












## Menù a la carte







### Antipasti

|  |   |         |
|--|---|---------|
| <i>Antipasto Dol Gal, i nostri salumi e le piccole golosità stagionali</i>   |   | 12,00 € |
| <i>Perle di polenta macinate a pietra con funghi misti trifolati</i>         |  | 12,00 € |
| <i>Medaglioni di cotechino nostrano su guazzetto di lenticchie di Norcia</i> |  | 12,00 € |
| <i>Flan tiepido di verdure invernali con fonduta leggera erborinata</i>      |  | 12,00 € |
| <i>Vellutata di zucca gialla, chicche di taleggio e polvere di amaretti</i>  |  | 11,00 € |




### Primi piatti

|  |   |         |
|--|---|---------|
| <i>Casoncelli caserecci della nonna Emma conditi con pancetta e salvia</i> |    | 13,00 € |
| <i>Tagliatelle fresche con ragù bianco di fassona e mirtilli</i>           |    | 13,00 € |
| <i>Fagottino di crespella con ortaggi e coulis di pomodoro camone</i>      |   | 12,00 € |
| <i>Risotto carnaroli con zucca, lardo e robiola fresca</i>                 |  | 12,00 € |
| <i>Zuppa di cipolle bionde al timo con crostoni dorati</i>                 |  | 12,00 € |
| <i>Le farfalle di pasta fresca al ragù fatto in casa (menù baby)</i>       |  | 9,00 €  |

### La carne

|   |   |         |
|---|---|---------|
| <i>Spezzatino di vitellone con verdure e polenta</i>                          |  | 18,00 € |
| <i>Costine di manzo cotte a bassa temperatura con riduzione di vino rosso</i> |  | 17,00 € |
| <i>Tenero arrosto di maialino con polenta bramata</i>                         |  | 18,00 € |
| <i>Saltimbocca di maialino con salvia e pancetta</i>                          |  | 17,00 € |
| <i>Fusi di pollo ruspante laccati alla salsa barbeque</i>                     |  | 14,00 € |
| <i>Coscetta di pollo al rosmarino con patate al forno (menù baby)</i>         |  | 10,00 € |

### Dessert

|   |   |        |
|---|---|--------|
| <i>Pera ubriaca al vin brulé con crema pasticcera</i>         |  | 6,00 € |
| <i>Crostata di pasta sablè con noci caramellate</i>           |  | 6,00 € |
| <i>Tortino al cioccolato fondente belga con cuore morbido</i> |  | 6,00 € |

|                                       |        |                               |        |
|---------------------------------------|--------|-------------------------------|--------|
| <i>Caffè</i>                          | 1,50 € | <i>Caffè macchiato o deca</i> | 2,00 € |
| <i>Caffè corretto, d'orzo 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 (min. 2 persone)

### Antipasto

*Flan tiepido di verdure invernali  
con fonduta leggera erborinata*



### Primo Piatto

*Risotto carnaroli con radicchio rosso di Treviso  
e riduzione di bollicine bergamasche*



### Secondo Piatto

*Tenero arrosto di maialino con polenta bramata*



### Dessert

*Tortino al cioccolato fondente belga  
con cuore morbido*



### Caffè

*Costo del menù: 40,00 €/p (escluse bevande e coperto)*