

# MENU

---

## ANTIPASTI

---

<b>Tagliere di salumi e formaggi nostrani, giardiniera e confetture</b> 1-7-9	20
<b>Fiore di zucca, persico, salsa di zafferano e yogurt salato</b> 3-4-7	18
<b>Trota marinata in panzanella</b> 4-6-9-11	18
<b>Caprese con bufala, pomodorino multicolore, olio alla menta e aceto balsamico</b> 1-4-7	16

## PRIMI PIATTI

---

<b>“Come un casoncello” fra Bergamo e Brescia</b> 1-3-7-9	24
<b>Tagliatelle al ragù del Podere</b> 1-9-12	20
<b>Risotto al Petra Aeterna, salmerino e brunoise di verdure</b> 1-4-7-12	22
<b>Minestrone tiepido alla ligure</b> 1-9	18

---

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze. Si prega di comunicare al personale di sala qualsiasi particolare esigenza.

## SECONDI PIATTI

---

<b>Lumache in pancetta con spinacino salato e crostone di polenta</b> 1-14	22
<b>Rotolo di filetto di persico spigola con verdure croccanti e cavolo cappuccio marinato</b> 1-4-9	24
<b>Pollo del "Roccolo" con verdure all'orto</b> 9	24
<b>Costata con patate arrosto al rosmarino</b> 500 g 7-9	34

## LA PASTICCERIA

---

<b>Tiramisù del Podere</b> 1-3-7	10
<b>Torta del Donizetti</b> 1-3-7	7
<b>Nocciolata alla grappa del Podere</b> 1-5-7	10
<b>Macedonia e gelato</b> 8-7-12	7

---

1. Cereali, Glutine

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte, Lattosio

8. Frutta a guscio

9. Sedano

10. Senape

11. Sesamo

12. Solfiti

13. Lupini

14. Molluschi