

I Taglieri

Tagliere di Nese Sélection de charcuterie et fromages locaux (vache et chèvre), polenta rustique et nos légumes à l'huile - €14,00

Piemontese Légumes grillés accompagnés d'une sauce à base d'huile, sel et poivre, tome fondue et polenta - €12,00

Light Bresaola de Masanti, longe de porc affinée, jambon d'Ardesio, mozzarella et ricotta de bufflonne - €14,00

Bergamasco Polenta avec saucisse grillée, lard aux herbes, pancetta, saucisson sélectionné, fromages branzi affiné 180gg, taleggio et strachitunt -€14,00

Rustico Jambon fumé, fromage Magrera grillé, saucisson sélectionné, polenta - €13,00

Vegetariano Légumes de saison grillés et à la vapeur, fromages locaux, polenta rustique - €12,00

Valchiavenna Bresaola de Masanti, lard aux herbes et polenta taragna - €14,00

Funghetto Polenta taragna et cèpes - €10,00

Orologio di formaggi Fromages de lait de chèvre et de vache et Agrì de Valtorta* assortis aux confitures et au miel de châtaigne - €14,00

Di formaggi locali Fromages locaux formaggella, branzi 180gg, strachitunt, stracchino à l'ancienne* et fromage de chèvre - €9,00

Selezione Valseriana Épaule de Schilpario, jambon d'Ardesio, saucisson de la Vallée de Scalve et polenta - €14,00

Di Ardesio Jambon cru "Il Botto" avec éclats de Grana Padano - €14,00

(Le Jambon à la coupe est vendu au poids € 10,00 les 100g)

Di Salumi e Formaggi Charcuterie et fromages - €13,00

Alpino Saucisson, jambon speck, bresaola, fromagelle grillée et polenta - €14,00

Tagliere Nazionale Jambon cru, mortadelle avec pistaches, coppa, saucisson, fromages de chèvre et de vache - €14,00

Tagliere de chèvre – les fromages de LaVia Lattea - €10,00

Premiers Plats

Potage du jour - €8,00

Casonsèi (*raviolis typiques*) faits maison - €10,00

Casonsèi « à l'ancienne » avec beurre et *formai de mùt* - €10,00

Testaroli (*pâtes typiques*) huile et pecorino / pesto / cèpes - €11,00

Cavatelli (*pâtes maison*) à la sauce tomate avec boulettes de bœuf et ricotta de brebi salée - € 10,00

Risotto à la courge avec réglisse et fromage Provolone pimenté - € 11,00

Risotto aux cèpes - €11,00

Risotto malaxé à la bière et au fromage Branzi - €11,00

Chicche (*type de gnocchi*) de betteraves en sauce Taleggio et poire - €10,00

Plats de Résistance

Tagliata de scottona (*jeune femelle bovine*) avec roquette, fromage grana et pommes de terre - €14,00

Assortiment de viande grillée sélectionnée avec pommes de terre - €16,00

Filet de bœuf grillé avec artichauts sautés avec ail et persil - €18,00

Filet de bœuf farci au lard et au marsala avec gratin de pommes de terre - €18,00

Quatre côtes marinées avec pommes de terre et légumes de saison - €15,00

Chapeua du prêtre braisé (*bœuf braisé*) avec polenta taragna - €17,00

Plat “ Go Bo Tep” entrecôte de bœuf (1 kg environ)

avec légumes grillés, sel rose de l'Himalaya, moutarde à l'ancienne et sauce barbecue - €31,00

Ciccio del Tagliere (*viande de bœuf enroulée*) avec pommes de terre et polenta rustique - €13,00

Agneau servi brûlant avec boulettes de pois chiches - €16,00

Crudité de filet avec oignons caramélisés - €18,00

Plat du paysan avec polenta, œufs, fromage taleggio et saucisson - €10,00

Cotoletta de poulet (*escalope panée*) avec pommes de terre au four - €10,00

Paillard de poulet et éventail de légumes grillés - €10,00

Rouleau de lapin avec polenta rustique et légumes de saison - €14,00

Carpaccios

Bresaola de Masanti (*charcuterie salée et assaisonnée*) - €13,00

Lambeaux de cheval sur roquette et oignon de Tropea - €11,00

Longe de porc affinée avec artichauts à l'huile, noix et fromage grana - €9,00

Salades

Grècque tomates, poivrons, concombres, olives, oignons, feta - €9,00

De Poulet roquette, éclats de Padano, vinaigre balsamique et huile evo - €9,00

Di Grana salade, éclats de Grana Padano, noix et réduction de vinaigre balsamique - €8,00

Caprese tomates, mozzarella, basilique - €8,00

Mesclun thon et morceaux de mozzarella de Bufflonne - €8,00

Nordique galette de pommes de terre, saumon fumé et fromage de chèvre

Garnitures

Salade mixte - €4,00

Légumes grillés - €5,00

Légumes à la vapeur - €4,00

Carrousel de légumes - €7,00

Polenta taragna - €7,00

Polenta rustique - €4,00

Cèpes sautés à l'huile avec ail et persil - €7,00

Boissons

Eau potable traitée gazeuse ou plate
(décret législatif 181 du 23/06/03) $\frac{3}{4}$ de litre - €1,50

Boissons - €3,50

Amers et grappa locale - € 3,50

Café - €1,50

Café arrosé - € 2,00

Café au Ginseng - € 2,00

Tisanes - €4,00

Vins, bières artisanales et alcools forts - € (voir la carte)

Menu du Tagliere di Nese

Tagliere de charcuterie de la Vallée Seriana

Chicche (type de gnocchi) de betteraves en sauce Taleggio et poire

Rouleau de lapin avec polenta rustique et légumes de saison

Assortiment de fromages sélectionnés

¼ de vin Valcalepio, eau et café

€25,00

NOS FOURNISSEURS

Tartes, biscuits, desserts à la cuillère et chocolaterie: Pâtisserie “Cortinovis” - Ranica

Glace: Glacerie Artisanale de Nembro

Agrì : petits éleveurs et producteurs de Valtorta adhérant au Dispositif Slow Food
qui sauvegarde le produit depuis 2010.

Stracchino à l'ancienne des *Valli Orobiche*: (strachì a munta calda)

petits éleveurs et producteurs de nos vallées adhérant au Dispositif Slow Food
à sauvegarde du produit depuis 2010.

Riz et farine de maïs: exploitation agricole Salera di Martinengo – Bg.

Fromages de chèvre: exploitation agricole Via Lattea pluri récompensée – Brignano Gera d'Adda

Taleggio et beurre: exploitation agricole Sant'Antonio-loc. Reggetto – Vedeseta – Bg.

Strachitunt et stracchino: exploitation agricole Guglielmo Locatelli località Reggetto – Vedeseta – Bg.

Branzi et Formai de Mut: Caseificio Ftb – Branzi – Bg

“ Tous nos produits sont cuisinés en temps réel, ce qui varie les temps de préparation et d'attente entre les plats. Nous sélectionnons toujours ce qui de mieux le marché peut nous offrir : les légumes les plus frais, colorés et parfumés, les viandes les plus tendres et juteuses et la charcuterie di territoire où nous sommes ancrés. ”

(*) l'astérisque indique qu'il s'agit de produits du dispositif slow food