Proposta di menù turistico del Tagliere di Nese

Tagliere di salumi e formaggi con polenta rustica [07]
Gnudi di zucca e ricotta su specchio di cavolo viola e briciole di pane tostato [01- 07]
Filetto di maiale al vino rosso cotto a bassa temperatura
con polenta alla brace e composta di prugne e cipolla rossa [12]
¼ di vino, acqua e caffè
€35,00

I Taglieri

Tagliere di Nese *Selezione di salumi e formaggi locali (vaccini e caprini) polenta rustica e verdure sott'olio di nostra fattura* [07-09-12]	18,00
Bergamasco *Polenta con porcini, lardo erborinato, pancetta steccata, salame val di Scalve, Branzi stagionato 180gg, Taleggio e Strachitunt* [07]	17,00
Tagliere di salumi misti e formaggi vaccini [07]	17,00
Alpino *Salame, speck, Brisaola, formaggella e salamella alla piastra con polenta* [07]	17,00
Orologio di formaggi *di latte vaccino, caprino e Agrì della Valtorta* abbinati a marmellate, miele e noci* [07-08]	18,00
Principi delle Orobie *Storico Ribelle (Bitto)* 2022, Stracchino all'antica*, Formai de Mut 2022, Strachitunt, Branzi 1 anno, Agrì*, ns. giardiniera* [07-09-12]	18,00
Taglierino di capra *scelta di formaggi caprini selezionati con polenta bergamasca e miele*	17,00
Valchiavenna *Brisaola di Ma officina gastronomica, polenta taragna, funghi porcini e lardo erborinato* [07]	17,00
Piemontese *Verdure alla griglia, pinzimonio, tomino boscaiolo fuso al profumo di tartufo e polenta* [07-09]	17,00
Vegetariano *verdure grigliate, ortaggi al vapore, formaggi locali vaccini e polenta rustica* [07]	17,00
Funghetto *Polenta taragna e funghi porcini trifolati* [07]	17,00
Piatto del Contadino *Polenta rustica, ciareghì, Taleggio e salame* [03-07]	14,00

Primi piatti

Zuppa del giorno	12,00
Casonsèi tradizionali *fatti dai nostri Chef* [01-07]	14,00
Casonsèi alla vecchia maniera *con burro e Formai de Mùt* [01-07]	14,00
Testaroli di farro e farina *al pesto di basilico o con porcini e crema di Taleggio* [01-07]	14,00
Strangozzi *di grano duro al cacio e pepe* [01-07]	13,00
Gnudi *di zucca e ricotta su specchio di cavolo viola e briciole di pane tostato* [01 -07]	14,00
Risotto *Carnaroli alle cozze, agrumi e morbido di pecorino* [07-14]	15,00
Risotto *Carnaroli all'onda con pera Kaiser spadellata, scaglie di mandorle croccanti e riduzione di vin brulé al pepe nero* [07-08-12]	15,00

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

Secondi Piatti

Piatto "Go Bo Tep" *costata di scottona (1 kg circa) con ventaglio di verdure grigliate, patate, sale rosa dell'Himalaya, senape antica e salsa barbecue* [10-12]	50,00
Filetto di manzo alla griglia *con carpaccio di cavolo viola, olio alle acciughe e aglio* [04]	20,00
Tagliata di scottona *con rucola, Parmigiano Reggiano invecchiato 36+, emulsione di aceto balsamico e patate al forno*	18,00
Ciccio del Tagliere (carne al bastone) *con patate alle erbe e polenta rustica*	17,00
Grigliata mista *di carne (costoletta d'agnello, loanghina, pollo, manzo, maiale)*	18,00
Coscia di pollo disossata *alla griglia con insalata di radicchi invernali*	16,00
Cotoletta di pollo *alla milanese con patate arrosto* [01-03]	16,00
Costolette d'agnello *alla griglia, spicchio di zucca arrosto e mostarda di mela cotogna* [12]	18,00
Filetto di maiale *al vino rosso cotto a bassa temperatura con polenta alla brace e composta di prugne e cipolla rossa* [12]	18,00
Merluzzo *al latte cotto a bassa temperatura con purea di sedano rapa e porri fritti* [07]	18,00

Carpacci

Tonno affumicato con valeriana, cipolla rossa di Tropea e glassa di aceto alle mele [04]	16,00
Carpaccio di cavallo su ruchetta, cipolla rossa di Tropea e ristretto di Modena	16,00
Light culatello di Zibello, brisaola di MA! Officina Gastronomica, lonzino di maiale, ricotta e mozzarella di bufala campana dop [01]	18,00

Insalatone

Insalatona di Pollo rucola, scaglie di Reggiano, pomodorini, emulsione di aceto balsamico	16,00
Insalatona Greca insalata mista, peperoni, cetrioli, Tropea, pomodori ramati, olive, feta e origano [12]	16,00
Insalatona di radicchi invernali con crostino di bûche de chèvre, noci e salsa alla senape e miele [07-08-10]	16,00

Verdure

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

Bevande

Acqua *potabile trattata gasata o naturale*	*2,00*
(decreto legislativo 181 del 23/06/03) ¾ di litro	
Bibite	*4,00*
Amari	*5,00*
Caffè	*1,50*
Caffè corretto	*2,00*
Caffè al Ginseng	*2,00*
Caffè con latte di mandorla	*3,00*
Tisane	*4,00*

Coperto	*2,00*

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

Bitto "Storico Ribelle" - Morbegno - Sondrio
Gelato: Gelateria Gemma
Agrì 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 Fth, Branzi, Bg
Burro, Taleggio e formaggi bergamaschi: Caseificio Taddei, 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.