
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

€ 15

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

€ 18

RISOTTO TREVISANA E SCAMORZA

€15

PIZZOCCHERI VALTELLINESI

€16

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI SCOTTONA

€18

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

€ 30

TAGLIATA DI ROASTBEEF

€ 20

BRASATO AL VERMIGLIO CON POLENTA TARAGNA

€ 18

POLLO ALLA CACCIATORA

€ 15

SCALOPPINE DI VITELLO CON FARINA DI CASTAGNE E FUNGHI PORCINI

€ 20

COSTINE CON VERZA

€ 15

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

LA MAGGIOR PARTE DEI NOSTRI DOLCI VENGONO FATTI DALLE NOSTRE CUOCHE, PER QUESTO MOTIVO, A VOLTE , NON SONO DISPONIBILI O DISPONIAMO DE POCA SCELTA

€ 6

DOLCE DELLO CHEF:

TORTA DI CASTAGNE CON FARINA DI CASTAGNE E SALSA AL PISTACCHIO

P A N E E C O P E R T O € 2



