

ANTIPASTI

- Prosciutto di cervo con porcini All'olio.....€ 13,00
Bresaola orobica con cuore di carciofo all'olio e scaglie di formaggio stagionato € 12,00
Polenta con lardo della valtaleggio noci e miele € 11,00
Taglierino di salumi e formaggi alla bergamasca € 11,00
Polipo grigliato con vellutata di piselli € 12,00
Gamberoni al vapore, con insalata di cereali e perle al mango € 13,00
Carpaccio di spada leggermente affumicato con rucola pomodorini € 12,00
Antipasti misti min per 2 persone € 13,00 a persona

PRIMI PIATTI

- Tortelli di crostacei al pesto di pistacchi € 12,00
Calamarata, con calamari olive pomodorini e frutti del capperone.... € 11,00
Gnocchetti di ricotta e castagne alle noci € 9,00
Pizzocheri con verze patate e formaggio stagionato € 9,00
Tagliatelle rustiche con lepre in salmi € 12,00
Casoncelli alla bergamasca € 9,00
Crespelle gratinate con zucca branzì e porcini € 10,00

SECONDI PIATTI CARNE

- Filetto di manzo IRLANDESE con verdure grigliate € 17,50
COSTATA DI MANZO IRLANDESE con patate al forno € 25,00
FIORENTINA DI SCOTTONA IRLANDESE con patate al forno € 5,00 L'etto
Brasato di manzo al valcalepio con polenta € 13,00
Tartare di manzo irlandese con fonduta di parmigiano cipolle rosse di tropea
olive e bruschette € 17,00
Costolette di cervo ai mirtilli. con polenta € 13,00
Polenta con porcini e formaggio asiago alla griglia € 12,00
Verdure grigliate con scamorza grigliata€ 11,00
Polenta taragna€ 7,50
Polenta taragna con tartufo bianco d'alba € 18,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

- Pesce spada grigliato con patate al forno € 14,00
Filetto di ricciola al forno con patate olive pomodorini e
frutti del capperò.....€ 13,00

MENU' DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

Carpaccio di spada marinato, con rucola e pomodorini
Lonzino stagionato con porcini all'olio

PRIMI PIATTI

Tortelli di crostacei al pesto di pistacchi
Tagliatelle rustiche con lepre in salmi

SECONDI

Pesce spada grigliato con patate al forno
Brasato di manzo al valcalepio con polenta

DOLCE

Torta di mele tiepida con crema al mascarpone
Sorbetto
Caffe'

A scelta di un antipasto, un primo, un secondo e un dolce € ..
25,00 escluse bevande

I NOSTRI DOLCI

Sorbetto di gelato al..... € 5,00

Sgroppino al limone € 5,00

Tiramisu' dei portici€ 6,00

Ananas al maraschino con gelato€ 5,00

semifreddo con fichi noci e miele€ 7,00

Creme caramel € 5,00

Sottobosco gratinato al mascarpone....€ 7,00

Torta tiepida di pere e cioccolato con crema inglese e
gelato€ 6,50

Dolci senza glutine e lattosio confezionati (tiramisù',
semifreddo al cioccolato e cheesecake)

MENU' FIORENTINA
DI SCOTTONA



PER DUE PERSONE.....

UN BICCHIERE DI PROSECCO

ANTIPASTO DI POLENTA LARDO COPPA E
SALAME

FIORENTINA DI ANGUS IRLANDESE CON
PATATE AL ROSMARINO

..... EURO 25,00 A Persona

MENU' DEGUSTAZIONE

POLENTA TARAGNA

-Antipasto misto di salumi alla bergamasca con formaggio stagionato e funghetti all'olio

-Secondi di carne in umido (stinco di maiale, Cosciotto d'agnello , Capriolo al valcalepio, Filettino di maialino con porcini trifolati) accompagnati con polenta taragna

- Assaggi di dolci al cucchiaino

- Caffè' grappino al mirtillo ...

.... € 30,00 a persona

MENU' TAGLIATA di manzo irlandese



PER DUE PERSONE.....

—UN BICCHIERE DI PROSECCO

*—ANTIPASTO DI POLENTA LARDO COPPA E
SALAME*

*.....GRAND TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE
CON RUCOLA E SCAGLIE DI FORMAGGIO
STAGIONATO E PATATE AL FORNO*

..... EURO 22,00 A PERSONA

