

ANTIPASTO

FINISSIMA DI MANZO** CON RUCOLETTA SELVATICA E BAGOSS
LA NOSTRA BRESAOLA CON MANDORLE TOSTATE E VALERIANA
VELI DI MANZO AL PUNTO ROSA CON VERDURE SALTATE AL WOK E GOCCE DI SALSA DI SOIA
FAGOTTINO CROCCANTE DI PASTA FILLO* CON VERZA STUFATE E TALEGGIO DOP
SELEZIONE DI SALUMI CON GIARDINIERA FATTA IN CASA

PRIMI

RISOTTO AL BRUT BERTOLA (minimo due persone)
RISOTTO CON ZUCCA** E BURRO TARTUFATO (minimo due persone)
CASERECCE** DI PASTA FRESCA CON BAGOSS E SPECK IGP
CASONCELLI DI PASTA FRESCA BRESCIANI CON VELLUTATA ALLA SALVIA
GNOCCHI** FATTI IN CASA CON FORMAGGIO STAGIONATO DI MONTAGNA
TIMBALLO DI PATATE, PROSCIUTTO COTTO E FONTINA
MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA** CON RAGU' ALLA BOLOGNESE

SECONDI

IL "MANZO ALL'OLIO" DI BERTOLA CON POLENTA
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (850g- 100g circa) h€
FIORENTINA DI MANZO ALLA GRIGLIA (1,2 KG circa) h€
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, CIPOLLE ROSSE STUFATE E CARAMELLO AL VINO ROSSO
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO
FUNGHI PORCINI* TRIFOLATI CON POLENTA RUSTICA MACINATA A PIETRA
TARTAR DI MANZO CON CROSTONE DI PANE INTEGRALE** E OLIO E.V.O.
COTOLETTA** DI LONZA DI MAIALE CON PATATINE

CONTORNO

FIORI DI ZUCCHINE PASTELLATI FRITTI* / PATATINE CON BUCCIA FRITTE*
INSALATA VERDE
VERDURE ALLA GRIGLIA (melanzane e peperoni) / INSALATA MISTA (carote, pomodori, insalata)

PIATTI UNICI

TAGLIERE DI CASCINA (una persona)

coppa, salame di cascina, speck igp, formaggella di Tremosine, taleggio polenta e giardiniera

RUSTICO

la nostra bresaola con polenta rustica e porcini* trifolati

AGRIBURGHER

pane al sesamo** 240 gr hamburger di vitellone, pomodoro, formaggella di Tremosine, insalata, maionese alla senape e patatine fritte*

IL PIATTO DEL NESPOL

filetto di manzo alla griglia , polenta integrale macinata a pietra, tomino fuso e cipolle rosse

IL "NON COTTO"

tartar di manzo, carpaccio di manzo, panna acida e crumble di pane casereccio al sesamo

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO (accompagnati da marmellata di cipolle)

coperto

Menù Degustazione Franciacorta
(minimo due persone)

SELEZIONE DI SALUMI

CARPACCIO** DI MANZO MARINATO CON SCAGLIE DI GRANA PADANO E RUCOLETTA SELVATICA

CASERECCE** DI PASTA FRESCA CON BAGOSS E SPECK IGP

IL "MANZO ALL'OLIO" DI BERTOLA CON POLENTA

oppure

VELI DI MANZO AL PUNTO ROSA CON VERDURE SALTATE AL WOK E GOCCE DI SALSA DI SOIA

SEMIFREDDO** DELLA CASA

CAFFE'

ACQUA

DOLCI

TIRAMISU'**

CANTUCCI FATTI IN CASA ACCOMPAGNATI DA VINO LIQUOROSO

GELATO FIORDILATTE* CON PRALINE ALLA NOCCIOLA

CHEESECAKE** CON PASSATO DI LAMPONE

SEMIFREDDO** ALLA STRACCIATELLA E MENTA

SORBETTO AL LIMONE

CARPACCIO D'ANANAS CON GELATO*

per allergeni rivolgersi al personale

* prodotto surgelato in origine

** prodotto fresco di nostra produzione abbattuto

