





## PRANZO DI NATALE

## Agriturismo Scuderia della Valle

BRINDISI DI BENVENUTO
•Le Bollicine di benvenuto con piccolo entrée•

### ANTIPASTO DELLA SCUDERIA

- •Falafel di ceci con salsa yogurt alle erbe aromatiche•
- •Cubotto di zucca rollato allo speck e fondente di zola• •Salumi della casa•

### ANTIPASTO DELLA VALLE IMAGNA

- •Stick di polenta fritta e maionese alla paprika•
  - •Magatello al sale con salsa verde•
  - •Trota in carpione con cipolla rossa e aneto•

### PRIMI PIATTI

- •Risotto Carnaroli invecchiato due anni mantecato al taleggio con mele e polvere di speck•
  - "Capei de Monega" con panna e salvia•

### **SORBIR**

•Sorbetto al pompelmo rosa •

### SECONDO PIATTO

 Cappone ripieno alla pasta di salame accompagnato da polenta taragna e insalatina di verze e mandorle

### **DOLCE**

Semifreddo al torroncino con croccante al sesamo
Panettone o Pandoro



65.00€ Acqua inclusa, altre bevande escluse





## PRANZO DI NATALE

# Agriturismo Scuderia della Valle VEGETARIANO

BRINDISI DI BENVENUTO
•Le Bollicine di benvenuto con piccolo entrée•

### ANTIPASTO DELLA SCUDERIA

- •Falafel di ceci con salsa yogurt alle erbe aromatiche•
  - Cubotto di zucca e fondente di zola•
  - Formaggi della casa con nostro miele•

#### ANTIPASTO DELLA VALLE IMAGNA

- Stick di polenta fritta e maionese alla paprika
  - Carpaccio di rapa rossa con salsa verde •
- Straccetti di melanzane marinate con cipolla rossa e aneto •

### PRIMI PIATTI

- Risotto Carnaroli invecchiato due anni mantecato al taleggio e mele •
  - "Capei de Monega" con panna e salvia •

### **SORBIR**

Sorbetto al pompelmo rosa

### **SECONDO PIATTO**

 Polpettone vegeraniano con cuore filante di "Formai de mut" accompagnato da polenta taragna e insalatina di verze e mandorle •

### **DOLCE**

Semifreddo al torroncino con croccante al sesamo
 Panettone o Pandoro

west ////







PRIMI PIATTI Lasagnette al Ragout Bergamasco oppure Garganelli freschi all'uovo al pomodoro degli orti o al pesto di basilico

Sorbetto

SECONDI PIATTI
Piccatina di pollo
oppure
Mini Hamburger alla Bergamasca
Con contorno di patate al forno
aromatizzate

DOLCE Agrigelato al latte (naturale fatto in casa) con frolla pasquale

### 35.00€ coperto e acqua inclusa



Per **bambini 0/3 anni** tariffa pari a **25.00€** con una portata a scelta dal Menù sopra riportato con gelato e coperto inclusi

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