

ANTIPASTI

ANTIPASTO TIPICO DELLA CASA con Crudo della Valle, pancetta e salame, crostini di polenta e sott'oli

PIADINA BERGAMASCA con formaggio di monte e crudo di Ardesio

TAGLIERE DI BRESAOLA formaggio Branzi

CARPACCIO di MANZO marinato con carciofi sott'olio grigliati

TORTINO di ZUCCHINE con fonduta di taleggio

POLENZA e Zola

PRIMI

- Tutti di produzione casalinga -

GNOCCHI RIPIENI - specialità della casa *

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA *

RUSTICI* involtino di patate rip. di form. e erbe

RISOTTO AGLI ASPARAGI

FRASTAGLIATE alle erbe selvatiche del Moro
*

SPAGHETTONI integrali al ragù a coltello di scottona*

SECONDI

- Tutti con Polenta -

POLENZA AL BERGAMI

Polenta, formaggio e funghi porcini

STRACOTTO D'ASINO *

PORCHETTA AL FORNO

CINGHIALE all'antica ricetta 500'esca del Moro

BOCCONCINI AI FUNGHI PORCINI

LUMACHE TRIFOLATE

FILETTO DI MANZO DEI MILLE con fonduta di branzi e pancetta croccante

TAGLIATA DI ROAST-BEEF e funghi porcini

TAGLIATA AL ROSMARINO

ROSTELLE D'AGNELLO ai ferri

COSTATA alla griglia

FIorentina 1,5 kg (per 2 persone) con contorni

POLENZA E STRINÙ

TRIS: polenta bergami, stracotto d'asino e tagliata
*

FORMAGGI MISTI ALLA PIASTRA

DEGUSTAZIONE FORMAGGI TIPICI con miele o marmellata della casa

TARTARE DI FASSONA al naturale

CONTORNI

FUNGHI TRIFOLATI

VERDURE GRIGLIATE MISTE

INSALATA

PATATE AL FORNO AROMATIZZATE

SPINACI AL BURRO

MENÙ DEGUSTAZIONE

- Tipico della casa -

PER TUTTO IL TAVOLO

Antipasto della casa, tris di primi (gnocchi ripieni, casoncelli, risotto), bis di secondi (stracotto e tagliata con polenta), dolce e caffè * Bevande escluse

BEVANDE

ACQUA NATURIZZATA - GASSATA O LISCIA
Ottenua grazie ad un impianto Naturizzatore che garantisce le elevate caratteristiche organolettiche

VINI A SCELTA (Chiedi la CARTA DEI VINI)

VINI A CALICE (Chiedi proposte)

COPERTO