

Proposta di menù turistico del Taglierino di Nese

*Taglierino di formaggi locali
Risotto alla milanese con ossobuco della tradizione
½ di vino, acqua e caffè
€35,00*

I Taglieri

<i>Tagliere di Nese Selezione di salumi e formaggi locali (vaccini e caprini) polenta rustica e verdure sott'olio di nostra fattura</i>	<i>18,00</i>
<i>Bergamasco Polenta con porcini, lardo erborinato, pancetta steccata, salame val di Scalve, Branzi stagionato 180gg, Taleggio e Stracchitunt</i>	<i>17,00</i>
<i>Rustico Formaggio Magrera, mortadella alla piastra, salame ns. selezione e polenta bergamasca</i>	<i>17,00</i>
<i>Tagliere di salumi misti e formaggi vaccini</i>	<i>17,00</i>
<i>Alpino Salame, speck, Brisaola, formaggella e salamella alla piastra con polenta</i>	<i>17,00</i>
<i>Orologio di formaggi di latte vaccino, caprino e Agri della Valtorta* abbinati a marmellate, miele e noci</i>	<i>17,00</i>
<i>Principi delle Orobie Storico ribelle (bitto)* 2022, Stracchino all'antica*, Formai de Mut 2022, Stracchitunt, Branzi 1 anno, Agri * con ns. giardiniera</i>	<i>18,00</i>
<i>Taglierino di capra scelta di formaggi caprini selezionati con polenta bergamasca e miele</i>	<i>17,00</i>
<i>Valchiavenna Brisaola di Ma officina gastronomica, polenta taragna, funghi porcini e lardo erborinato</i>	<i>17,00</i>
<i>Piemontese Verdure alla griglia, pinzimonio, tomino boscaiolo fuso al profumo di tartufo e polenta</i>	<i>17,00</i>
<i>Vegetariano verdure grigliate, ortaggi al vapore, formaggi locali vaccini e polenta rustica</i>	<i>17,00</i>
<i>Funghetto Polenta taragna e funghi porcini trifolati</i>	<i>17,00</i>
<i>Piatto del Contadino Polenta rustica, ciareghi, Taleggio e salame</i>	<i>14,00</i>

Primi piatti

<i>Zuppa del giorno</i>	<i>12,00</i>
<i>Casonsei tradizionali fatti dai nostri Chef</i>	<i>13,00</i>
<i>Casonsei vecchia maniera burro e Formai de Mùt</i>	<i>13,00</i>
<i>Testaroli di farro e farina al pesto di basilico / con porcini e crema di Taleggio</i>	<i>13,00</i>
<i>Strangozzi di grano duro al cacio e pepe</i>	<i>13,00</i>
<i>Tagliatelle di semola e farina di castagne con ragù di cinghiale e cioccolato 70%</i>	<i>14,00</i>
<i>Gnocchetti di pane al rosmarino con vellutata di porri, vongole e chips viola</i>	<i>13,00</i>
<i>Risotto mantecato con pasta di tartufo, purea di sedano rapa, miele di castagno e nocciole in granella</i>	<i>14,00</i>
<i>Risotto e seppioline al profumo d'arancia con crema di patate arrosto</i>	<i>14,00</i>

**Tutte le Paste sono fatte dai nostri Chef*

Secondi Piatti

<i>Piatto "Go Bo Tep" costata di scottona (1 kg circa)</i>	<i>45,00</i>
<i>con ventaglio di verdure grigliate, patate, sale rosa dell'Himalaya, senape antica e salsa barbecue</i>	
<i>Filetto di manzo alla griglia e medaglia di zucca ai ferri</i>	<i>20,00</i>
<i>Tagliata di scottona con rucola, Parmigiano Reggiano invecchiato 36+, emulsione di aceto balsamico e patate</i>	<i>18,00</i>
<i>Filettino di vitellone al pepe verde con polenta</i>	<i>20,00</i>
<i>Ciccio del Tagliere (carne al bastone) con patate alle erbe e polenta rustica</i>	<i>16,00</i>
<i>Grigliata mista di carne (costoletta d'agnello, loanguina, pollo, manzo, maiale)</i>	<i>18,00</i>
<i>Coscia di pollo disossata alla griglia con insalata mista</i>	<i>16,00</i>
<i>Cotoletta di pollo alla milanese con patate al forno</i>	<i>16,00</i>
<i>Costolette d'agnello alla griglia e carciofi ripassati con pancetta</i>	<i>18,00</i>
<i>Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano</i>	<i>20,00</i>

Carpacci

<i>Tonno affumicato con valeriana, cipolla rossa e glassa di aceto alle mele</i>	<i>16,00</i>
<i>Brisaola Ma officina gastronomica e "Bitto storico ribelle 2022"</i>	<i>16,00</i>
<i>Carpaccio di cavallo su ruchetta, cipolla di Tropea e ristretto di Modena</i>	<i>16,00</i>
<i>Light culatello, Brisaola, lonzino, ricotta e mozzarella di bufala</i>	<i>18,00</i>
<i>Tagliere di culatello, bocconcino di bufala</i>	<i>18,00</i>

Insalatone

<i>Insalatona di Pollo rucola, scaglie di Reggiano, pomodorini, emulsione di aceto balsamico</i>	<i>15,00</i>
<i>Insalatona Greca insalata mista, peperoni, cetrioli, Tropea, pomodori ramati, olive, feta e origano</i>	<i>15,00</i>

Verdure

<i>Alla piastra</i>	<i>6,00</i>
<i>Al vapore</i>	<i>6,00</i>
<i>Carosello di verdure (verdure grigliate e al vapore)</i>	<i>9,00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>6,00</i>
<i>Polenta taragna</i>	<i>9,00</i>
<i>Polenta rustica</i>	<i>5,00</i>
<i>Porcini trifolati</i>	<i>9,00</i>
<i>Patate al forno</i>	<i>5,00</i>
<i>Aggiunta taragna</i>	<i>2,00</i>
<i>Aggiunta funghi porcini</i>	<i>2,00</i>
<i>Coperto</i>	<i>2,00</i>

Bevande

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

Bitto storico ribelle - Morbegno - Sondrio

Gelato: Gelateria Gemma

Agri e Stracchino all'antica delle valli Orobiche: piccoli allevatori e produttori delle nostre valli che aderiscono al Presidio Slow Food a tutela del prodotto dal 2010

Riso Salera: azienda agricola Salera di Martínengo - Bg.

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

Strachitunt: az. agricola Guglielmo Locatelli località Reggetto - Vedeseta - Bg.

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

Burro, Taleggio e formaggi bergamaschi - Caseificio Taddei - Fornovo - Bg

Brisaola: Ma Officina Gastronomica

Farine: az. Agricola Antico Mulino Riboli - Nembro - Bg

"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*

Per informazioni riguardo a ingredienti allergeni, chiedere al personale addetto