

# 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 Imperiale della casa

Salumi nostrani e formaggi autoprodotti, giardiniera di verdure degli orti, polentina macinata a pietra da antico mulino Az. Agricola "Riboli" con lardo e miele delle nostre Api

## Bis di primi piatti (a scelta)

Risotto Carnaroli Riserva "Salera" con mirtilli BIO e stracchino

Casoncelli della tradizione bergamasca

Gnocchi di pane fatti in casa come da tradizione, al pesto rosso di pomodori secchi e mandorle tostate

## Secondo piatto

Biancostato caramellato/Brasato di manzo (in base alla disponibilità)

Straccetti di carne, misticanza di verdure alla julienne con vinaigrette

*Agri-tronchetto* con farcia di ricotta, toma, zucchine spadellate e basilico

Fonduta di formaggi con polenta e funghi

## Contorni

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

Patate fritte dei nostri orti

Verdure miste al forno con erbe aromatiche

## Dolce

Panna cotta al miele

Salame di cioccolato

Cheesecake ai frutti di bosco

Torta morbida pere e cioccolato

*Agri-gelato* prodotto con il nostro latte vaccino con gocce di cioccolato

**€38.00**

**Il menù è valido per una sola 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.