

# TAKE AWAY

APERTO A PRANZO TUTTI I GIORNI ESCLUSO IL SABATO  
APERTO A CENA VENERDI • SABATO • DOMENICA

## ANTIPASTI

TAGLIERE: SOLO SALUMI • SOLO FORMAGGI • SALUMI E FORMAGGI

Per una persona € 9,00

Per due persone € 13,00

Per sei persone € 36,00

TAGLIERE DI DEGUSTAZIONE

Formaggi di produzione propria a base di latte vaccino e caprino e ovino

Con marmellate in mostarda e polenta Per una persona € 16,00 Per due persone € 22,00

Taleggio Latini fritto € 11,00

Tagliere di Patanegra con pane tostato (per 1 persona) € 12,00

Tagliere di Patanegra con pane tostato (per 2 persone) € 20,00

Affettato di lardo con gnocco fritto e salsa alle cipolle (per 1 persona) € 10,00

Affettato di lardo con gnocco fritto e salsa alle cipolle (per 2 persone) € 16,00

Affettato di Culatello di Zibello con pane bruschettato e castagne al miele € 14,00

## POLENTERIA € 8,50

Polenta e lardo

Polenta e gorgonzola

Polenta e salamino piccante

Polenta, lardo e miele

Polenta e funghi\* porcini

Polenta e brie

Polenta e cotechino

Polenta e speck

Polenta e grana

Polenta e Taleggio Latini

Polenta e salame

Polenta e formaggi fusi

Polenta e uovo

## PRIMI PIATTI

Pizzoccheri alla Valtellinese € 12,00

Mezzi paccheri alla crema parmigiana con scaglie di tartufo nero di Norcia € 19,00

Risotto Bitto e bresaola croccante € 14,00

Risotto parmigiana con scaglie di tartufo nero di Norcia € 19,00

Risotto mantecato allo zola Latini con pere caramellate e polvere di frutta secca € 14,00

Risotto mantecato alla scamorza affumicata e riduzione di vino rosso della Valcalepio C. Pedrinis € 14,00

Risotto con cuore di \*carciofi e carpaccio di branzino fresco marinato al rosmarino € 16,00

Risotto con salva cremasco, spinacino fresco e tuorlo d'uovo fritto € 16,00

## LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA

Casoncelli alla bergamasca con burro versato e pancetta € 14,00

Triangoli ripieni di culatello di Zibello, ricotta ed erba cipollina al burro e salvia € 14,00

Ravioli al ripieno di scampi con salsa di pachino al profumo di timo € 14,00

Ravioli trevisano e salsiccia al burro versato e salvia € 14,00

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia € 14,00

## SECONDI PIATTI

Brasato al vino rosso con polenta € 12,00

Manzo all'olio con polenta € 12,00

Coniglio al forno con patate e polenta € 12,00

Tartare dei Filagni razza Fassona Piemontese con sale, pepe e riduzione all'aceto balsamico € 23,00

Guancetta di manzo brasato con polenta € 16,00

Baccalà alla Vicentina con polenta € 16,00

Bollito misto con salsa verde e mostarda € 19,00

## DOLCI € 6,00

TIRAMISÙ • CHEESECAKE CON SALSA AI MIRTILLI • CROSTATA DI FRUTTA FRESCA • DOLCE DEL GIORNO

\* In assenza di alimenti freschi potrebbero essere utilizzati alimenti surgelati.