

*Menù turistico del Tagliere di Nese*

*Assaggi di salumi e formaggi*

*Casoncelli alla vecchia maniera*

*Brasato*

*¼ di vino , acqua e caffè*

*€ 35,00*

*1 Taglieri*

<i>Tagliere di Nese Selezione di salumi e formaggi locali (vaccini e caprini)</i>	
<i>polenta rustica e verdure sott'olio di nostra fattura</i>	<i>18,00</i>
<i>Bergamasco Polenta con salsiccia grigliata, lardo erborinato, pancetta steccata,</i>	
<i>salame val di Scalve, Branzi stagionato 180gg, taleggio e strachitund</i>	<i>16,00</i>
<i>Rustico Formaggio Magrera alla piastra, mortadella, salame ns. selezione e</i>	
<i>polenta bg</i>	<i>15,00</i>
<i>Tagliere di salumi misti e formaggi vaccini</i>	<i>16,00</i>
<i>Alpino Salame, speck, brisaola, formaggella e salamella alla piastra con polenta</i>	<i>15,00</i>
<i>Orologio di formaggi di latte vaccino, caprino e agri della Valtorta*</i>	
<i>abbinati a marmellate, miele e noci</i>	<i>17,00</i>
<i>Di formaggi locali Formaggella, Taleggio, Bigia, Magrera e formaggio di capra</i>	
<i>con marmellata e polenta</i>	<i>16,00</i>
<i>Principi delle Orobie Storico ribelle (bitto)* 2021, Stracchino all'antica*,</i>	
<i>Formai de Mut 2022, Strachitund, Branzi 180 gg, Agri * con marmellata</i>	
<i>e miele</i>	<i>18,00</i>
<i>Taglierino di capra scelta di Formaggi caprini selezionati con polenta bergamasca.</i>	
<i>e miele</i>	<i>17,00</i>
<i>Valchiavenna Brisaola di Ma officina gastronomica, polenta taragna,</i>	
<i>funghi porcini e lardo erborinato</i>	<i>17,00</i>
<i>Piemontese Verdure alla griglia, pinzimonio, tomino boscaiolo fuso al profumo</i>	
<i>di tartufo e polenta</i>	<i>16,00</i>
<i>Vegetariano verdure grigliate, ortaggi al vapore, formaggi locali vaccini e</i>	
<i>polenta rustica</i>	<i>16,00</i>
<i>Funghetto Polenta taragna e funghi porcini trifolati</i>	<i>15,00</i>

### *Primi piatti*

<i>Zuppa del giorno</i>	11,00
<i>Casonsèi tradizionali fatti dai nostri chef -</i>	13,00
<i>Casonsèi vecchia maniera burro e formai de mùt</i>	13,00
<i>Tèstaroli al pesto di basilico / ai porcini e crema di taleggio</i>	13,00
<i>Strangozzi di grano duro cacio e pepe</i>	13,00
<i>Gnocchi di pane alla salvia con zucca mantovana e gocce di balsamico di Modena</i>	13,00
<i>Agnolotti di ricotta, olive nere in salsa di pomodoro arrabbiata</i>	13,00
<i>Risotto con gamberetti lardellato e coulis di lamponi</i>	14,00
<i>Riso Cascina Salera con carciofi trifolati e polvere di liquirizia calabra</i>	14,00

*\*Tutte le Paste sono fatte dai nostri Chef*

### *Secondi Piatti*

<i>Piatto "Go Bo Tep" costata di manzo (1 kg circa)</i>	45,00
<i>con contorno di verdure grigliate, patate, sale rosa dell'Himalaya, senape antica e salsa barbecue</i>	
<i>Filetto di manzo alla griglia con patate al latte</i>	20,00
<i>Filettino al pepe verde con polenta taragna</i>	20,00
<i>Tagliata di scottona con rucola, Parmigiano Reggiano invecchiato 36+, emulsione di aceto balsamico e patate</i>	18,00
<i>Ciccio del Tagliere (carne al bastone) con patate alle erbe e polenta rustica</i>	15,00
<i>Grigliata mista di carne (costina d'agnello, loanghina, pollo, manzo, maiale)</i>	18,00
<i>Coscia di pollo disossata con insalata mista</i>	15,00
<i>Costoletta di vitello alla milanese</i>	16,00
<i>Polipo arrostito con humus di ceci e confit di pomodorini.</i>	20,00
<i>Piatto del Contadino (polenta, uova al ciareghi, taleggio e salame)</i>	13,00
<i>Brasato tradizionale con polenta</i>	16,00

### *Carpacci*

<i>Tonno affumicato con valeriana, cipolla rossa e glassa di aceto alle mele</i>	15,00
<i>Brisaola, Ma officina gastronomica e "bitto storico ribelle 2020"</i>	16,00
<i>Carpaccio di cavallo su ruchetta, cipolla di Tropea e ristretto di Modena</i>	15,00
<i>Light prosciutto crudo, brisaola, lonzino, ricotta e mozzarella di bufala</i>	16,00
<i>Tagliere di prosciutto di Parma, con Parmigiano Reggiano 36+ e bocconcino di bufala</i>	18,00

### *Insalatone*

<i>Insalata di Pollo rucola, scaglie di Reggiano, pomodorini, balsamico.</i>	15,00
<i>Insalata Greca feta, insalata, pomodori, cetrioli, Tropea, peperoni, olive, e origano</i>	14,00
<i>Insalatona con mozzarella di bufala campana e tonno.</i>	14,00

### *Verdure*

<i>Insalata mista</i>	6,00
<i>Alla piastra</i>	6,00
<i>Al vapore</i>	6,00
<i>Carosello di verdure</i>	9,00
<i>Polenta taragna</i>	9,00
<i>Polenta rustica</i>	5,00
<i>Porcini trifolati</i>	9,00
<i>Patate al forno</i>	4,00

*Coperto 1,50*

## *Bevande*

<i>Acqua potabile trattata gasata o naturale</i> <i>(decreto legislativo 181 del 23/06/03) ¾ di litro</i>	1,50
<i>Bibite</i>	4,00
<i>Amari e grappa locale</i>	5,00
<i>Caffè</i>	1,50
<i>Caffè corretto</i>	2,00
<i>Caffè al Ginseng</i>	2,00
<i>Caffè con latte di mandorla</i>	2,00
<i>Tisane</i>	4,00

*Bitto storico ribelle, Morbegno Sondrio*

*Gelato : Gelateria Artigianale*

*Agri: piccoli allevatori e produttori di Valtorta aderenti al Presidio Slow Food  
che tutela il prodotto dal 2010.*

*Stracchino all'antica delle valli orobiche: (strachi a munta calda)  
piccoli allevatori e produttori delle nostre valli che aderiscono al Presidio Slow Food  
a tutela del prodotto dal 2010.*

*Riso e farina di mais: azienda agricola Salera di Martinengo- Bg.*

*Formaggi di capra: azienda agricola -La Via Lattea -pluri premiata, Brignano Gera D'Adda*

*Strachitund, taleggio e magrera: az. agr. Guglielmo Locatelli località Reggetto -Vedeseta -Bg.*

*Branzi e Formai de Mut: Caseificio Ftb - Branzi - Bg*

*Burro, Taleggio e formaggella - Caseificio Taddèi - Fornovo - Bg*

*Brisaola, Ma Officina Gastronomica,*

*"Tutti i nostri piatti vengono cucinati al momento, quindi i tempi di preparazione possono variare da portata a portata. Ricerchiamo sempre il meglio che il mercato giornaliero può offrirci, le verdure più fresche, colorate e profumate, le carni più tenere e succose e i salumi del territorio che ci circonda. "*

*(\* l'asterisco indica che sono prodotti di presidio slow food*