
A N T I P A S T I

TAGLIERE DELLA CASA

*salumi misti, formaggi, frutta secca e frutta esotica, con confetture fatte in casa
(consigliato da 3 a 4 persone)*

€ 20

TAGLIERE NOSTRANO

salame, lardo, pancetta, branzi, taleggio con polenta gialla

€ 15

TAGLIERE DI SALUMI MISTI

*salumi misti, nostra selezione accompagnato dalla giardiniera della casa,
con frutta e verdure*

€ 16

TAGLIERE DI FORMAGGI DELLE OROBIE BERGAMASCHE

con confetture fatte in casa

€ 15

FANTASIA VEGETARIANA

ratatouille di verdure di stagione, legumi e formaggio fresco di capra

€ 15



P R I M I

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA FATTI IN CASA

€ 14

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

€ 18

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E BURRATINA

€ 15

PACCHERI AL RAGÙ DI SCOTTONA GRATINATO AL FORNO CON GRANA PADANO

€ 16

TAGLIATELLE DI GRANO SARACENO CON SPINACI E FONDUTA DI FORMAGGIO

€ 18

ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA, CON CIME DI RAPA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO
E PEPERONCINO

€ 16

L' I N T E R M E Z Z O

POLENTA TARAGNA E SALAME NOSTRANO

€ 13

POLENTA E LARDO AROMATIZZATO E TALEGGIO

€ 14

TERRINA DI POLENTA E FORMAGGIO FUSO AL FORNO

€ 15



S E C O N D I

COSTATA DI MANZO BAVARESE

€ 27

TAGLIATA DI ROASTBEEF

€ 18

BRASATO AL VERMIGLIO CON POLENTA TARAGNA

€ 17

CONIGLIO ARROSTO CON POLENTA TARAGNA

€ 15

COSTOLETTA DI AGNELLO CON MIELE DI ACACIA E CASTAGNA

€ 20

RADICCHIO SCOTTATO AL FORNO CON TOMINO ALLA GRIGLIA

€ 12

C O N T O R N I

POLENTA GIALLA

€ 5

POLENTA TARAGNA

€ 6

PATATE AL FORNO / VERDURE GRIGLIATE O TRIFOLATE

€ 5

INSALATA VERDE O MISTA

€ 5



D O L C I

DOLCI DEL GIORNO

€ 6

DOLCE DELLO CHEF:

- TIRAMISÙ FATTO IN CASA

€ 6

- TORTA COCORITA , CON MENTA E COCCO SU CIOCCOLATO BIANCO

€ 7

- CHEESECAKE AL MANGO

€ 6

PANE ECOPERTO € 2



