










Menù a la carte






Antipasti

<i>Antipasto Dol Gal, i nostri salumi e le piccole golosità dello chef</i>		13,00 €
<i>Morbido flan ai funghi porcini con fonduta e olio al rosmarino</i>		13,00 €
<i>Carne salata con marmellata di cipolle rosse e aceto balsamico</i>		14,00 €
<i>Perle di polenta, cotechino croccante nostrano e crema di formaggio</i>		12,00 €
<i>Vellutata di zucca mantovana con caprino fresco e crostini dorati</i>		10,00 €

Primi piatti

<i>Casoncelli caserecci della nonna Emma conditi con pancetta e salvia</i>		13,00 €
<i>Tagliatelle fresche con ragù di coniglio e mirtilli rossi</i>		13,00 €
<i>Risotto carnaroli con fichi neri e taleggio DOP della bergamasca</i>		12,00 €
<i>Fagottino di crespella gratinata con brie e zucca gialla</i>		12,00 €
<i>La nostra pasta fresca al ragù di vitellone (menù baby)</i>		9,00 €

La carne

<i>Brasato di fassona piemontese al Valcalepio rosso con polenta</i>		19,00 €
<i>Costine di manzo cotte a bassa temperatura con riduzione di birra</i>		18,00 €
<i>Tenero arrosto di maialino con demi-glace al timo polenta bramata</i>		17,00 €
<i>Bocconcini di pollo alla paprika dolce con verdure croccanti</i>		15,00 €
<i>Paillard di pollo alla piastra con patate arrosto (menù baby)</i>		10,00 €

Dessert

<i>La crème brûlée al marsala</i>		6,00 €
<i>Tiepida torta di mele e cannella con gelato</i>		6,00 €
<i>Cannoncini croccanti di sfoglia con crema pasticcera</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 €

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



Menù Degustazione
(min. 2 persone)

Antipasto

*Morbido flan ai funghi porcini
con fonduta e olio al rosmarino*



GLUTEN FREE

Primo piatto

Risotto carnaroli con fichi neri e taleggio DOP della bergamasca



GLUTEN FREE

Secondo piatto

*Tenero arrosto di maialino con demi-glace al timo
e polenta bramata*



LACTOSE FREE GLUTEN FREE

Dessert

La crème brûlée al marsala



LACTOSE FREE GLUTEN FREE

Caffè

Costo del menù: 45,00 €/p (coperto incluso, bevande escluse)