

Menù Della Casa

*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*

Antipasto

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

Bis di primi piatti (a scelta)

Risotto stagionale "Tre Zeta": Zucca, Zenzero, Zafferano

Casoncelli della tradizione bergamasca *

Gnocchi di pane fatti in casa come da tradizione, accompagnati da panna, curcuma e speck

Secondo piatto

Brasato di Manzo (in base alle disponibilità) *

Cassoeula Bergamasca

Agri-tronchetto con farcia di ricotta, toma, porri e crauto brasati

Fonduta con polenta e funghi

Contorni

Polenta Bergamasca macina a pietra da antico mulino Az. Agricola "Riboli"

Patate fritte dei nostri orti

Cavolfiori gratinati al forno

Dolce

Salame al cioccolato

Tiramisù della casa

Torta morbida mele e cannella

AgriGelato al latte di nostra produzione

€38.00

Il menù è valido per una persona e non è divisibile tra i commensali

(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, 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.

**Materia prima surgelata direttamente dopo la lavorazione iniziale*