

# MENU'

## 1 nostri taglieri

### Tagliere dell'Antico Benessere

Selezione di salumi e formaggi, giardiniera e confetture di nostra produzione, tartare di manzetta, polpette e frittelle di verdure - consigliato per 2 persone

Euro 34,00

### Formaggi

Val Brembana: Taleggio DOP e Formaggella

Capra: Eretico e Blu di capra

Bufala: Gran Bù e Briolino

#### L'assaggio:

3 formaggi, le nostre confetture e il miele

Euro 10,00

#### La degustazione:

6 formaggi, le nostre confetture e il miele

Euro 16,00

### Salumi

Tagliere di salumi e giardiniera

Euro 14,00

Tagliere di salumi, formaggi, giardiniera e confetture di nostra produzione

Euro 16,00

Coperto €3,00 a persona

*Consultare la lista degli allergeni e degli ingredienti surgelati all'origine, o abbattuti, alla fine del menù*

**LasciaTi guidare nella scelta dei menù preparati dal Nostro Chef oppure personalizza il Tuo percorso gastronomico scegliendo tra i piatti proposti.**

### **L'orto**

Zuppa tiepida di pomodoro, fresco di capra, gocce di extra vergine del Sebino, basilico e focaccia croccante	Euro 13,00
Torchietti freschi all'uovo, profumi croccanti del nostro orto, Gran Bù di bufala	Euro 14,00
Gratin di zucca, porri, patate e blu di capra	Euro 15,00

**Menù degustazione – 3 portate Euro 40,00**

### **Il Lago**

Trota salmonata affumicata a freddo, mozzarella di bufala km zero, farro e polenta croccante	Euro 15,00
Carnaroli selezione Salera mantecato con crema di lucioperca, zucchine croccanti e Franciacorta Saten	Euro 17,00
Fish & Chips, Trota salmonata, Persico e chips del nostro orto	Euro 19,00

**Menù degustazione – 3 portate Euro 45,00**

## 1 funghi porcini

Budino ai porcini con fonduta al taleggio Euro 13,00

Gnocchi freschi di patate, funghi porcini, timo e salsiccia bergamasca Euro 15,00

Costolette di Agnello scottadito, funghi porcini al salto Euro 22,00

**Menù degustazione – 3 portate Euro 45,00**

## La Manzetta

Tartare, biscotto croccante alle mandorle e rosmarino, gocce di yogurt alle erbe aromatiche Euro 15,00

Raviolo dell'Antico Benessere, pancetta croccante, burro, salvia e Grana Padano DOP Euro 15,00

Tagliata, patate al rosmarino, salsa al Valcalepio e miele Euro 20,00

**Menù degustazione – 3 portate Euro 45,00**

**Coperto €3,00 a persona**

*Consultare la lista degli allergeni e degli ingredienti surgelati all'origine, o abbattuti, alla fine del menù*

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 "Salera"-**

- Riso Carnaroli

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

- Prodotti caseari vari

**Pasticceria Paolo Riva – Treviglio**

Dessert

Tra le nostre proposte di vini:

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

- Riesling lgt, Moscato lgt, Pinot brut metodo Charmat

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

- Barbera lgt