

# MENU' A LA CARTE

## Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera di nostra produzione - € 14,00  
*(contiene lattosio e sedano)*

Flan di zucca e ricotta con fonduta al taleggio - € 13,00  
*(contiene lattosio e uova)*

Passatina di fagioli cannellini con code di gamberi al rosmarino - € 14,00  
*(contiene crostacei)*

Lombetto di maiale cotto a bassa temperatura con insalatina di carciofi, noci e grana - € 12,00  
*(contiene frutta a gusci)*

## Primi Piatti

Cannolo ai funghi porcini, crema al parmigiano e pancetta croccante - € 12,00  
*(contiene lattosio, glutine e uova)*

Ravioli d'agnello e timo con salsa al burro e salvia - € 14,00  
*(contiene lattosio, glutine e uova)*

Casoncello bergamasco della tradizione - € 13,00  
*(contiene lattosio, glutine, sedano e uova)*

Risotto alla zucca, Taleggio e polvere di amaretto - € 14,00  
*(contiene lattosio, glutine, uova e frutta a gusci)*

Zuppa dello chef - € 12,00  
*(contiene sedano e glutine)*

## Secondi Piatti

Petto d'anatra al Porto rosso con pere caramellate - € 15,00

Brasato di scottona cotta in lenta brasatura con polenta - € 14,00  
*(contiene glutine e sedano)*

Lombo di baccalà in crosta di olive con finocchi croccanti - € 16,00  
*(contiene pesce)*

Tagliata di manzo con rucola e grana - € 16,00

Tortino di zucchine con salsa allo zafferano - € 13,00  
*(contiene glutine, lattosio e uova)*

## Menù Vegetariano

Flan di zucca e ricotta con fonduta al taleggio

*(contiene lattosio e uova)*

Risotto alla zucca, taleggio e polvere di amaretto

*(contiene lattosio, glutine, uova e frutta a gusci)*

Tortino di zucchine con salsa allo zafferano

*(contiene lattosio, glutine e uova)*

Dolce

**€40,00 a persona** (bevande escluse)

## Menù Degustazione

Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera di nostra produzione

*(contiene lattosio e sedano)*

Risotto alla zucca, Taleggio e polvere di amaretto

*(contiene lattosio, glutine, uova e frutta a gusci)*

Brasato di scottona cotta in lenta brasatura con polenta

*(contiene glutine e sedano)*

Dolce

**€45,00 a persona** (bevande escluse)

Gentile **Ospite**, con piacere La informiamo che proponiamo  
in vendita una selezione di prodotti che la nostra azienda agricola produce.  
Per tutte le informazioni, il nostro personale di sala sarà a Sua completa disposizione  
per assisterLa e consiglarLa nella scelta.

\* *Tutti i nostri piatti potrebbero  
contenere tracce di glutine*

Coperto €2,00 a persona

*Secondo il regolamento CEE 1169/2011, nota del ministero della salute, 6 febbraio 2015, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendovi al personale in servizio*

I piatti proposti nei nostri menu sono realizzati con prodotti provenienti da:

**Az. Agricola "Antico Benessere" Agrisc – Fara Gera d'adda (Bg) - Via Treviglio 2058**

- Conigli, galline, oche e uova
- Farina di mais
- Giardiniera e verdure dell'orto
- Miele, marmellate e composte
- Pasta fresca
- Dolci del giorno

**Az. Agricola "La Bufalina di Belloni Giovanni" - Arzago d'adda (Bg)- Località Corneana Nuova**

- Salumi e formaggi di bufala
- Carne di bufala

**C.E.G macello di Brignano Gera d'Adda (Bg) - Via Matteotti 41/43**

- Salumi e formaggi
- Carne di manzo

**Società Agricola "Fedeli" - Milano - Via Barona 111**

- Riso Carnaroli

**Soc. Coop. Ag. Latteria Soresina – Soresina (Cr) - Via Dei Mille 13/17**

- Prodotti caseari vari

Tra le nostre proposte di vini:

**Az. Agricola "Antico Benessere" Agrisc – Fara Gera d'adda (Bg) - Via Treviglio 2058**

- Riesling Igt, Moscato Igt, Pinot brut metodo Charmat

**Az Agricola Monterosso di Comaschi Massimo - Volpara (Pv) – Via Strada Nuova 2**

- Barbera igt

I nostri prodotti vengono sottoposti a rigidi trattamenti per salvaguardarne freschezza e genuinità attraverso l'uso dell'abbattitore. Le nostre proposte vengono prevalentemente realizzate con prodotti freschi e stagionali.

Qualora ciò non fosse possibile, ci riserviamo la lavorazione di prodotti surgelati.