

Menù Della Casa

*Scegli il tuo menù così strutturato tra le nostre proposte.
I nostri menù sono stagionali, variano durante l'anno in base alla disponibilità dei prodotti*

Antipasto

Tagliere Imperiale della casa

Salumi nostrani e formaggi autoprodotti, giardiniera di verdure degli orti, polentina macinata a pietra da antico mulino Az. Agricola "Riboli" con lardo e miele delle nostre Api

Bis di primi piatti (a scelta)

Risotto Carnaroli Riserva "Salera" con mirtilli BIO e stracchino

Casoncelli della tradizione bergamasca

Gnocchi di pane fatti in casa come da tradizione, al pesto rosso di pomodori secchi e mandorle tostate

Secondo piatto

Biancostato caramellato/Brasato di manzo (in base alla disponibilità)

Salsiccia arrosto con panna e salvia alla Bergamasca

Agri-tronchetto con farcia di ricotta, toma, zucchine spadellate e basilico

Fonduta di formaggi con polenta e funghi

Contorni

Polenta Bergamasca Macina a pietra da antico mulino Az. Agricola "Riboli"

Patate fritte dei nostri orti

Verdure miste al forno con erbe aromatiche

Dolce

Panna cotta al miele

Salame di cioccolato

Cheesecake ai frutti di bosco

Torta morbida pere e cioccolato

Agri-gelato prodotto con il nostro latte vaccino con gocce di cioccolato

€45.00

Il menù è valido per una sola persona e non è divisibile tra i commensali

(Menù composto da: antipasto, un bis di primi piatti, un secondo piatto, un contorno ed un dolce, coperto e caffè inclusi)

Le materie prime utilizzate per la produzione di questi piatti sono autoprodotte, biologiche o provenienti da aziende agricole locali che supportano, come noi, un progetto di valorizzazione del territorio favorendo il consumo di alimenti sani, con un approccio più etico a Km zero.