

GLI ANTIPASTI



Il tagliere Orobico	20	Brut
<i>Selezione di salumi della tradizione bergamasca, cetriolini all'aceto e scaglie di Grana Padano (Azienda agricola San Giorgio Prosciutto crudo, Pancetta Coppata, Coppa, Salame nostrano suino, Salame misto manzo e Suino)</i>		
Orologio dei nostri pascoli 7	20	Brut
<i>Formaggi tipici del territorio accompagnati da cipolle caramellate fatte in casa (Formaggi prodotti da azienda agricola San Giorgio di Grone, Stracchino Vigolo, taleggio stagionato in grotta, Formai de Mut, Pecorino Rosso, Erborinato misto)</i>		
Il Cervo e il Midollo 3-10-12	22	Aeternus
<i>Tartare di cervo su midollo arrostito, maionese alla senape e petali di cipolla al vino rosso</i>		
Il Lavarello e la Polenta 4-7-12	20	Rosè
<i>Lavarello mantecato, crostone di polenta croccante e coulis acidula ai frutti di bosco</i>		

I PRIMI



I Casoncelli del Podere 1-3-7	20	Rubra
<i>Casoncelli tra Bergamo e Brescia, la nostra risposta alla tradizione</i>		
Risotto, Trota e Pomodorino Giallo 4-7-9	24	Argenteus
<i>Riso Carnaroli mantecato all'emulsione di pomodorini gialli, carpaccio di trota marinata e stracciatella fresca</i>		
Le Pappardelle al Coniglio 3-7-9-12	22	Rubra
<i>Pappardelle artigianali al ragù di coniglio sfumato al Valcalepio Rosso e crema fluida di Grana Padano</i>		
Gli Gnocchi di Pane 1-3-7	18	Nature
<i>Gnocchi di pane fatti in casa, fonduta di Taleggio a latte crudo e nocciole tostate</i>		

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.

I SECONDI



La Faraona e l'Albicocca 7-9-12	24	Aeternus
<i>Suprema farcita alle albicocche, morbido di patate, i suoi ravioli e salsa di carne</i>		
Il Persico e la Mugnaia 1-4-8-12	24	Argenteus
<i>Persico lardellato, chutney di pesche, salsa alla mugnaia e crumble di frutta secca</i>		
La Tagliata	26	Aeternus
<i>Tagliata di manzo sale maldon e patate dorate al rosmarino</i>		
Il Cavolfiore e il Formai de Ròst 7	22	L. Rosa
<i>Bistecca di cavolfiore arrostita, Formai de Ròst fuso e crema di cipolle stufate alla bergamasca con germogli di Porro</i>		

LA PASTICCERIA

Il Tiramisù del Podere 1-3-7	8
<i>Crema classica al mascarpone, crumble al cacao</i>	
La Zuppa Inglese del Podere 1-3-7	8
<i>Biscotti secchi all'Alchermes, crema pasticceria all'arancia e cacao amaro</i>	
Il Tortino dal Cuore Fluido 1-3-7	8
<i>Tortino tiepido al cioccolato fondente e il suo interno fondente con gelato</i>	
Cheesecake Olio e Limone 1-3-7	8
<i>Insolita cheesecake al limone del Garda, frolla ed emulsione fine all'olio extravergine</i>	

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