



via De Gasperi, 12 - Ambivere (Bg) - tel. 035/908153 chiuso martedì e mercoledì  
[www.trattoriavisconti.it](http://www.trattoriavisconti.it) e-mail: [info@trattoriavisconti.it](mailto:info@trattoriavisconti.it)

## Primavera 2019

### Menu 1\*

Timballo di carote e piselli con fagottino di erbette e fonduta al Formai de Mut  
Risotto con pistilli di zafferano e fiori di zuccina  
Maccheroncini di pasta fresca al torchio con ragù di verdure e crema alla maggiorana  
Polenta e coscetta di faraona arrosto alle prugne  
Torta Mimosa  
Caffè

Cantina:

Soave Doc "Castelforte"  
Corio Sangiovese rosso doc "Trasimeno"

€ 48,00 vini compresi

### Menu 2

Stuzzichini di benvenuto  
Salame nostrano, culatello d'Ardesio, torta di verdure,  
cannolo con caprino all'erba cipollina, ortaggi in agrodolce  
Tortelli con borragine e ricotta al burro di montagna  
Risotto con ragù di coniglio  
Arrosto di Vitello tonnato con polenta, puntarelle saltate e patate al rosmarino  
Meringa alle fragole  
Caffè  
Dolcetti della casa

Cantina:

Curtefranca bianco Doc "Vezzoli"  
Curtefranca rosso Doc "Vezzoli"  
Moscato d'Asti Docg La Baudria "Canaparo"

€ 58,00 vini compresi

### Menu 3

Stuzzichini di benvenuto  
Salmerino marinato ai semi di papavero e crema allo yogurt, crackers rustici al timo  
Risotto con gli asparagi dell'Albenza e stracchino all'antica  
Gnocchi di patate con fantasie di mare e salsa ai crostacei  
Rana pescatrice alla piastra con crema di zafferano e zucchine croccanti  
Controfiletto di manzo con patate arrosto e macedonia di verdure primaverili  
Torta Chantilly alla frutta  
Caffè  
Dolcetti della casa

Cantina

Verdicchio dei castelli di Jesi Doc "Garofoli"  
Chianti Docg "Villa Chigi"  
Moscato d'Asti Docg La Baudria "Canaparo"  
Franciacorta Docg Brut "Vezzoli"

€ 68,00 vini compresi

Eventuali prenotazioni per giorni non festivi o prefestivi garantiscono uno sconto del 10%

\*Menu 1 non disponibile a pranzo la domenica del mese di Maggio

Consigliamo inoltre l'aperitivo servito in giardino con finger food, bicchierini di vellutate e creme salate, tartellette di salumi e formaggi bergamaschi e il taglio sulla Berkel rossa della Mortadella di Bologna del Presidio Slow Food, accompagnati da Valdobbiadene Brut Docg e succo florida analcolico