

Il Menu Vegetariano

Insalata d'inverno

Cavolo viola, insalata scarola dei colli, finocchi, arance, melograno e semi croccanti

Veg+

Linguine con puntarelle

Pasta integrale con puntarelle e crema di spinaci

Variazione di carciofi

Cru di insalata con scaglie di Formai de Mut, flan e carciofi ripieni

Frutteto con sorbetto ai frutti di bosco

€ 39,00

Veg+

il logo indica Veg+ che le preparazioni sono esclusivamente a base vegetale e vegan come da progetto Veg+ di LAV e Joia Accademy 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

... come da tradizione della nostra famiglia dal 1932

Guancetta di manzo brasata

Polenta di nostro mais con bocconcini di guancia 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



Insalata di pollo

Pollo nostrano biologico con arancia candita, uvetta e pinoli secondo la ricetta del Cocho bergamasco di fine 1600

Risotto allo Strachitunt

Carnaroli con Strachitunt erborinato, miele di castagno e nocciole

Coniglio alla bergamasca 2.0

Polenta di mais nostro, coniglio nostrano al vino rosso e lombo alla griglia

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