

SERATA
ACCOMPAGNATA
DA MUSICA
DAL VIVO

MENÙ

Brindisi di Benvenuto
"Le bollicine"

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo marinato
con composta di cipolle rosse e
aceto balsamico

Tartare con insalatina di finocchi
e arance

Flan di sfoglia, speck croccante
e fonduta di zola dolce

Hummus di lenticchie e zampone

Cialda di pasta brisè con paté di
fegato e fiore di capperi

Salumi della casa

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli "Salera"
invecchiato due anni con petto
d'oca affumicato, bitto e
Valcalepio passito

I "Taragnoli" con salsa di tartufo

Rollè di pasta all'uovo gratinato
al ragout di capretto e
besciamella al parmigiano

Sorbetto al pompelmo

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo con salsa alle
pere e Valpolicella
accompagnato da patate viola
al forno e polenta concia

DOLCE

Panna cotta alle castagne
glassate al miele

90.00€
A PERSONA
ACQUA, CAFFÈ E
DIGESTIVO
INCLUSI

SERATA
ACCOMPAGNATA
DA MUSICA
DAL VIVO

MENÙ Vegetariano

Brindisi di Benvenuto
"Le bollicine"

ANTIPASTI

Panelle di ceci in salsa yougurt

Insalatina di finocchi, arance e
scaglie di grana

Flan di sfoglia e fonduta di zola dolce

Hummus di lenticchie e ceci croccanti
alla paprika

Cialda di pasta brisè con paté di olive
taggiasche

Formaggi da cantina e miele della
casa

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli "Salera" invecchiato
due anni mantecato al Bitto e
Valcalepio passito

I "Taragnoli" con salsa di tartufo

Rollè di pasta all'uovo gratinato al
pesto di pomodori secchi e pistacchi
con besciamella al parmigiano

Sorbetto al pompelmo

SECONDO PIATTO

Medaglione di melanzana alla
parmigiana accompagnato
da patate viola al forno
e polenta concia

DOLCE

Panna cotta alle castagne
glassate al miele

90.00€
A PERSONA
ACQUA, CAFFÈ E
DIGESTIVO
INCLUSI



Happy
New Year



2026

MENU' BAMBINI 3-10 ANNI

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*)

40.00€ 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 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