

# MENÙ ALLA CARTA



## ANTIPASTI

**TAGLIERE** 17€  
Tagliere Imperiale della casa\*  
*Salumi nostrani e formaggi autoprodotti a latte crudo ad esclusione della ricotta, giardiniera di verdure degli orti, polentina macinata a pietra da antico mulino*  
Az. Agricola "Riboli" con lardo e miele delle nostre Api X

**GAZPACHO** 15€  
Gaspacho aromatizzato al basilico e crocchette di erbe con ricotta artigianale V - X

**VEGETARIANO** 15€  
Carpaccio di rapa rossa, ricotta al limone, vinagrette ai lamponi e lamelle di mandorle saltate V - O

## SECONDI

**CARPACCIO** 19€  
Carpaccio di manzo marinato con ristretto al Vin Brulè, verdure alla Julienne e maionese allo scalogno V - X

**COSTINE** 19€  
Costine grigliate con aromi \* X - O

**FONDUTA** 21€  
Fonduta di formaggi con polenta e funghi V - X

**IL FORMAGGIO** 21€  
Toma vaccina in crosta di mais con cipolle caramellate\* V

**L'INSALATA** 18€  
Insalatona della casa  
*foglie verdi, pomodori degli orti, uova sode, olive taggiasche, bresaola e bocconcini di formaggio fresco* V - X

VEGETARIANO = V

GLUTEN FREE = X

SENZA LATTOSIO = O

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

**\*Indicazione formaggi taleggio e caciotta di capra a latte crudo – La ricotta è pastorizzata**

**\*Il prodotto potrebbe essere abbattuto all'origine**

**\*\*Per tutte le intolleranze si ricorda che la nostra cucina NON DISPONE di una Camera Bianca per le preparazioni**

**COPERTO 3€**



## PRIMI

**IL CASONCELLO** 16€  
Casoncelli della tradizione bergamasca

**LA PASTA** 16€  
Pasta all'uovo con pesto rosso di pomodori secchi pistacchi tostanti e menta V - O

**IL RISOTTO** 18€  
Risotto Carnaroli Riserva "Salera" con mirtillo, caprino e pepe V - X

## CONTORNI

**POLENTA** 6€  
Polenta Bergamasca Macinata a pietra (azienda agricola Riboli)

**PATATE** 6€  
Patate fritte rustiche \*

**VERDURE** 7€  
Verdure al forno dei nostri orti



## DOLCI

---

<b>SALAME</b> Salame di cioccolato	7€	<b>TORTA</b> Torta morbida pere e cioccolato	7€
<b>PANNA COTTA</b> Panna cotta al miele	7€	<b>AGRI-GELATO</b> <i>Agri-gelato</i> prodotto con latte vaccino pastorizzato (liscio o al miele)	5€
<b>CHEESECAKE</b> Cheesecake ai frutti di bosco	7€		

## BEVANDE

---

<b>ACQUA</b> Acqua naturale e frizzante 75ml	2.5€	<b>SPRITZ</b> Spritz (senza tagliere)	8€
<b>BIBITE</b> Bibite varie (Coca-cola, fanta, sprite, the pesca e limone)	3.5€	<b>SPRITZ</b> Spritz (con tagliere)	12€
<b>DIGESTIVO</b> Amaro della casa/grappa	4€	<b>CRODINO/SAN BITTER</b> Crodino/San bitter (senza tagliere)	4.5€
<b>CAFFÈ</b> Caffè liscio o macchiato	1.5€	<b>CRODINO/SAN BITTER</b> Crodino/San bitter (con tagliere)	8€
<b>ALTRI CAFFÈ</b> Caffè corretto/ caffè d'orzo/ caffè ginseng/ cappuccino	2€	<b>BIRRA</b> Birra bionda alla spina	5€
<b>CIOCCOLATA</b> Cioccolata con Biscotto "Alpaca"	4€	<b>CALICE</b> Calice vino rosso della casa "Valverde" / Calice vino bianco della casa "Bianco Prato"	5€
<b>TISANE</b> Tisane di vari gusti	3€	<b>PROSECCO</b> Calice di Prosecco "Gaio"	6€

