

MENÙ DELLA CASA



ANTIPASTO

Tagliere Imperiale della casa composto da:

Salumi nostrani e formaggi autoprodotti°, giardiniera di verdure degli orti, polentina macinata a pietra da antico mulino azienda Agricola "Riboli" con lardo e miele delle nostre Api

BIS DI PRIMI

Risotto Carnaroli Riserva "Salera" con mirtilli, caprino e pepe

Casoncelli della tradizione bergamasca*

Pasta all'uovo al pesto rosso di pomodori secchi, pistacchi tostati e menta

SECONDI

Costine grigliate con aromi

Carpaccio di manzo marinato con ristretto al Vin Brulè, verdure alla Julienne e maionese allo scalogno

Fonduta di formaggi con polenta e funghi

CONTORNI

Polenta Bergamasca Macina a pietra da antico mulino "Riboli"

Patate rustiche fritte*

Verdure al forno con erbe aromatiche

Panna cotta al miele

DOLCI

Salame al cioccolato

Cheesecake ai frutti di bosco

Torta morbida pere e cioccolato

Agri-gelato prodotto con latte vaccino (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, un contorno ed un dolce, bevande e coperto esclusi) 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

°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*