



ANTIPASTI



TAVOLOZZA

tavolozza di verdure in cotture diverse con gazpacho

TAGLIERE EMILIANO

coppa di parma con pizza frita e crema di squacquerone

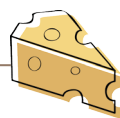
SAUTE'

sautè di cozze e vongole con pomodoro

CARPACCIO

carpaccio di pesce spada affumicato con citronette di lime e lampone

tradizione



TAGLIERE BERGAMASCO

In collaborazione con la latteria Branzi di Zogno, una carrellata di salumi e formaggi della tradizione orobica dallo Stracchino all'antica e l'Agri del Presidio Slow Food al Formai de Mut D.O.P. al Roccolo della Valtaleggio ed altri.

Una curiosità, sai perchè lo "stracchino" si chiama così?

Perchè un tempo si produceva nei momenti di sosta lungo i percorsi di transumanza con il poco latte di animali "stracchi" per il viaggio.



di stagione

LO STAGIONALE DELLA TRADIZIONE

Asparagi alla veneta, Puntarelle alla romana, Caponata alla siciliana, Panzanella Toscana.

Ci sono fior di ricette con le verdure di stagione, il Nonno ha pensato di riproporre alcuni piatti poveri della tradizione italiana che sono poveri sì, ma molto molto appetitosi!

Partiamo con gli Asparagi alla veneta con il suo battuto d'uovo aromatizzato che quest'anno probabilmente arriveranno fino a fine Maggio, proseguiamo poi per tutto Giugno con le Puntarelle alla romana e pronte le solanacee a Luglio passiamo alla Caponata alla siciliana (per la precisione la ricetta trapanese con i peperoni).

Finiamo l'estate in bellezza con il re della tavola italiana, il pomodoro, nella Panzanella Toscana.



CUCINA



PRIMI



CASONCELLI

casoncelli artigianali alla bergamasca

GNOCCHI

gnocchi di patata fatti in casa con seppie, aglio prezzemolo detti anche alla Burranella

PICI

pici con le briciole, acciughe, aglio, peperoncino e croccante di pecorino

CAVATELLI

cavatelli alle cozze, patate e pesto di rucola

di stagione

RAVIOLACCI

fatti in casa alle erbe spontanee e verdure di stagione con ricotta e aromi

Per le erbe e le verdure di stagione ci avvaliamo del lavoro della Società Agricola ManinTerra che coltiva e raccoglie a KM0.

PER I NIPOTINI

Pasta al pomodoro

Pasta al pesto

Fish and Chips

anelli di totano, patatine fritte

Striscioline di pollo impanate

con patatine fritte

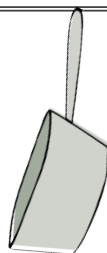




CUCINA



SECONDI



TAGLIATA

tagliata di fassona piemontese con perle all'aceto balsamico, pomodorini e bouquet di insalatine

TARTARE

tartare di manzo piemontese con i suoi condimenti

FRITTO MISTO

fritto misto di pesce* con code di gamberi, anelli di totano, calamari, bocconcini di merluzzo

GAMBERONI

gamberoni alla catalana, cotti in forno e accompagnati da verdure croccanti aromatizzate appunto alla Catalana.

* Alcuni prodotti potrebbero essere scongelati



tradizione

VITELLO TONNATO

Vitello Tonnato alla vecchia maniera Piemontese cotto in forno con salsa al fondo di cottura ispessito con tonno e capperi, acciughe, olio e uovo senza maionese...

All'insegna della tradizione anche la scelta delle carni prodotte e lavorate nella loro zona di allevamento nell'astigiano (Piemonte) in filiera a KM0, con la cura e la competenza dei maestri macellai di Barone Carni.

CONTORNI



Patatine fritte o rustiche

Verdure di stagione al vapore

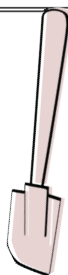
Insalata mista

Verdure grigliate fresche



CUCINA

DOLCI



Fatti in casa



ANANAS

Carpaccio di Ananas marinato all'anice stellato con fragole e menta



PANNA COTTA

Panna cotta con salsa al cioccolato o con salsa ai frutti di bosco

CHEESCAKE DELLA CASA

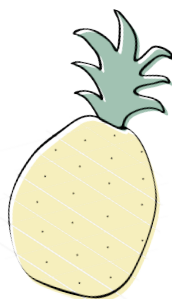


FRAGOLE AL NATURALE

FRAGOLE CON GELATO

TORTINO DELLA CASA

Soffice di mele



Confezionati

SEMIFREDDO

Semifreddo affogato al caffè o Gran Marnier

TARTUFO

Tartufo nero e bianco

Affogato al Caffè

Affogato al Gran Marnier

GELATO