

MENU' A LA CARTE

Antipasti

Selezione di salumi e formaggi con giardiniera e composta di nostra produzione - € 14,00

(contiene lattosio e sedano)

Crostatina alla scorzonera, fondente di capra, gocce di balsamico e miele - € 13,00

(contiene frutta a gusci, glutine)

Variazione di affumicati e marinati del lago- € 14,00

(contiene pesce, lattosio)

Lombetto di vitello alle erbe aromatiche, fichi al maraschino, salsa alla senape- € 14,00

(senape)

Crema di sedano rapa con polpo croccante, pomodori essiccati e olivette taggiasche- € 14,00

(contiene sedano, pesce)

Primi Piatti

Casoncelli alla bergamasca- € 13,00

(contiene lattosio, glutine e uova)

Il risotto con le quaglie- € 14,00

(contiene lattosio)

Spaghetti alla chitarra con broccoletti, sarde di lago e bottarga di luccio- € 14,00

(contiene uova, pesce, glutine)

Ravioli alla ricotta e erba cipollina, burro fuso e Granbù di bufala - € 13,00

(contiene lattosio, glutine)

Maccheroncini al torchio con piccolo ragù di gamberi, scampi e la loro bisque- € 15,00

(contiene sedano, glutine e crostacei)

Zuppa di ceci e cipollotti con crostoni di pane al Grana padano- € 12,00

(contiene sedano, glutine e lattosio)

Secondi Piatti

Tagliata di scottona, radicchio rosso e salsa al Valcalepio - € 17,00

(contiene sedano)

Filetto di vitello cotto al rosa, indivia brasata, salsa ai mirtilli - € 19,00

(contiene sedano)

Morbido di faraona senz'osso, crema di polenta e cipollotti caramellati - € 16,00

(contiene sedano, lattosio e uova)

Bianco di ombrina al forno, sauté di patate e carciofi, ristretto di mare - € 20,00

(contiene pesce, sedano e crostacei)

Sformato di porri e patate al timo con fonduta al taleggio- € 14,00

(contiene lattosio)

Menù Vegetariano

Crostatina alla scorzonera, fondente di capra, gocce di balsamico e miele

(contiene frutta a gusci, glutine)

Ravioli alla ricotta e erba cipollina, burro fuso e Granbù di bufala

(contiene lattosio, glutine)

Sformato di porri e patate al timo con fonduta al taleggio

(contiene lattosio)

Dolce

€40,00 a persona (bevande escluse)

Menù Degustazione

Selezione di salumi e formaggi con giardiniera e composta di nostra produzione

(contiene lattosio e sedano)

Il risotto con le quaglie

(contiene lattosio)

Filetto di vitello cotto al rosa, indivia brasata, salsa ai mirtilli

(contiene 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 consigliarLa nella scelta.

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

Coperto €3,00 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.