

Proposta di menù turistico del Tagliere di Nese

Tagliere di culatello e mozzarella di bufala campana dop⁰⁷

Casoncelli alla vecchia maniera⁰¹⁻⁰⁷

magatello di vitello al punto rosa, con salsa tonnata alla vecchia maniera,

frutto del capperone, lacrime di peperone⁰³⁻⁰⁴⁻¹²

¼ di vino, acqua e caffè

€35,00

1 Taglieri

<i>Tagliere di Nese Selezione di salumi e formaggi locali (vaccini e caprini) polenta rustica e verdure sott'olio di nostra fattura⁰⁷⁻⁰⁹⁻¹²</i>	<i>18,00</i>
<i>Bergamasco Polenta con porcini, lardo erborinato, pancetta steccata, salame val di Scalve, Branzi stagionato 180gg, Taleggio e Strachitunt⁰⁷</i>	<i>17,00</i>
<i>Tagliere di salumi misti e formaggi vaccini⁰⁷</i>	<i>17,00</i>
<i>Alpino Salame, speck, Brisaola, formaggella e salamella alla piastra con polenta⁰⁷</i>	<i>17,00</i>
<i>Orologio di formaggi di latte vaccino, caprino e Agri della Valtorta* abbinati a marmellate, miele e noci⁰⁷⁻⁰⁸</i>	<i>17,00</i>
<i>Principi delle Orobie Storico Ribelle (Bitto)* 2022, Stracchino all'antica*, Formai de Mut 2022, Strachitunt, Branzi 1 anno, Agri*, ns. giardiniera⁰⁷⁻⁰⁹⁻¹²</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 erborinato⁰⁷</i>	<i>17,00</i>
<i>Piemontese Verdure alla griglia, pinzimonio, tomino boscaiolo fuso al profumo di tartufo e polenta⁰⁷⁻⁰⁹</i>	<i>17,00</i>
<i>Vegetariano verdure grigliate, ortaggi al vapore, formaggi locali vaccini e polenta rustica⁰⁷</i>	<i>17,00</i>
<i>Funghetto Polenta taragna e funghi porcini trifolati⁰⁷</i>	<i>17,00</i>
<i>Piatto del Contadino Polenta rustica, ciareghi, Taleggio e salame⁰³⁻⁰⁷</i>	<i>14,00</i>

Primi piatti

<i>Zuppa del giorno</i>	12,00
<i>Casonsèi tradizionali fatti dai nostri Chef</i> ⁰¹⁻⁰⁷	14,00
<i>Casonsèi alla vecchia maniera con burro e Formai de Mùt</i> ⁰¹⁻⁰⁷	14,00
<i>Tèstarolì di farro e farina al pesto di basilico o con porcini e crema di Taleggio</i> ⁰¹⁻⁰⁷	13,00
<i>Strangozzi di grano duro al cacio e pepe</i> ⁰¹⁻⁰⁷	13,00
<i>Tagliatelle bianche e verdi con gamberetti al burro e basilico</i> ⁰¹⁻⁰³⁻⁰⁷	14,00
<i>Risotto al gin e lime mantecato al pecorino e polvere di capperi</i> ⁰⁷	15,00
<i>Risotto ai mirtilli, erborinato di capra e pesche con crumble di mandorle croccanti</i> ⁰⁷⁻⁰⁸	15,00

**Tutte la pasta fresca è fatta dai nostri Chef*

Secondi Piatti

<i>Piatto "Go Bo Tep" costata di scottona (1 kg circa)</i>	50,00
<i>con ventaglio di verdure grigliate, patate, sale rosa dell'Himalaya, senape antica e salsa barbecue</i> ¹⁰⁻¹²	
<i>Filetto di manzo alla griglia con carpaccio di verdure marinate</i> ⁰⁹	20,00
<i>Tagliata di scottona con rucola, Parmigiano Reggiano invecchiato 36+, emulsione di aceto balsamico e patate al forno</i>	18,00
<i>Ciccio del Tagliere (carne al bastone) con patate alle erbe e polenta rustica</i>	16,00
<i>Grigliata mista di carne (costoletta d'agnello, loanghina, pollo, manzo, maiale)</i>	18,00
<i>Coscia di pollo disossata alla griglia con insalata mista</i>	16,00
<i>Cotoletta di pollo alla milanese in carpione con le sue verdure (piatto freddo)</i> ⁰⁹	16,00
<i>Costolette d'agnello alla griglia, friggitelli e mostarda di fichi</i> ¹²	18,00
<i>Tartare di scottona bavarese "come se fosse un bollito", senape al miele, bagnetto verde, anelli di cipolla marinati e capperi croccanti</i> ⁰¹⁻⁰³⁻⁰⁴⁻¹⁰⁻¹²	18,00
<i>Calamaro ripieno con cozze e pane cotto sottovuoto e a bassa temperatura</i>	18,00
<i>Con friselle, pomodorini confit e olive riviera</i> ⁰¹⁻⁰⁴⁻¹²⁻¹⁴	

Carpacci

<i>Tonno affumicato con valeriana, cipolla rossa di Tropea e glassa di aceto alle mele</i> ⁰⁴	16,00
<i>Carpaccio di cavallo su ruchetta, cipolla rossa di Tropea e ristretto di Modena</i>	16,00
<i>Light culatello di Zibello, brisaola di MA! Officina Gastronomica, lonzino di maiale, ricotta e mozzarella di bufala campana dop</i> ⁰¹	18,00
<i>Magatello di vitello al punto rosa, con salsa tonnata alla vecchia maniera, frutto del capperone e lacrime di peperone</i> ⁰³⁻⁰⁴⁻¹²	18,00

Insalatone

<i>Insalatona di Pollo rucola, scaglie di Reggiano, pomodorini, emulsione di aceto balsamico</i>	16,00
<i>Insalatona Greca insalata mista, peperoni, cetrioli, Tropea, pomodori ramati, olive, feta e origano</i> ¹²	16,00
<i>Insalatona di grasselli con pomodori ramati, bocconcini di mozzarella di bufala campana dop, filetto di acciuga e olive Riviera</i> ⁰¹⁻⁰⁴⁻¹²	14,00

Verdure

<i>Alla piastra</i>	6,00
<i>Al vapore</i>	6,00
<i>Carosello di verdure (verdure grigliate e al vapore)</i>	9,00
<i>Insalata mista</i>	6,00
<i>Polenta taragna</i> ⁰⁷	9,00
<i>Polenta rustica</i>	5,00
<i>Porcini trifolati</i>	9,00
<i>Patate al forno</i>	5,00
<i>Aggiunta taragna</i> ⁰⁷ o funghi porcini	2,00

Bevande

<i>Acqua potabile trattata gasata o naturale</i> <i>(decreto legislativo 181 del 23/06/03) ¾ di litro</i>	<i>2,00</i>
<i>Bibite</i>	<i>4,00</i>
<i>Amari</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>3,00</i>
<i>Tisane</i>	<i>4,00</i>
<i>Coperto</i>	<i>2,00</i>

**Il pane è impastato e cotto quotidianamente dai nostri Chef*

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 Martinengo, Bg

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

Strachitunt: azienda agricola Guglielmo Locatelli località Reggetto, Vedeseta, Bg

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

Burro, Taleggio e formaggi bergamaschi: Caseificio Taddèi, Fornovo, Bg

Brisaola: MA! Officina Gastronomica

Farine: azienda 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*

TABELLA ALLERGENI

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale, non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è a disposizione per fornire ulteriori informazioni.

01 - CEREALI / CONTENENTE GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)

02 - CROSTACEI (e prodotti derivati)

03 - UOVA (e prodotti derivati)

04 - PESCE (e prodotti derivati)

05 - ARACHIDI (e prodotti derivati)

06 - SOIA (e prodotti derivati)

07 - LATTE (e prodotti derivati, incluso lattosio)

08 - FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di arachidi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)

09 - SEDANO (e prodotti derivati)

10 - SENAPE (e prodotti derivati)

11 - SEMI DI SESAMO (e prodotti derivati)

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (alimenti sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve...)

13 - LUPINI (e prodotti derivati)

14 - MOLLUSCHI (e prodotti derivati)

Cerchiamo di utilizzare prodotti freschi, di stagione, a filiera corta e a basso impatto di CO2. Per questo motivo la cucina si riserva di sostituire prodotti freschi non reperibili con altri di stagione; tuttavia, alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti con prodotto surgelato in caso di indisponibilità di quello fresco.