



Menù Degustazione

(La proposta della settimana – menù per 2 persone)

Antipasto

*Fortino di zucca, carote e zenzero
con lardo di nostra produzione
e vellutata di taleggio*

Primi piatti

*Farfalle di pasta fresca con joulienne di pancetta, zucchine,
pomodorini confit e pesto leggero*

Secondo piatto

*La nostra costata di manzo piemontese
con burro alle erbe fini
Patate arrosto*

Dessert

Bavarese alla birra ambrata

Caffè

Menù completo: € 35,00 (bevande escluse)

Menù a la carte

Antipasti

<i>Tagliere dei nostri salumi e stuzzichini dello chef</i>	8,00 €
<i>Margottino bergamasco</i>	8,00 €
<i>Verticale di polenta, salame e fresco di capra</i>	8,00 €
<i>Gateaux di patate e cipolle con crema di pomodorini confit</i>	8,00 €
<i>Croccante di pasta fillo con porcini, tapinambur e fonduta di taleggio</i>	8,00 €
<i>Mini tagliere per i più piccoli</i>	6,00 €

Primi piatti

<i>Casoncelli della nonna Emma conditi con pancetta e salvia</i>	9,00 €
<i>Tortelli di zucca con burro, salvia e noci</i>	9,00 €
<i>Risotto con castagne e strachitund (min. 2 persone)</i>	10,00 €
<i>Tagliatelle fatte in casa con ragù d'agnello e timo</i>	10,00 €
<i>Gnocchi di pane come i pizzoccheri</i>	9,00 €
<i>I nostri gnocchetti con pomodoro o ragù</i>	8,00 €

La carne

<i>Costata di manzo piemontese e patate al forno (per 2 persone)</i>	5,00 €/kg
<i>Capel del pret alla cacciatora e polenta</i>	15,00 €
<i>Capretto in lunga cottura al rosmarino e limone con polenta</i>	15,00 €
<i>Brasato del nostro manzo al valcalepio rosso e polenta</i>	15,00 €
<i>Fegato alla veneziana con polenta</i>	12,00 €
<i>Cuore di manzo trifolato con polenta</i>	12,00 €
<i>Cotoletta di pollo croccante e patate al forno</i>	7,00 €

Contorni

<i>Patate al forno</i>	4,00 €
<i>Verdure grigliate</i>	4,00 €

Dessert

<i>Torta di pere e cioccolato con crema inglese</i>	4,00 €
<i>Crostata doppia con confettura di fichi e noci</i>	4,00 €
<i>Panna cotta ai nostri frutti</i>	4,00 €

<i>Caffè</i>	1,00 €	<i>Caffè corretto</i>	1,50 €
<i>Caffè d'orzo o Ginseng</i>	1,50 €	<i>Coperto</i>	1,00 €

*Vino della casa: Vino rosso della Bergamasca o Chardonnay bianco 10,00 €/l
Acqua € 2,00 a bottiglia - Bibite € 2,00 cad.*

A richiesta piccola carta dei vini, birre artigianali e liquori.



Menù Dol Gal
(per cerimonie e banchetti)

Antipasto

*Fagliere di salumi Dol Gal, torta di patate,
millefoglie di melanzane, polenta condita*

Primi piatti

Risotto con pesto di zucchine e stracchino

Raviol-one ricotta, spinaci e uovo morbido al burro e salvia

Secondo piatto

*Capretto cotto a bassa temperatura aromatizzato al rosmarino e limone
Patate al forno*

Dessert

Torta di cioccolato e pere con crema inglese

Caffè

Menù completo: € 35,00 (bevande escluse)