***Menù turistico del Tagliere di Nese***

***Assaggi di salumi e formaggi***

***Gnocchetti di pane*** *al sugo di cinghiale e cioccolato fondente*

***Coscia disossata di pollo*** *con insalata e patate*

*¼ di Valcalepio, acqua e caffé*

***€ 30,00***

***I Taglieri***

 ***Tagliere di Nese*** *Selezione di salumi e formaggi locali (vaccini e caprini)*

 *polenta rustica e le nostre verdure sott'olio**di nostra fattura**16,00*

 ***Piemontese*** *Verdure alla griglia, pinzimonio, tomino boscaiolo fuso al profumo*

 *di tartufo e polenta 15,00*

 ***Bergamasco*** *Polenta con salsiccia grigliata, lardo erborinato, pancetta steccata,*

 *salame val di Scalve, branzi stagionato 180gg, taleggio e strachitunt 15,00*

 ***Rustico*** *Prosciutto affumicato, formaggio Magrera alla piastra,*

 *salame ns. selezione e polenta bg 14,00*

 ***Vegetariano*** *Ortaggi grigliati, verdure al vapore, formaggi locali vaccini e*

 *polenta rustica**15,00*

 ***Valchiavenna*** *Brisaola di Masanti, polenta taragna con rotolini di lardo*

e funghi porcini *16,00*

 ***Funghetto*** *Polenta taragna e funghi porcini trifolati**13,00*

 ***Orologio di formaggi*** *di latte vaccino, caprino e agrì della Valtorta\**

 *abbinati alle marmellate, miele e noci 16,00*

 ***Di formaggi local*i** *Formaggella, Taleggio, Toma fresca Bergamasca,*

 *Magrera e formaggio di capra con marmellata 13,00*

***Principi delle Orobie*** *Storico ribelle (bitto)\* 2018, Stracchino all'antica\*,*

 *Formai de Mut 2018, Strachitund, Branzi 180 gg, Agrì \* con marmellate*

 *e miele 16,00*

 ***Tagliere di salumi misti e formaggi vaccini*** *15,00*

 ***Alpino*** *Salame, speck, brisaola, formagella e salamella alla piastra con polenta 14,00*

 ***Taglierino di capra*** *scelta di Formaggi caprini selezionati con polenta bergamasca*

 *e miele. 15,00*

***Primi piatti***

 ***Zuppa del giorno***  *9,00*

 ***Casonsèi* *tradizionali fatti dai nostri chef -***  *12,00*

 ***Casonsèi vecchia maniera*** *burro e formai de mùt*  *12,00*

 ***Testaroli*** *al pesto di basilico / ai porcini e crema di taleggio 11,00*

 ***Risotto*** *invecchiato 24 mesi al prosecco con muscolo di cozze*

 *e pecorino romano 12,00*

 ***Risotto*** *carnaroli mantecato con ricotta forte (Skanta) e peperone dolce Crusco 12,00*

***Strangozzi di grano duro*** *al pomodorino fresco e basilico 10,00*

***Strangozzi*** *di grano duro**cacio e pepe 11,00*

***Gnocchetti di pane*** *al sugo di cinghiale e cioccolato fondente 12,00*

 ***Secondi Piatti***

 ***Tagliata di scottona*** *con rucola, Reggiano invecchiato 36+,*

 *emulsione di aceto balsamico e patate 16,00*

 ***Grigliata mista*** *di carne selezionata, misticanza e patate dorate*  *16,00*

 ***Filetto di manzo******alla griglia***

 *con insalata, fagioli rossi, pomodorini e Carasau.* *20,00*

***Filetto scottato, sfumato al Marsala*** *con crema di gorgonzola e polenta 18,00*

 ***Filetto tartare tradizionale*** *al coltello con cetrioli sciroppati allo zenzero 20,00*

 ***Piatto “Go Bo Tep”*** *costata di manzo (1 kg circa) 40,00*

 *con contorno di verdure grigliate, patate, sale rosa dell'Himalaya, senape antica e salsa barbecue*

 ***Ciccio del Taglier*e** *con patate e polenta “Salera”*  *14,00*

 ***Guancia di vitellone brasata*** *con purea di carote al cardamomo e polenta. 15,00*

 ***Piatto del contadino (polenta, ova al ciareghì e taleggio*** *10,00*

 ***Cotoletta di pollo*** *con patate al forno 11,00* ***Coscia di pollo******disossata*** *con ventaglio di verdure grigliate e patate 14,00*

***Carpacci***

***Tonno affumicato con valeriana,*** *cipolla rossa e glassa di aceto alle mele 15,00*

 ***Brisaola di Masanti e “bitto storico ribelle 2018”*** *15,00*

 ***Sfilacci di cavallo*** *su ruchetta, cipolla di Tropea e ristretto di Modena 13,00*

 ***Light***  *prosciutto crudo, brisaola, lonzino, ricotta e mozzarella di bufala 15,00*

 ***Tagliere*** *di prosciutto di Parma, con Parmigiano Reggiano 36+ o melone 15,00*

***Insalatone***

***Di melone*** *rucola e quartirolo, con glassa di aceto balsamico 13,00*

 ***Insalata di Pollo*** *rucola, scaglie di Reggiano , pomodorini, balsamico. 13,00*

***Insalata Greca*** *feta, insalata, pomodori, cetrioli, Tropea, peperoni,*

 *olive, e origano 13,00*

***Caprese*** *Mozzarella di Bufala, pomodori ramati, origano ed insalata verde. 13,00*

 ***Verdure***

 ***Insalata mista*** *5,00*

 ***Alla piastra*** *5,00*

 ***Al vapore***  *5,00*

 ***Carosello di verdure*** *8,00*

 ***Polenta taragna***  *7,00*

 ***Polenta rustica***  *4,00*

***Porcini trifolati***  *8,00*

***Coperto 1,50***

***Bevande***

 ***Acqua*** *potabile trattata gasata o naturale*

 *(decreto legislativo 181 del 23/06/03) ¾ di litro 1,50*

 ***Bibite***  *3,50*

 ***Amari e grappa locale***   *4,00*

 ***Caffè*** *1,50*

 ***Caffè corretto*** *2,00*

 ***Caffé al Ginseng***  *2,00*

***Caffè con latte di mandorla*** *2,00*

 ***Tisane*** *4,00*

 ***Peperone crusco dolce, di Altimo, presidio slow food***

 ***Bitto storico ribelle , Morbegno Sondrio***

 ***Gelato : Gelateria Artigianale di Nembro***

 ***Agrì : piccoli allevatori e produttori di Valtorta aderenti al Presidio Slow Food***

 ***che tutela il prodotto dal 2010.***

 ***Stracchino all'antica delle valli orobiche: (strachì a munta calda)***

 ***piccoli allevatori e produttori delle nostre valli che aderiscono al Presidio Slow Food***

 ***a tutela del prodotto dal 2010.***

 ***Riso e farina di mais: azienda agricola Salera di Martinengo- Bg.***

 ***Formaggi di capra: azienda agricola -La Via Lattea -pluri premiata, Brignano Gera D'Adda***

 ***Strachitunt, taleggio e magrera: az. agr. Guglielmo Locatelli località Reggetto -Vedeseta -Bg.***

 ***Branzi e Formai de Mut: Caseificio Ftb – Branzi – Bg***

 ***Burro, Taleggio e formagella – Caseificio Taddei – Fornovo - Bg***

 ***“Tutti i nostri piatti vengono cucinati al momento, quindi i tempi di preparazione possono variare da portata a portata.Ricerchiamo sempre il meglio che il mercato giornaliero può offrirci, le verdure più fresche, colorate e profumate, le carni più tenere e succose e i salumi del territorio che ci circonda. ”***

***(\*) l'asterisco indica che sono prodotti di presidio slow food***