

La carta

Ricette dal sapore antico vengono preparate dai nostri chef con gli ingredienti provenienti dalla nostra azienda agricola o acquistati dai migliori talenti del territorio, prodotti con la sensibilità biologica nel cuore, nelle mani e nella mente.

Antipasti

| | |
|---|--------|
| Il tagliere di salumi e formaggi dell'Antico Benessere con giardiniera e composte artigianali | €16,00 |
| La nostra tartare di manzo con i suoi dressing | €18,00 |
| «Rustec» di salva cremasco dop in crosta di patate e miele di peperoni | €14,00 |
| Lonzino al rosa con salsa tonnata e crumble alle nocciole | €14,00 |
| Tempura di verdure e cosce di rana fritte | €16,00 |

Primi

| | |
|---|--------|
| Riso Carnaroli invecchiato 2 anni selezione «Salera» alla barbabietola rossa mantecato allo zola dolce e riduzione di balsamico | €16,00 |
| Tagliatelle rustiche ai porcini, riduzione di vino rosso e scalogno maturato | €15,00 |
| Il nostro casoncello alla bergamasca | €16,00 |
| Pacchero di pasta fresca con porro brasato e stracchino all'antica, presidio slow food | €15,00 |
| Caramella agli spinaci con pistacchi, burro acido e zest di limone | €16,00 |

Secondi

| | |
|---|--------|
| Filetto di maialino in salsa di cipollotti cotti in birra artigianale con tortino di patate | €17,00 |
| Filetto di vitello in salsa al pepe verde con indivia belga brasata | €21,00 |
| Filetto di trota salmonata gratinata con verdure in salsa teriyaki | €17,00 |
| Costine di maiale del nostro norcino cotte a bassa temperatura in salsa bbq | €18,00 |
| Tagliata di manzo alla griglia con verdure saltate | €21,00 |

Dessert

€ 8,00

Coperto € 3,00 - Acqua l 0.75 € 3,00 - caffè € 2,00
In caso di allergie o intolleranze alimentari
consultare la lista degli allergeni in ultima pagina