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

***Assaggi di salumi e formaggi***

***Casoncelli alla vecchia maniera***

***Coscia di pollo disossata alla griglia e patate al forno***

*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 verdure sott'olio**di nostra fattura**16,00* ***Bergamasco*** *Polenta con salsiccia grigliata, lardo erborinato, pancetta steccata,*

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

***Rustico*** *Spalla cotta al vapore, formaggio Magrera alla piastra,*

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

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

***Alpino*** *Salame, speck, brisaola, formagella e salamella alla piastra con polenta 15,00*

***Tagliere del Tagliere*** *Spalla cotta di San Secondo, Lonzardo, Coppa nostra selezione,*

*la Bigia e il taleggio crosta rossa di Taddei 16,00* ***Orologio di formaggi*** *di latte vaccino, caprino e agrì della Valtorta\**

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

***Di formaggi local*i** *Formaggella, Taleggio, Bigia, Magrera e formaggio di capra*

*con marmellata e polenta 14,00*

***Principi delle Orobie*** *Storico ribelle (bitto)\* 2020, Stracchino all'antica\*,*

*Formai de Mut 2022, Strachitunt, Branzi 180 gg, Agrì \* con marmellata*

*e miele 16,00*

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

*e miele* *16,00*

***Valchiavenna*** *Brisaola di Masanti, polenta taragna,* funghi porcini*.* e

lardo erborinato *16,00*

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

*di tartufo e polenta 15,00*

***Vegetariano*** *verdure grigliate, ortaggi al vapore, formaggi locali vaccini e*

*polenta rustica**15,00*

***Funghetto*** *Polenta taragna e funghi porcini trifolati**15,00*

***Primi piatti***

***Zuppa del giorno***  *10,00*

***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 12,00*

***Strangozzi*** *di grano duro**cacio e pepe 12,00* ***Tagliatelle*** *di castagne con pasta di salame, verza croccante e castagne al vapore 12,00*

***Bottoni ripieni*** *con gorgonzola, su crema di zucca e velette di grana 12,00*

***Risotto*** *mantecato al Barbera e formaggio erborinato di capra 13,00*

***Riso Cascina Salera*** *con gamberone e pure di tartufo. 13,00*

***\*Tutte le Paste sono fatte dai nostri Chef***

***Secondi Piatti***

***Piatto “Go Bo Tep”*** *costata di manzo (1 kg circa) 45,00*

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

***Filetto di manzo******alla griglia*** *con scarola e olive riviera.*  ***2****0,00*

***“Wellington” ( Filetto in cestino di sfoglia con erbette, porcini e pasta di tartufo) 20,00***

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

*emulsione di aceto balsamico e patate 16,00*

***Ciccio del Taglier*e** *con patate e polenta “Salera”*  *14,00* ***Grigliata mista*** *di carne selezionata con misticanza.*  *17,00*

***Petto d’anatra*** *laccato di miele e granella di pistacchi con cavolo nero 20,00* ***Coscia di pollo******disossata*** *con insalata mista 15,00* ***Cotoletta di pollo*** *con patate al forno 12,00* ***Stinco di agnello brasato in forno*** con purea di sedano rapa 18,00 ***Piatto del Contadino (****polenta, uova al ciareghì, taleggio e salame****)*** *11,00*

***Carpacci***

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

***Brisaola di Masanti e “bitto storico ribelle 2020”*** *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+ 15,00*

***Insalatone***

***Insalata di Pollo*** *rucola, scaglie di Reggiano, pomodorini, balsamico. 14,00*

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

*olive, e origano 14,00*

***Insalatona*** *con mozzarella di bufala campana e tonno. 13,00*

***Verdure***

***Insalata mista*** *6,00*

***Alla piastra*** *6,00*

***Al vapore***  *6,00*

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

***Polenta taragna***  *8,00*

***Polenta rustica***  *5,00*

***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***  *4,00*

***Amari e grappa locale***   *5,00*

***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***