



## MONTE CURA

### Antipasti

Antipasto: tris salumi nostrani, bis di verdure sottolio, strudel salato, bruschetta e pane fatto in ..... 11.00 €  
*salumi fatti in casa, verdure del nostro orto, pane in pasta madre fatto in casa*

### Primi

Casoncelli alla bergamasca con burro, pancettina, salvia ..... 10.00 €  
*(classico raviolo della tradizione con ripieno di carne)*

Gnocchetti di SPINACI e ricotta al burro e salvia ..... 12.00 €  
*(Vegetariano)*

Ravioli di TARAGNA con pancettina e salvia ..... 10.00 €  
*(variante Vegetariana senza pancetta)*

Rose al prosciutto e Branzi ..... 12.00 €  
*(pasta al forno)*

Scarpinocc di Parre al burro e salvia ..... 10.00 €  
*(vegetariano)*

Tagliatelle di grani antichi al Basilico e Noci ..... 10.00 €  
*(Vegetariano)*

Tagliatelle di grani antichi al cinghiale ..... 14.00 €

### Secondi

Bocconcini di vitella in agrodolce con pere e fichi ..... 12.00 €

Cosciotto di maialino al rosmarino ..... 14.00 €  
*(lunga cottura in bassa temperatura)*

Cuor coschetto alle erbe aromatiche ..... 14.00 €  
*(finissime fettine a temperatura ambiente con olio aromatizzato)*

Filetto di maiale affumicato alla brace "lardato" ..... 16.00 €

Formaggi misti (5 tipi) con confetture, frutta secca e Passito Giallo di Scanzo (20ml) ..... 17.00 €

Tagliata di CINGHIALE ..... 18.00 €  
*zona cacciagione Albino*

### Dolci

Cheesecake all'albicocca e pesca ..... 7.00 €

Crema di yogurt con fragole e crumble di amaretto ..... 7.00 €

Crostata di Frutta al Cucchiaino ..... 7.00 €

Cuore Morbido al cioccolato ..... 7.00 €

*(tempo di attesa 15 minuti)*

Salame al cioccolato ..... 5.00 €

Semifreddo alla Veneziana ..... 7.00 €

Torta della nonna ..... 7.00 €

**coperto 3,00 € (pane, bruschetta, saluto 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**