

Il menù di ottobre

Per iniziare...

Antipasto del Circolino
(polenta con filetti di alici, frittatina di cipolle,
formaggio cuor di capra e melanzane a filetto in olio)
€ 7.50

Vellutata di zucca e patate con code di gambero
e erba cipollina
€ 9.00

Agrì di Valtorta (Presidio Slow Food della Val Brembana)
con insalata tiepida di cavolo rosso, pinoli e miele millefiori
€ 9.50

Tortino di melanzane, pomodori datterino,
olive kalamata, burrata di bufala campana dop e basilico
€ 8.50

Salumi e formaggi dalle nostre valli

Tagliere di formaggi i "Principi delle Orobie":

branzi, strachitunt della Val Taleggio
formai de Mut e stracchino all'antica delle valli orobiche
serviti con confetture di fichi e arance amare
€ 12.00

Tagliere di salumi:

salame nostrano, coppa, lardo e pancetta
con polenta
€ 13.00

Tagliere di formaggi di capra "Coop. La Peta di Costa Serina (Bg)"

caprino al naturale, crosta fiorita al naturale,
crosta fiorita al carbone vegetale e stracchino
serviti con confetture di fichi e arance amare
€ 12.00

Primi piatti

Casoncelli alla bergamasca

ravioli al ripieno di carne di manzo e maiale, verdure e spezie
conditi con burro fuso, salvia, pancetta rosolata e grana padano
€ 8.50

“Scarpinocc de Parr” al burro fuso e salvia

ravioli tipici della Val Seriana al ripieno di grana padano,
uova, pane grattugiato, noci e amaretto
€ 9.00

Paccheri di Gragnano con baccalà, pomodorini semiseccchi, uvetta e broccoli

€ 9.50

Risotto ai finferli e granella di nocciole tostate

€ 9.50

Tonnarelli di pasta fresca al cacio e pepe

€ 9.00

Pappardelle di pasta fresca al ragù casereccio e noci

€ 9.00

*la carne che utilizziamo per il nostro ragù è di sola razza scottona femmina 18 mesi
delle Prealpi Orobiche da allevamenti locali
selezionata dalla macelleria Magri di Chiuduno (Bg)*

Gentile ospite/cliente, se hai delle intolleranze e/o allergie alimentari chiedi informazioni al nostro personale che provvederà a fornirti adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande; è inoltre disponibile la documentazione cartacea con tutti gli ingredienti dei piatti del nostro menù

La nostra carne a filiera corta

*la carne che utilizziamo è di sola razza scottona femmina 18 mesi
delle Prealpi Orobiche da allevamenti locali
selezionata dalla macelleria Magri di Chiuduno (Bg)*

Hamburger (300gr circa) alla piastra con insalata,
pomodorini ciliegino e riduzione di aceto balsamico
€ 12.00

Tagliata di manzo alla piastra con patate arrosto
€ 16.00

Bocconcini di manzo brasati al Valcalepio rosso con polenta
€ 14.00

Secondi piatti

Coniglio al forno alla bergamasca con polenta taragna
€ 12.00

“Fiorentina” di manzo alla piastra con patate arrosto
(da 1 kg circa, consigliata per due persone)
€ 35.00

Polenta taragna e funghi porcini trifolati
€ 10.00

Tartare di manzo piemontese
servita con capperi, cipolla rossa, senape delicata
e verdure croccanti
€ 14.00

Filetto di maialino saltato in padella alle mele con patate arrosto
(maiale da allevamento libero)
€ 14.00

Filetto di San Pietro* saltato in padella con insalata di finocchi e arance
€ 16.00

I contorni:

Patate fritte*	€ 3.00	Patate arrosto*	€ 3.50
Polenta	€ 2.50	Insalata mista	€ 4.00
Polenta taragna	€ 6.00	Verdura del giorno	€ 4.00

*alimenti congelati all'origine

coperto € 1.80