

## Il Menu della Cacciagione

### Tagliatelle

Pasta fresca con ragù di fagiano

### Cacciagione e polenta

Polenta di mais nostro con cacciagione secondo cacciato

### Sorbetto al Braulio Riserva

€ 32,00

## Il Menu della Tradizione SlowCooking

### Manzo alla birra

Carpaccio di manzo marinato alla birra Loertis di San Pellegrino con chips di mais nostro

### Gnocchi

Gnocchi di patate di montagna con Formai de Mut e verze dell'orto

### Stracotto di agnellone e polenta

Polenta di mais nostro con castrato gigante bergamasco cotto a lungo

### Semifreddo alla grappa Locatelli con miele di Robinia

€ 34,00

## Il Menu dei prodotti dei Presidi



### Flan di verdure invernali

Flan di cavolfiore, zucca e broccoletti dell'orto con fonduta di Stracchino a munta calda



### Trippa

Trippa alla bergamasca con pistilli di zafferano di San Gavino Monreale



### Quiche con la scarola

Pasta sfoglia con scarola dei colli di Bergamo e Bitto delle Valli Storiche



### Torta di Mele con farina di grano saraceno e noci

€ 42,00

## Cos'è un Presidio Slow Food?



Presidio Slow Food®

Il progetto Presidi Slow Food nasce per tutelare produzioni di elevatissima qualità e a rischio di scomparsa, attraverso azioni di valorizzazione riunendo i vari produttori e definendo specifici disciplinari.