

MENU

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi nostrani, giardiniera e confetture 1-7-9	20
Uovo morbido e Bruscardoli con latte di parmigiano e polenta croccante 3-7	16
Trota marinata con salsa di finocchietto, tarassaco e cipolla in agrodolce 4-6	18
Salmerino in carpione, le sue verdure e salsa verde del lao d'Iseo 4-9	22

PRIMI PIATTI

"Come un casoncello" fra Bergamo e Brescia 1-3-7-9	24
Risotto agli asparagi e fonduta di Branzi 7-9	24
Foiade a nostro ragù e fonduta di "Salva Cremasco" 1-3-7-9	22
La "Panada" del Podere 1-7-9	20

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

Polenta "concia" del Podere con funghi e zola bergamasco 7	22
Luccio e Caciucco del Lago 1-3-4-9	30
Pollo del "Roccolo" 9	25
Tagliata di manzo, rucola e Branzi 7-9	30

LA PASTICCERIA

Tiramisù del Podere 1-3-7	10
Torta del Donizetti 1-3-7	7
Stracciatella con profumo di grappa 1-7	10
Macedonia all'aroma di "Petra Aeterna" 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