



FERRAGOSTO

Brindisi di Benvenuto

Antipasti

Tartare di manzo in salsa estiva
Gelé di gazpacho con ricotta, olio e basilico
Chicco venere con petto d'oca affumicato e pistacchio

Bruschettone con paté di fegato e capperone
Finger di maionese alla paprika e stick di polenta
Il salame della Valle

Primi piatti

Risotto Carnaroli invecchiato 2 anni Az.Agricola Salera
al basilico fresco e formaggio caprino

Tagliatelle fresche all'uovo in salsa di trota salmonata
marinata con pomodorini, limone e menta

Secondi piatti

Carré di Costine in salsa BBQ
con patate al forno e polenta

Dolce

Semifreddo ai sapori estivi fragola e menta

65.00€
a persona
Acqua e caffè inclusi,
altre bevande
escluse





FERRAGOSTO

Vegetariano

Brindisi di Benvenuto

Antipasti

Falafel in salsa yougurt e erba cipollina
Gel  di gazpacho con ricotta, olio e basilico
Chicco venere con olive taggiasche e zucchine

Bruschettone alla crema di verdure
Finger di maionese alla paprika e stick di polenta
Melanzane in carpione alla mentuccia

Primi piatti

Risotto Carnaroli invecchiato 2 anni Az.Agricola Salera
al basilico fresco e formaggio caprino
Tagliatelle fresche all'uovo con pomodorini, limone e menta

Secondi piatti

Pepita di cavolo estivo e pane casareccio
su crema di fagioli cannellini

Dolce

Semifreddo ai sapori estivi fragola e menta

65.00 
a persona
Acqua e caff  inclusi,
altre bevande
escluse





MENU' FERRAGOSTO BAMBINI 3-10 ANNI

PRIMI PIATTI

Lasagnette al Ragout Bergamasco

oppure

Garganelli freschi all'uovo al pomodoro degli orti o al pesto di basilico

SECONDI PIATTI

Crocchetta di pollo con patate al forno

oppure

Mini Hamburger alla Bergamasca

DOLCE

Agrigelato al latte (naturale fatto in casa)

35.00€ coperto e acqua inclusa

Per **bambini 0/3 anni** tariffa pari a **25.00€** con una portata a scelta dal Menù Bimbi, gelato, coperto e acqua

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