












Menù a la carte











Antipasti

| | | |
|--|---|---------|
| <i>Antipasto Dol Gal, i nostri salumi e le piccole golosità stagionali</i> | | 12,00 € |
| <i>Tiepido flan di asparagi verdi con fonduta leggera erborinata</i> |  | 12,00 € |
| <i>La nostra carne salata di vitellone con insalata di pere e pecorino</i> |  | 13,00 € |
| <i>Piccola ricottina infornata con lonza stagionata al pepe rosa</i> |  | 12,00 € |
| <i>Strudel salato alle verdure di stagione con crema allo zafferano</i> |  | 11,00 € |

Primi piatti

| | | |
|--|---|---------|
| <i>Casoncelli caserecci della nonna Emma conditi con pancetta e salvia</i> |  | 13,00 € |
| <i>Paccheri freschi di Gragnano con salsiccia allo chardonnay e tartufo nero</i> |  | 13,00 € |
| <i>Gli "gnoccheri" Dol Gal, gnocchi di patate come i pizzoccheri</i> | | 12,00 € |
| <i>Risotto carnaroli con gorgonzola dolce e kiwi</i> |   | 12,00 € |
| <i>Le farfalle di pasta fresca al ragù fatto in casa (menù baby)</i> |  | 9,00 € |

La carne

| | | |
|---|---|---------|
| <i>Tenero brasato di fassona piemontese al vino rosso</i> |   | 19,00 € |
| <i>Capretto in umido cotto a bassa temperatura con riduzione di birra</i> |  | 18,00 € |
| <i>Arrostato di lonza con crema al latte e timo fresco</i> |   | 18,00 € |
| <i>Spiedino di carne mista con peperoni e zucchine croccanti</i> |   | 16,00 € |
| <i>Straccetti di pollo ruspante alla diavola (leggermente piccanti)</i> |  | 15,00 € |
| <i>Paillard di pollo al rosmarino con patate al forno (menù baby)</i> |   | 10,00 € |

Dessert

| | | |
|---|---|--------|
| <i>Morbida chantilly con fragole e panna fresca</i> |  | 6,00 € |
| <i>La crème brûlée alla vaniglia</i> |   | 6,00 € |
| <i>Cheese-cake con ananas fresca</i> | | 6,00 € |

| | | | |
|---|--------|-------------------------------|--------|
| <i>Caffè</i> | 1,50 € | <i>Caffè macchiato o deca</i> | 2,00 € |
| <i>Caffè corretto, d'orzo o Ginseng</i> | 2,50 € | <i>Coperto</i> | 2,00 € |

| | | | |
|---|--------|---------------|--------|
| <i>Vino della casa: Vino rosso della Bergamasca o Chardonnay bianco</i> | | 12,00 €/lt | |
| <i>Acqua</i> | 2,00 € | <i>Bibite</i> | 2,50 € |



Menù Dol Gal

Antipasto

*Tiepido flan di asparagi verdi
con fonduta leggera erborinata*



GLUTEN FREE

Primo piatto

*Gli "gnoccheri" Dol Gal
gnocchi di patate come i pizzoccheri*

Secondo piatto

Arrosto di lonza con crema al latte e timo fresco



GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Dessert

La crème brûlée alla vaniglia



LACTOSE FREE GLUTEN FREE

Caffè

Costo del menù: 42,00 €/p (coperto incluso, bevande escluse)