

I PIATTI UNICI

IL DUO SAPORITO

Duetto di pizzoccheri valtellinesi e polenta concia

15,00

IL MISTO STUZZICANTE

Assaggio di polenta taragna, misto funghi, bocconcini di capriolo e formaggio
grigliato

20,00

GLI ANTIPASTI

L' ANTIPASTO DELLA CASA

Degustazione di bresaola con rucola e grana, formaggio fondente, zucchine
grigliate, noce di polenta con lardo d'Arnad, misto salumi e porcini sott'olio

12,00

L' ARNAD

Tagliere di polenta calda con lardo d'Arnad

8,00

IL PETALO

Speck d'anatra affumicato accompagnato con pane tostato al burro e sott'olio

8,00

I PRIMI PIATTI

Pasta fresca fatta in casa

IL CASONCELLO

Tradizionali ravioli bergamaschi con ripieno di carne al burro, pancetta dorata e
salvia croccante

8,00

IL TAGLIOLINO

Pasta fresca con crema allo speck altoatesino e brie

8,00

IL PIZZOCCHERO VALTELLINESE

Pasta al grano saraceno con verze, patate e formaggio di monte filante
8,00

IL RISOTTO

Riso Carnaroli ai funghi porcini mantecato con burro e Grana Padano
8,00

LA LASAGNA

Lasagna gratinata all'emiliana
8,00

IL RAVIOLO SENZA GLUTINE

Ravioli di carne spadellati al burro e nocciole tostate
8,00

LA ZUPPA DEL GIORNO

6,00

I FORMAGGI

IL TAGLIERE

Degustazione di formaggi locali con miele della Valle Brembana e confettura
fatta in casa
8,00

LA PIODA

Degustazione di formaggi locali fondenti serviti su ardesia calda
8,00

I SECONDI PIATTI

L' ARROSTO

Noce di vitello cotto al forno
10,00

IL BRASATO

Fettine di manzo brasate al Barbera del Piemonte
10,00

IL CAPRIOLO

Bocconcini di capriolo aromatizzati alle bacche di ginepro e chiodi di garofano

10,00

IL CONIGLIO

Coniglio profumato al rosmarino e timo selvatico

10,00

LA COSTOLETTA

Costolette d'agnello scalzate alla griglia

14,00

LA TAGLIATA

Filetto di manzo in tagliata con rucola e grana

14,00

con rosmarino

14,00

con aceto balsamico

14,00

con funghi porcini

14,00

I CONTORNI

IL TAGLIERE DI POLENTA

3,00

LA TERRINA DI POLENTA TARAGNA

5,00

LE PATATE DORATE AL FORNO

3,00

LE VERDURE DEL GIORNO

3,00

IL TRIS DI VERDURE

6,00

I FUNGHI TRIFOLATI

7,00

I DOLCI FATTI IN CASA

LA FROLLA

Crostata alla marmellata casereccia con gelato

5,00

IL CREMOSO TIRAMISÙ

5,00

IL GOLOSISSIMO

Mousse al moscato, frutta e semifreddo al croccante

6,00

IL SALAME DI CIOCCOLATO CON GELATO AL CACAO

5,00

LA MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

5,00

IL FRESCO SORBETTO AL LIMONE

3,00

IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO AFFOGATO AL CAFFÈ

5,00

RISTORANTE HOTEL PIAZZA BREMBANA

Via Bortolo Belotti, 70

24014 Piazza Brembana (Bergamo)

Tel. 0345 81070 • Fax 0345 82586

info@albergopiazabrembana.com • www.albergopiazabrembana.com