

Il Menu Vegetariano

Veg+

Insalata d'inverno

Scarola dei colli di Bergamo, melograno, radicchio trevisano tardivo, mela, cavolo e semi

Minestrone d'orzo

15 verdure invernali del nostro orto con orzo Biologico

Zuccotto di zucca

Tortino di verdure invernali e zucca su crema di broccoletti

Frutteto con sorbetto alla pera

€ 39,00

il logo

Veg+

indica che le preparazioni sono esclusivamente a base vegetale e vegan come da progetto Veg+ di LAV e Joia Academy del Ristorante Joia di Milano

Il Menu della Tradizione SlowCooking

Salame nostrano

Degustazione di salame nostrano, 10 e 20 mesi di stagionatura con le nostre verdure in agrodolce

Casoncelli della nonna Ida

Ravioli di carne come da tradizione della nostra famiglia con burro, salvia e pancetta

Manzo all'olio

Polenta di nostro mais con guanciale di manzo all'olio extra vergine di oliva

Torta di mele della Val Brembana e crema inglese

Menu proposto ininterrottamente dal 2004 sempre a € 34,00

Menù delle Premiate Trattorie Italiane



Due laghi, due pesci

Agone del Lario in carpione, Luccio alla gardesana con polenta abbrustolita

Coniglio e castagne

Pappardelle di pasta fresca con ragù di coniglio nostrano, timo e caldarroste

Tagliata di manzo

Controfiletto alla piastra con Sale di Cervia e verdure grigliate

Semifreddo al Pistacchio di Bronte

Vino: Ghibellino "Biava"

il Menù è proposto per tutto il tavolo a € 50,00 vino, acqua e caffè compresi

Piatto senza glutine