

MENU'

I 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: Strachitunt

Capra: La Crosta fiorita e Lo Stagionato

Bufala: Granbù e il Quadrello

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 Euro 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

| | |
|---|------------|
| Zuppetta di cipolle con crostone gratinato al Branzi | Euro 15,00 |
| Ravioli caprino e limone, salsa al burro, pinoli e aneto | Euro 15,00 |
| Millefoglie di cavolfiore, morbido di patate e fonduta al quadrello di bufala | Euro 15,00 |

Menù degustazione – 3 portate Euro 40,00

Il Lago

| | |
|--|------------|
| Passatina di cannellini con bocconcini di luccio in salsa | Euro 16,00 |
| Mezzemaniche fresche alla carbonara di lago e bottarga di luccio | Euro 17,00 |
| Roll di coregone ai profumi speziati, tortino di patate e scorzanera | Euro 20,00 |

Menù degustazione – 3 portate Euro 45,00

Coperto Euro 3,00 a persona

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

L'Aia

Speck d'anatra, misticanza di campo, salsa alla barbaforte, bacche rosa e crostini ai cereali Euro 15,00

Riso Carnaroli selezione "Salera" mantecato al Granbù di bufala con quaglietta senz'osso cotta in lenta brasatura Euro 16,00

Faraona ripiena con salsiccia e castagne, funghi porcini, polenta e salsa al Valcalepio rosso Euro 22,00

Menù degustazione – 3 portate Euro 45,00

La Cascina

Lonzino marinato con lavanda e rosmarino cotto a bassa temperatura con piccola caponata di verdure Euro 14,00

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

Morbido di manzo cotto alla moda di Rovato con polenta Euro 20,00

Menù degustazione – 3 portate Euro 45,00

Coperto Euro 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