

Agrigelato al latte

35.00€

(Menù composto da antipasto, un bis di primi piatti, un secondo piatto, un contorno ed un dolce, bevande e coperto esclusi)

Le materie prime utilizzate per la produzione di questi piatti sono autoprodotte 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.