



Settimane del Tartufo di Vallecamonica

Dal 12 Novembre al 11 Dicembre le nostre 2 Proposte

In questi menù saranno somministrati 3 tipi di tartufo nero Vallecamonica

Tuber Uncinatum, Tuber Mesentericum e Tuber Macrosporium

Menù degustazione completo

Piccolo entree con tartufo nero di Vallecamonica

La coppa

vellutata spumosa di funghi porcini, tartufo nero uncinato e julienne di lardo croccante
Olio evo Grimaldi Az. Agr. Scraleca Capo di Lago

Ravioli di skelt

(farina di castagne) ripieni di salmì di Capriolo al burro versato e tartufo nero Vallecamonica

Guancia di manzo

cotto a bassa temperatura, in salsa ristretta tartufata, purè di patate ,aromatizzato al prezzemolo e senape di Dion,
tartufo nero di Vallecamonica

€. 30 00 bevande escluse

Menù degustazione Light

Piccolo entree con tartufo nero di Vallecamonica

La coppa

vellutata spumosa di funghi porcini, tartufo nero uncinato e julienne di lardo croccante
Olio evo Grimaldi Az. Agr. Scraleca Capo di Lago

Gnocchi

di patate su vellutatata di porri e tartufo nero di Vallecamonica

Soufflè al cioccolato fondente

servito caldo con gelato artigianale alla vaniglia e tartufo nero di Vallecamonica

€. 25,00 bevande escluse

*Menù serviti tutte le sere. Sabato e Domenica anche a pranzo
oppure su prenotazione*

Benvenuti

Sformato

€ 9,00

di Porri e ricotta vaccina,, crema alla robiola aromatizzata allo zafferano Camuno

Lumache

€ 10,00

Scottate alla pancetta affumicata su fonduta di formaggella fresca e spinacino crudo

Anguilla

€ 12,00

Gratinata alle erbe aromatiche e pan croccante, accompagnata con cipolline all'agrodolce

Il mare in Guazzetto

€ 12,00

di crostacei e molluschi, in salsa di pomodoro aromatizzato al timo, crostini di pane

Uovo fritto

€ 10,00

Su nido di carta cataifi e fonfuta di formaggio, grattugiata di Tartufo nero di Vallecamonica

Tartare di filetto Manzo Piemontese

€ 16,00

selezione Coalvi, olio evo Scraleca, tuorlo d'uovo e cristalli di sale nero di Cipro

Risotti, le paste e i ravioli fatti in casa

Risotto

€ 12,00

Alla crema di stracchino, tartare di mazzancolle scottate e aneto fresco

Risotto

€ 10,00

ai pistilli di Zafferano, mantecato ai formaggi dolci e "pestum"

Bigoli rustici

€ 12,00

di nostra produzione con broccoletti romani e code di Mazzancolla

Tagliolini neri al coltello

€ 14,00

di pasta fresca, alla carbonara di mare con molluschi e crostacei

Ravioli di farina di castagne

€ 10,00

di nostra produzione, ripieni di salmì di capriolo, burro versato

Tortelli di Zucca

€ 9,00

di nostra produzione passati al burro e Parmigiano reggiano

Dal Mare

Gamberoni Argentini

dorati in strudel di pasta Phillo e serviti con caponata di melanzane e broccolo verde

€ 16,00

Spigola dell'Adriatico

Gratinata con pomodorini, olive taggiasche su centrifuga di pomodori freschi

€ 10,00

Baccalà

In umido, con polenta gialla ai ferri macinata a pietra, Molino Tognali

€ 13,00

Gran fritto

con gamberi, anelli di calamari, calamari punta, zucchine e carote serviti con salsa cardinale a parte

€ 14,00

Dalla nostra Macelleria di fiducia

Brasato d'Asino

A lunga cottura in vino IGT di valle camonica, polenta gialla ai ferri

€ 15,00

Filetto

di manzo Piemontese allo Zola dolce e noci

€ 16,00

Guancia di manzo

cotto a bassa temperatura, purè di patate di Monno e senape di Dion

€ 14,00

Filetto di cervo

flambato al grand Marnier e mirtilli neri

€ 17,00

Tagliata

di roast beef di manzo Piemontese, sale di Maldon e insalatina autunnale

€ 14,00

Fiorentina

di manzo Fassona Piemontese (consigliato x 2 persone)

€ 4,00 all'hg

Contorni € 4,00- 6,00

Coperto €. 2,00

Alcuni prodotti non reperiti sul mercato del fresco
potrebbero essere surgelati

