



AGRITURISMO MONTE CURA

Antipasti

Antipasto: tris salumi nostrani, bis di verdure sottolio, strudel salato, bruschetta e pane fatto in 10.00 €
salumi fatti in casa, verdure del nostro orto, pane in pasta madre fatto in casa

Primi

Casoncelli alla bergamasca con burro, pancettina, salvia 9.00 €
(classico raviolo della tradizione con ripieno di carne)

Gnocchetti di SPINACI e ricotta al burro e salvia 11.00 €
(Vegetariano)

Lasagne al taleggio e Speck 11.00 €

Lasagne Vegetariane 9.00 €
(Vegetariano)

Ravioli di TARAGNA con pancettina e salvia 9.00 €
(variante Vegetariana senza pancetta)

Rose al prosciutto e Branzi 11.00 €
(pasta al forno)

Tagliatelle di grani antichi al cinghiale 13.00 €

Tortelli alla patata BLU al burro agrumato e timo 13.00 €
(Vegetariano)

Secondi

Arrosticini di PECORA gigante Orobica 12.00 €
(6 spiedini)

Bocconcini di vitella in agrodolce con pere e fichi 11.00 €

Cuor coschetto alle erbe aromatiche 13.00 €
(finissime fettine a temperatura ambiente con olio aromatizzato)

Filetto di piemontese alla brace 20.00 €
(con pepe Voatsipherifery, sale in fiocchi e melograno)

Formaggi misti (5 tipi) con confetture, frutta secca e Passito Giallo di Scanzo (20ml) 16.00 €

Lumache Biologiche alla Bourguignonne (12 pezzi) 18.00 €

Pancia di Maialino alla brace 13.00 €
(con caprino e erba cipollina)

Rollata di coniglio allo spiedo 13.00 €
(ripieno di manzo e salumi)

Dolci

Cheesecake al TIRAMISU' 6.00 €

Cuore Morbido al cioccolato 6.00 € <i>(tempo di attesa 15 minuti)</i>
Salame al cioccolato 6.00 €
Semifreddo alla Veneziana 6.00 €
Tiramisu' al bicchiere 6.00 €
Torta della nonna 6.00 €

coperto 3,00 € (pane, bruschetta, salute del nostro Agrichef) -- supplemento SG (per pane e pasta e dolce senza glutine) 5,00 €

vino in lista vini, acqua microfiltrata 1,00 € la bottiglia

in caso di intolleranze-allergie, chiedi al personale e/o consulta il libro-unico degli alimenti