

GLI ANTIPASTI

- Tavolozza di verdure in cotture diverse
- Coppa di Parma Igp*, pizza frita e spuma di scquaquerone
- Tagliere bergamasco
salame nostrano, pancetta bergamasca, polentina farcita, formaggella, strachì
- Antipasto misto del mare*
consigliato per due

*IGP indicazione geografica protetta

I PRIMI

- Casoncelli alla bergamasca
- Tagliatelle fresche con ragù di cinghiale fatto in casa
- Risotto alla crema di scalogno e straccetti di bufala
min. per 2 persone
- Spaghetti allo scoglio di mare*
cozze, vongole, gamberi, calamari
- Ravioli di di branzino con concassè di pomodoro e basilico

Il Concassè è una tecnica che permette di eliminare facilmente la buccia sottile del pomodoro (e altre verdure) per poi ridurlo a cubetti, dal francese "tagliato finemente".

I SECONDI

- Brasato con polenta
- Coniglio arrostito lentamente con patate e nocciole tostate
- Gran fritto misto di pesce*
Code di gamberi, anelli di totano, calamari, gamberone, bocconcini di merluzzo
- Filetto di branzino in carta fata con code di gamberi, patate e olive taggiasche

*Alcuni prodotti potrebbero essere decongelati

I CONTORNI

- Patatine fritte o rustiche
- Verdure di stagione al vapore
- Insalata mista
Verdure grigliate fresche

PER I NIPOTINI

- Pasta al pomodoro
- Pasta al pesto
- Fish & Chips
anelli di totano, patatine fritte
- Striscioline di petto di pollo impanate con patatine fritte