

# Il menù di novembre

## 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

Vellutata di ceci e cipolla rossa  
con straccetti di filetto di tonno fresco saltato in padella  
€ 9.00

Bresaola Orobica del "Corticelli" (Val Taleggio)  
con bruschette di avocado e pomodorini semiseccchi  
€ 9.50

Tortino di patate e funghi porcini  
alla fonduta di taleggio bergamasco  
€ 8.50

## Salumi e formaggi dalle nostre valli

### Tagliere di salumi:

salame nostrano, coppa, lardo e pancetta  
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

Tortelli di pasta fresca di melanzane e scamorza  
con salsa di pomodorini ciliegino, pistacchi e Grana Padano  
€ 9.00

## Calamarata di pasta fresca alla carbonara di gamberi\*

€ 9.50

## Risotto alla zucca e strachitunt della Valtaleggio

€ 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 Orobiche 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

In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo  
sono sottoposte al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853\04

# 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  
*(da 1 kg circa, consigliata per due persone)*  
€ 35.00

Polenta taragna e funghi porcini trifolati  
€ 10.00

Tartare di manzo piemontese  
con capperi, cipolla rossa di tropea in agrodolce,  
senape delicata e rapanelli  
€ 14.00

Guancia di maiale stufato con polenta e lenticchie  
(Maiale da allevamento libero e lenticchie biologiche az. Podere Pereto di Siena)  
€ 14.00

Filetto di salmone fresco in crosta di patate  
con riso Basmati aromatizzato alle spezie  
€ 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

\*alimenti congelati all'origine

coperto € 1.80