

# MENÙ DELLA CASA

ANTIPASTO

PRIMI  
BIS DI PRIMI

SECONDI  
CONTORNI

DOLCI

Tagliere Imperiale della casa composto da:

Salumi nostrani e formaggi autoprodotti°, giardiniera di verdure fatta in casa, polentina macinata a pietra da antico mulino azienda Agricola “Riboli” con lardo e miele delle nostre Api



Risotto Carnaroli Riserva “Salera” con zucca e Strachitunt

Casoncelli della tradizione bergamasca\*

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

Brasato di manzo con castagne al miele\*

Formaggio di capra in crosta di mais con cipolle caramellate

Secondo di carne della casa, in base alle disponibilità\*

Polenta Bergamasca Macina a pietra da antico mulino “Riboli”

Patate fritte rustiche\*

Verdure miste al forno (di stagione)

Torta mele e cannella

Salame di cioccolato

Tiramisù della casa

Crostata noci, confettura di pesca e miele

Agri-gelato prodotto con latte vaccino pastorizzato (liscio o al miele)

**€45.00**

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 con contorno ed un dolce. Incluso coperto e caffè. 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

<sup>°</sup>Indicazione formaggi taleggio e caciotta di capra a latte crudo - La ricotta è pastorizzata

<sup>\*</sup>Il prodotto potrebbe essere abbattuto all'origine