



## La Domenica ad Ambivere

Abbiamo pensato di fare rivivere lo spirito di ritrovarsi tutti insieme a tavola riformulando il pranzo tradizionale della domenica. Ogni mese si alterneranno menu caratterizzati da ingredienti stagionali proposti in una successione di gusti e sapori tipici del territorio bergamasco. Non mancheranno mai i nostri classici di casa: il salame nostrano, i Casoncelli della Nonna Ida e la polenta di nostro mais. La domenica si festeggerà a tavola attraverso la riproposizione di usi e tradizioni del calendario contadino. Ad ottobre ad esempio è tempo di vendemmia, si raccoglie il granoturco e i boschi regalano funghi e tartufi a chi li percorre, magari in occasione di una castagnata. A novembre arriveranno il carrello dei bolliti, la festa dei santi e dei morti la festa di San Martino, il primo verze brinato, la cassoëula, la maiassa...

### Menu delle domeniche a pranzo - Ottobre 2019

Stuzzicappetito

Salame nostrano di 2 diverse stagionature, torta di verdure, ortaggi in agrodolce

Tortino caldo ai funghi porcini con crema di Stracchino all'antica  
e sfoglia di polenta, peperoni bergamaschi a sigaretta con Grana Padano

Risotto con zucca e amaretto

Casoncelli della Nonna Ida

Polenta di nostro mais e coniglio nostrano

Robiola di capra dell'azienda Cascina Ombria di Caprino Bergamasco

Polpa di caco con crumble di melissa

Cre moso di castagne con cioccolato bianco e coulis di Moscato di Scanzo

Caffè

Piccola Pasticceria

Acque minerali

**€ 50,00 vini esclusi**

"Fuori percorso" il menu verrà sempre impreziosito da assaggi rappresentativi della cultura gastronomica bergamasca.

Per eventuali allergie e intolleranze da comunicare al momento della prenotazione predisporremo piatti sostitutivi.

**Menu Bambini** (fino ai 10 anni) €30,00

Prosciutto e salame

Pasta a scelta

Bistecchina con patate

Dolce o gelato