

Antipasti

Tagliere con i nostri salumi, formaggi e accompagnamenti (1,3,6,7,8,9,10,11,12)	13,00
Bésse de Brans e zucchine fritte in pastella alla birra (1,6,7,10,11)	12,00
Polpette di erbe gratinate* con bresaola mele e noci (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)	12,00

Primi piatti

I nostri Casoncelli alla Bergamasca* (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)	13,00
Risotto carnaroli alle pesche, taleggio e ristretto al vino rosso (6,7,9,12)	13,00
Gnocchi di ricotta con crema di zucchine e melanzana bruciata* (1,3,5,6,7,9,10,11,12)	12,00

Secondi piatti

Filetto di asino con salsa ai mirtilli*, patate al forno e polenta (1,6,7,9,10,12)	18,00
Branzi alla piastra con polenta (1,7)	10,00
Tagliere di formaggi locali con polenta (1,7)	13,00

Dalla griglia

Costine e cotechino* con patate e polenta (1,6,9,10,12)	13,00
Controfiletto di manzo* con patate e polenta (1,6,9,10)	16,00
Costata alla griglia*(500g circa) con patate e polenta (1,6,9,10)	24,00
Fiorentina* con verdure e polenta (1,6,9,10,12)	5,00 €/h

Variante polenta taragna (1,7) +2,00€

Polenta (1)	4,00
Polenta taragna (1,7)	6,00
Verdure* (6,9,12)	5,00
Coperto compreso di acqua e pane(1)	3,00

*Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti, congelati o surgelati.

Per allergie e intolleranze avvisare sempre il personale di sala.

Essendo la cucina un ambiente unico, durante le preparazioni dei cibi non possiamo escludere contaminazioni con altri allergeni diversi da quelli segnalati a fianco di ogni piatto.

Sul menù gli allergeni sono identificati con un numero che fa riferimento all'elenco sottostante.

Glutine(1), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9),
Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa e solfiti (12), Lupini (13)