

Per iniziare...

Antipasto del Circolino

Polenta con filetti di alici, frittatina di cipolle,
formaggio cuor di capra e melanzane a filetto in olio

€ 7.50

Timballo di alici, scarola, pinoli e uvetta

€ 9.00

Pancetta di maialino nero su crostoni di polenta taragna alla griglia

Pancetta di maialino nero dell'appennino parmense da allevamenti libero

€ 9.50

Tortino di patate e funghi porcini alla fonduta di Taleggio Bergamasco

€ 9.00

Salumi e formaggi dalle nostre valli

Tagliere di salumi:

Salame nostrano, coppa, lardo e pancetta
servito con polenta

€ 13.00

Tagliere di formaggi i "Principi delle Orobie":

Branzi, Strachitunt della Val Taleggio
Formai de Mut e Stracchino all'antica delle valli orobiche
serviti con confetture di fichi e arance amare

€ 12.00

Tagliere di formaggi di capra

"Coop. La Peta di Costa Serina (Bg)":

Caprino al naturale, crosta fiorita al naturale,
crosta fiorita al carbone vegetale e stracchino
serviti con confetture di fichi e arance amare

€ 12.00

Primi piatti

Casoncelli alla bergamasca

Ravioli al ripieno di carne di manzo e maiale, verdure e spezie conditi con burro fuso, salvia, pancetta rosolata e grana padano

€ 8.50

“Scarpinocc de Parr” al burro fuso e salvia

Ravioli tipici della Val Seriana al ripieno di grana padano, uova, pane grattugiato, noci e amaretto

€ 9.00

Scialatielli di pasta fresca con pesce spada*, melanzane, pomodorini ciliegino e finocchietto

€ 9.50

Zuppa di farro biologico all'ortolana

Farro da agricoltura biologica da Azienda Agricola Podere Pereto di Siena

€ 9.00

Risotto alla barbabietola rossa e robiola fresca

€ 9.50

Pappardelle di pasta fresca al ragù casereccio e noci

€ 9.00

La carne che utilizziamo per il nostro ragù è di sola razza scottona femmina 18 mesi delle Prealpi Orobianche da allevamenti locali selezionata dalla macelleria Magri di Chiuduno (Bg)

Gentile ospite/cliente, se hai delle intolleranze e/o allergie alimentari chiedi informazioni al nostro personale che provvederà a fornirti adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande; è inoltre disponibile la documentazione cartacea con tutti gli ingredienti dei piatti del nostro menù

La nostra carne a filiera corta

La carne che utilizziamo è di sola razza scottona femmina 18 mesi delle Prealpi Orobiche da allevamenti locali selezionata dalla macelleria Magri di Chiuduno (Bg)

Hamburger (300gr circa) alla piastra con insalata,
pomodorini ciliegino e riduzione di aceto balsamico

€ 12.00

Tagliata di manzo alla piastra con patate arrosto

€ 16.00

Bocconcini di manzo brasati al Valcalepio rosso con polenta

€ 14.00

Secondi piatti

Coniglio al forno alla bergamasca con polenta taragna

€ 12.00

“Fiorentina” di manzo alla piastra con patate arrosto

(1 kg circa, consigliata per due persone)

€ 35.00

Polenta taragna e funghi porcini trifolati

€ 10.00

Tartare di manzo piemontese servita con capperi,
cipolla rossa di tropea in agrodolce, senape delicata e rapanelli

€ 14.00

Stinco intero di maiale al forno con salsa barbecue e patate al forno

Maiale da allevamento libero

€ 14.00

Tagliata di tonno in crosta di pistacchi alla siciliana con cipolla rossa,
melanzane, patate e pomodorini

€ 16.00

I contorni:

Patate fritte*	€ 3.00	Patate arrosto*	€ 3.50
Polenta	€ 2.50	Insalata mista	€ 4.00
Polenta taragna	€ 6.00	Verdura del giorno	€ 4.00
Lenticchie stufate	€ 4.50	coperto	€ 1.80

*questo alimento, in assenza di prodotto fresco, potrebbe essere surgelato