PROPOSTA 1

UN PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:

RISO MANTECATO AL FRANCIACORTA
E GRANELLA DI PISTACCHI

RISO MANTECATO ALLA ROBIOLA DI MONTAGNA
E VERDURE CROCCANTI

RISO MANTECATO AI FUNGHI MISTI
E NOSTRANO DELLA VALLE

FAGOTTELLI CON ASPARAGI E SALMONE

PACCHERI AL SALMI DI CINGHIALE

MACCHERONCINI ALLE VERDURE,
SPECK CROCCANTE E ZAFFERANO

UN SECONDO A SCELTA TRA:

TAGLIATA DI MANZO, PESTO DI RUCOLA
E SCAGLIE DI GRANA

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI SPECK,
FUNGHI MISTI E PATATE

GUANCETTA DI MANZO BRASATA,
POLENTA MORBIDA E PATATE

MANZO ALL'OLIO DELLA TRADIZIONE,
PATATE E POLENTA

VINO DELLA CASA, ACQUA E CAFFÈ

35 EURO

IL MENÙ SCELTO DOVRÀ ESSERE UGUALE
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.

PROPOSTA 2

ANTIPASTI:

SFORMATO DI ZUCCHINE SU VELLUTATA AL TALEGGIO
FIOCCO DI CULATELLO CON LA NOSTRA GIARDINIERA E TIEPIDO PANBRIOCHE
STRUDEL SALATO IN CROSTA DI SEMI, SPINACINO NOVELLO E RICOTTA

UN PRIMO A SCELTA TRA:

RISO MANTECATO AL FRANCIACORTA CON RAGÙ DI FUNGHI
RISO MANTECATO AL FRANCIACORTA CON PESCE DI LAGO
RISO MANTECATO AI PORCINI E SILTER
MACCHERONCINI AL SALMÌ DI CINGHIALE
PACCHERI AI PORCINI, POMODORO DATTERINO E BURRATA
CARAMELLE BERGAMASCHE AL BURRO, SALVIA E PANCETTA CROCCANTE
CRESPELLE CON VERDURE E PESCE DI LAGO AFFUMICATO

UN SECONDO A SCELTA TRA:

TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON SALSA TARTUFATA E PATATE NOVELLE
FILETTO DI MAIALINO AGLI ASPARAGI, POLENTA E PATATE
REALE DI VITELLO AI FUNGHI CON POLENTA DI STORO
STRACOTTO DI MANZO AL CURTEFRANCA SU POLENTA MORBIDA
SCALOPPA DI SALMONE, SEDANO RAPA E VERDURE ALLA JULIENNE
FILETTO DI TROTA DEL LAGO IN CROSTA DI PATATE E TIMO

VINO DELLA CASA, ACQUA E CAFFÈ

40 EURO

IL MENÙ SCELTO DOVRÀ ESSERE UGUALE PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.

PROPOSTA 3

ANTIPASTI:

CARPACCIO DI TROTA MARINATA IN CASA SU MISTICANZA
ROSA DI BRESAOLA CON CREMA DI CAPRINO
STRUDEL SALATO AI FUNGHI CON FONDUTA
TAGLIERI DI SALUMI CON LA NOSTRA GIARDINIERA A CENTRO TAVOLA

DUE PRIMI A SCELTA TRA:

RISO MANTECATO AL FRANCIACORTA CON PESCE DI LAGO
RISO MANTECATO AL CURTEFRANCA ROSSO CON FONDUTA
RISO MANTECATO ALLA SCAMORZA CON PESTO DI RADICCHIO
CRESPELLE CON VERDURE E ROBIOLA
CRESPELLE CON SALMONE AFFUMICATO E ZUCCHINE
GNOCCHI ALLA FONDUTA DI TALEGGIO E NOCI
GNOCCHI AL PESTO DI RUCOLA E GAMBERI
PACCHERI AL RAGÙ DI LAGO
CARAMELLE AL BURRO, SALVIA E PANCETTA CROCCANTE

UN SECONDO A SCELTA TRA:

REALE DI VITELLO AI PORCINI CON TORTINO DI PATATE
MEDAGLIONI DI MANZO AI CARCIOFI CON PATATE AL ROSMARINO
FILETTO DI MAIALINO CON RIDUZIONE AL CURTEFRANCA ROSSO E POLENTA
TAGLIATA DI CONTROFILETTO AL BAGÒSS E NOCI
SCALOPPA DI SALMONE, PESTO DI RUCOLA E POMODORINI
ROLLATINA DI COREGONE AL FORNO SU POLENTA DI STORO
FILETTO DI TROTA DEL LAGO CON SALSA CRUDAIOLA

VINO BIANCO O ROSSO CANTINA BOTTI, ACQUA E CAFFÈ

45 EURO

IL MENÙ SCELTO DOVRÀ ESSERE UGUALE PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.

MENÙ SPIEDO

TRIS DI ANTIPASTI:

ANTIPASTO DELLA CASA
TORTA SALATA
LA NOSTRA GIARDINIERA

SPIEDO CON POLENTA E PATATE

ACQUA, VINO ROSSO E CAFFÈ

35 EURO