

Il Menu Vegetariano

Veg+

Insalata d'inverno

Scarola dei colli di Bergamo, finocchi, arancia,
radicchio trevisano tardivo, melograno, cavolo, boccioli di tarassaco e semi

Veg+

Linguine integrali

Pasta integrale con broccoletti, pomodorini essiccati e pesto di maggiorana

Chisol

Palla di polenta come in alpeggio ripiena di formaggio Storico Ribelle
con fonduta di stracchino all'antica e tartufo nero pregiato fresco melanosporum

Veg+

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 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

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



Variazione di carciofi

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

Lasagne

Millefoglie di pasta fresca al ragù d'anatra

Nosecc

Polenta con involtini di carne in foglie di verze e salsa di pomodoro nostra

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