

NUESTRAS TABLAS

Tagliere di Nese

Surtido de embutidos y quesos locales (de vaca y cabra), polenta rústica y verduras aliñadas con aceite - € 14,00

Piemontese

Verduras a la plancha, vinagreta, queso fundido y polenta - € 12,00

Light

Cecina de Masanti, lomo curado, jamón de Ardesio, mozzarella y ricota de búfala - € 14,00

Bergamasco

Polenta con salchichón a la plancha, tocino a las finas hierbas, panceta, salami y quesos típicos (branzi curado 180 días, taleggio y strachitunt) - € 14,00

Rústico

Jamón curado, Magrera (queso) a la plancha, salami, polenta - € 13,00

Vegetariano

Verduras de temporada a la plancha, verduras al vapor, quesos típicos, polenta rústica - € 12,00

Valchiavenna

Cecina de Masanti, polenta taragna (con queso) y tocino - € 14,00

Funghetto

Polenta taragna (con queso) y champiñones - € 10,00

Orologio di formaggi

De leche de vaca, cabra y Agrì di Valtorta* servidos con mermeladas y miel de castaño - € 14,00

Di formaggi locali

Quesos típicos: formaggella, branzi, strachitunt, stracchino a la antigua y queso de cabra - € 9,00

Selezione Valseriana

Paleta de jamón de Schilpario, Jamón serrano de Ardesio, salami Val di Scalve y polenta - € 14,00

Di Ardesio

Jamón serrano Il Botto con nuez de Grana Padano - € 14,00

(El jamón al corte de cuchillo se vende según el peso por € 10,00/100 gramos)

Di Salumi e Formaggi (surtido de embutidos y quesos) - € 13,00

Alpino

Salami, jamón speck, cecina, queso formaggella a la plancha y polenta - € 14,00

Tagliere Nazionale

Jamón serrano, mortadela con pistachos, sobrasada, salami, quesos de cabra y de vaca - € 14,00

Taglierino di capra

Quesos de cabra de "La via Lattea" - € 10,00

PRIMEROS PLATOS

Zuppa del giorno/ Sopa del día - € 8,00

I nostri Casonsèi (raviolis típicos con relleno de carne picada, pasas, amaretti y condimentados con mantequilla derretida, panceta, salvia y Grana Padano rallado) hechos a mano - € 10,00

Casonsèi vecchia maniera condimentados con mantequilla y queso "formai de mut" - € 10,00

Testaroli (pasta típica de la Lunigiana) con aceite y queso pecorino / con pesto de albahaca / con champiñones - € 11,00

Cavatelli (pasta con forma de concha) con salsa de tomate, albóndigas de carne de buey y ricota salada de oveja - € 10,00

Risotto (arroz) con calabaza, regaliz y queso provolone picante - € 11,00

Risotto (arroz) a la cerveza con queso branzi - € 11,00

Risotto (arroz) con champiñones - € 11,00

Chicche (ñoquis) de remolacha con salsa de queso (taleggio) y peras - € 10,00

SEGUNDOS PLATOS

"Tagliata" de ternera con rúcula, queso Grana Padano y patatas - € 14,00

Parrillada mixta de carnes seleccionadas con patatas - € 16,00

Filete de buey a la parrilla con alcachofas cortadas y condimentadas con aceite, ajo y perejil - € 18,00

Filete de buey mechado al vino marsala y flan de patatas - € 18,00

Costillas en escabeche con patatas y verduras de temporada - € 15,00

Espaldilla braseada y polenta taragna (con queso) - € 16,00

Plato "Go Bo Tep": entrecot de buey (1 kg aproximadamente) con guarnición de verduras a la plancha, sal rosa del Himalaya, mostaza y salsa barbacoa - € 31,00

Ciccio del Tagliere (carne y panceta envueltas en un palo de madera) con patatas y polenta - € 13,00

Costillas de cordero a la parrilla con albóndigas de garbanzos - € 16,00

Tartar de carne con cebollas caramelizadas - € 18,00

Piatto del contadino/Plato del campesino con polenta, huevos, taleggio y salami - € 10,00

Empanada de pollo con patatas al horno - € 10,00

Pechuga de pollo a la plancha con surtido de verduras a la plancha - € 10,00

Rollo de conejo con polenta rústica y verduras de temporada - € 14,00

CARPACCI (carne cruda)

Cecina de Masanti - € 13,00

Deshilachado de carne de caballo con rúcula y cebolla de Tropea - € 11,00

Lomo curado con alcachofas aliñadas con aceite, nueces y Grana Padano - € 9,00

ENSALADAS

Greca / Griega

Tomates, pimientos, pepino, aceitunas, cebollas , queso feta - € 9,00

Di pollo/De pollo

Pollo, rúcula, escamas de Grana Padano, vinagre balsámico y aceite de oliva virgen extra - € 9,00

Di Grana/Con Grana

Lechuga, escamas de Grana Padano, nueces, vinagre balsámico - € 8,00

Caprese

Tomates, mozzarella y albahaca - € 8,00

Misticanza

Selección de lechugas, atún y mozzarella de búfala - € 8,00

Nordica / Nórdica

Patata crujiente, salmón ahumado y quesos de cabra - € 12,00

GUARNICIONES

Ensalada mixta - € 4,00

Verduras a la plancha - € 5,00

Verduras al vapor - € 5,00

Surtido de verduras - € 7,00

Polenta taragna (con queso) - € 7,00

Polenta rústica - € 4,00

Champiñones trifolati - € 7,00

MENÚ DEL “Tagliere di Nese”

Tabla de embutidos típicos “Val Seriana”

Chicche (ñoquis) de remolacha con salsa de queso (taleggio) y peras

Rollo de conejo con polenta rústica y verduras de temporada

Tabla de quesos *(Agrì, stracchino all’antica, Toma val Taleggio fesca)

¼ de vino tinto Valcalepio, agua y café

€25,00

BEBIDAS

Agua con o sin gas (¾ de litro) - € 1,50

Refrescos - € 3,50

Licores y aguardientes locales - € 3,50

Café - € 1,50

Carajillo - € 2,00

Café con Ginseng - € 2,00

Infusiones - €4,00

Vinos, cervezas artesanales y licores - € (ver carta)

NUESTROS PROVEEDORES

- Tartas, galletas surtidas, postres de cuchara y chocolatería: Pastelería Cortinovis -Ranica-Bg
 - Helado: Heladería artesanal – Nembro - Bg
- Agrì (queso): pequeños criadores y productores de Valtorta asociados a “Slow Food” para la tutela del producto desde 2010.
 - Stracchino all'antica delle valli orobiche (strachì a munta calda): pequeños criadores y productores de nuestros valles asociados a “Slow Food” para la tutela del producto desde 2010.
- Riso e farina di mais (arroz y harina de maíz): empresa agrícola Salera de Martinengo- Bg.
 - Formaggi di capra (quesos de cabra): empresa agrícola Via Latte galardonada en numerosas ocasiones.
 - Taleggio e burro (queso y mantequilla): empresa agrícola Sant'Antonio-loc.Reggetto-Vedeseta- Bg.
- Strachitunt e stracchino (quesos): empresa agrícola Guglielmo Locatelli localidad Reggetto - Vedeseta -Bg.
 - Branzi e Formai de Mut (quesos): fábrica de queso Ftb – Branzi – Bg

“ Cocinamos todos nuestros platos en el acto, por tanto los tiempos de preparación pueden variar según el plato. Buscamos lo mejor que el mercado nos pueda ofrecer, las verduras más frescas, de todos los colores y perfumes, las carnes más tiernas y jugosas y los embutidos de nuestro territorio.”

(*) el asterisco indica que son productos “Slow Food”.