

PIATTI D'ASPORTO – TAKE AWAY

Antipasti - Starters

POLENTA, SALAME E CREMA DI TALEGGIO	€ 8
<i>polenta, salami and taleggio cheese</i>	
TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI	€ 8
<i>Ham and cheese selection</i>	
CARDONCELLO ALLA MILANESE, CAVOLO VIOLA, MAYONESE AL RAFANO E TARTUFO BERGAMASCO	€ 8
<i>Breaded Cardoncelli mushrooms with purple cabbage, horseradish mayonnaise and local truffle</i>	€ 9
BACCALA' MANTECATO CON POLENTA	€ 8
<i>Creamed codfish with polenta</i>	
VELLUTATA DI ZUCCA, ZOLA E ZENZERO	
<i>Pumpkin, zola and ginger cream soup</i>	

Primi piatti – Pasta courses

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	€ 8
<i>Tagliatelle with porcini mushrooms</i>	
CASONCELLI DELLA VALLE IMAGNA	€ 8
<i>ravioli stuffed with pork, beef, raisins served with butter, sage and bacon</i>	
FOIADE ALLA FARINA DI CASTAGNE CON SALSICCIA E UVA MERLOT	€ 8
<i>Homemade chestnut-flour pasta with sausage and grapes / cabbage</i>	
RAVIOLO CON FONDUTA DI FORMAGGI E TARTUFO E MANDORLE TOSTATE	€ 8
<i>Raviolo with cheese and truffle fondue and toasted almonds</i>	
GARGANELLI AL RAGU' DI MARE	€ 8
<i>Garganelli pasta with seafood ragout</i>	

Secondi piatti – Main courses

BOCCONCINI DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI CON POLENTA	€12
<i>veal bites with cep mushrooms and polenta</i>	
FESA DI VITELLO ALLE MANDORLE CON PATATE	€12
<i>roast veal with almonds and baked potatoes</i>	
POLPETTE DI CONIGLIO, POLENTA TARAGNA E TARTUFO BERGAMASCO	€12
<i>Rabbit meatballs, polenta taragna and local truffle</i>	
FILETTINO DI MAIALE CBT CON SALSA AL VALCALEPIO E TORTINO DI CAVOLFIORRE	€12
<i>Fillet of pork cooked at low temperature with Valcalepio sauce and cauliflower pie</i>	
POLIPO SCOTTATO CON LA SUA MAYONESE E PATATA SCHIACCIATA	€12
<i>Seared octopus with its mayonnaise and mashed potato</i>	
TAGLIERE DI FORMAGGI E MARMELLATE	€ 8
<i>local cheeses with jams</i>	
POLENTA TARAGNA CON FUNGHI PORCINI	€ 12
<i>polenta mixed with Branzi cheese with cep mushroom</i>	

Contorni – Side dishes

POLENTA	€ 3
POLENTA TARAGNA - polenta mixed with branzi cheese	€ 5
PATATE AL FORNO - baked potatoes	€ 3

Dessert

TIRAMISU'	€ 4
TORTA QUARENGHI - "Quarenghi cake" with corn flour, figs, pears and chocolate	€ 4
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CREMA DI PISTACCHIO- Chocolate cake with pistachio cream	€ 4
SBRISOLONA CON CARMELLO SALATO- Sbrisolona cake with salted caramel	€ 4

Per prenotazioni:



035868000



[whatsapp +39 3298827093](https://www.whatsapp.com/chat?phone=393298827093)