

## PROPOSTA MENU GENERALE

### **Aperitivi:**

Varietà di succhi di frutta  
Aperitivi misti analcolici ed alcolici  
Bollicine  
Pizzette e salatini misti  
Olive ascolane  
Scaglie di parmigiano  
Fiori di zucca pastellati  
Sfere di melanzane ripiene

### **Antipasti:**

Selezione dei nostri salumi nostrani con verdure dell'orto in agrodolce  
Misto di formaggi freschi caprini con marmellate di verdure  
Saccottino di pasta fillo croccante con ripieno di formaggio e punta d'asparagi  
Tortino di polenta con fonduta di formaggi caprini  
Fettine di polenta grigliata con lardo di colonnata  
Fettine di polenta grigliata ai 4 sapori (salsiccia – peperoni – gorgonzola – lardo)  
Tortino del contadino  
Tomino di capra con fusione di lardo  
Soufflè di spinaci con fonduta di taleggio

### **Primi:**

#### Risotto

- mantecato al taleggio e profumo di tartufo
- amarone e pancetta croccante
- ai funghi porcini
- gropello e robiola ai due latti
- con crema di porri e fonduta di formaggi
- speck scamorza affumicata e radicchio trevigiano
- con crema di zucca e taleggio (stagionale)
- al ragù di anatra mantecato al rosmarino
- con pasta di salame e funghi chiodini (stagionale)
- mantecato con formaggi caprini e bresaola croccante
- con pasta di salame rosso Franciacorta e rosmarino

#### Crespelle del Pioppeto

- con fonduta di formaggio e zucchine
- con funghi e prosciutto

#### Lasagne

- classiche alla bolognese
- vegetariane con verdure del nostro orto
- con salsiccia bergamasca e zucca (stagionale)

#### Tagliatelle o pappardelle fatte in casa

- al sugo di gamberetti e zucchine
- al ragù d'anatra
- al ragù di faraona
- al ragù di cinghiale
- con salsiccia bergamasca e funghi porcini
- al salmì di Lepre
- ai funghi porcini

## Ravioli di casa nostra

- con ripieno al brasato conditi con burro e salvia
- ripieni ricotta e spinaci conditi con pomodorini
- ripieni di gorgonzola e noci conditi con panna e zafferano
- ripieni di zucca conditi con burro e salvia (stagionale)
- al bagos conditi con burro e salvia ( su prenotazione)

## Gnocchetti di patate

- con fonduta di formaggi caprini
- al ragù d'anatra
  
- Garganelli speck noci e verdure saltate e scaglie di pecorino
- Strozzapreti zucchine acciughe e pinoli

## **Secondi:**

Maialino al latte con noci e pistacchi

Stinco di maiale al forno

Cosce di Maialino al forno ( su prenotazione)

Porchetta di maialino a pezzi al forno alle erbe aromatiche

Porchetta Arrotoata ( Su prenotazione)

Costolette

- Di maialino con crema di vino rosso
- Di maialino al Pioppeto

Manzo all'olio con patate

Brasato al val Caleppio contornato da polenta bergamasca

Punta ripiena con sapori di pistacchi

Roastbeef alla vecchia maniera

Tagliata di nostro Manzo con pomodorini e grana su letto di rucola o trevisana

Tagliata di nostro Manzo al sapore di rosmarino

Tagliata di nostro Manzo su letto di crema di formaggi caprini

Tagliata di nostro Manzo su letto di crema di porcini

Bollito misto con manzo cotechino testina lingua accompagnato da salsine e mostarda

Bocconcini di limousine

- Con i funghi
- Crema di Verdure

Vitello con salsa di tonno e fiori di capperi

Faraona disossata ripiena al forno con crema di zafferano

Pollo alla cacciatora

Capretto di Nostra stalla agli aromi dell'orto

Coniglio disossato e arrotoato

- al forno
- fagioli e pancetta
- pomodoro e cipolle

Stracotto d'asino al Valcaleppio e funghi della valle

Stufato di cinghiale al Valcaleppio rosso con polenta

Grigliata mista con costolette salsiccia involtino misto e lonza

## Dolci fatti in casa:

Crostate

- con frutta fresca di stagione
- frutti di bosco
- Torta della nonna
- Torta pere e cioccolato
- Torta al limone
- Tiramisù
- Sorbetto - al limone