




## PER COMINCIARE

- UOVO MORBIDO DELLA FATTORIA**  **SU FONDUTA DI TALEGGIO DOP, SCORZONE NERO, PERLE DI PANE** € 9  
*Uovo cotto a 67° per circa tre ore servito su una salsa di taleggio con scorzone nero e perle di pane tostato*
- TORTINO DI ZUCCA E LUGANEGA CON CRUMBLE SALATO E CREMA DI BELLA LODI** € 10  
*Tortino con zucca e salsiccia, crumble di farina, mandorle, burro e sale su crema di formaggio*
- ANTIPASTO DELLA CANTINA:** salame nostrano , mortadella di fegato , culaccia, spalla di Langhirano, gorgonzola dop e polenta bramata € 12

## QUEL CHE BOLLE IN PENTOLA

- MEZZI SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA**  **CON RAGOUT BIANCO E SCAGLIE DI BAGOSS** € 13  
*Pasta fatta in casa con ragout di vitello e scaglie di formaggio a pasta extra dura con aggiunta di zafferano*
- PACCHERI DI GRAGNANO CON COSTE SALTATE PINOLI TOSTATI E TROTA ALLE ERBE** € 12  
*Paccheri di grano duro con coste spadellate, pinoli e filetto di trota scottato*
- RISOTTO VIALONE NANO DELLE ABBADESSE**  **CON ZUCCA, CIPOLLA CAMELLATA E GUANCIALE** € 13  
*Risotto presidio slow food con zucca, cipolle rosse caramellate e polvere di guanciale*

## CARNE E NON SOLO

- TRANCIO DI STORIONE IN UMIDO, ROVEJA** , **CAPPERI DI SALINA** , **OLIVE TAGGIASCHE E POLENTA** € 18  
*Trancio di storione in crema di pomodoro, piselli di campo, olive di Taggia, capperi di Salina e polenta*
- COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE SU SPINACI AL BURRO DELLA LATTERIA VALTORTA** € 24  
*La vera costoletta alla milanese di vitello servita con spinaci spadellati al burro nostrano*
- GANASSINO DI VITELLO STRACOTTO AL VALCALEPIO E SERVITO CON POLENTA** € 18  
*Guancia di vitello stracotta al vino rosso accompagnato da polenta bramata*
- FILETTO DI MANZO AI CARCIOFI FRESCHI CON PATATE AL TIMO** € 25  
*Filetto di manzo irlandese in padella con carciofi freschi accompagnato da patate profumate al timo*

## LE TIPICITA' DEL TERRITORIO ALLA CANTINA

### CASONCELLI <sup>❏</sup> DELLA CASA NELLA PURA TRADIZIONE BERGAMASCA

Ravioli freschi ripieni di arrosto di maiale , amaretti e uvetta, saltati con burro e salvia e guanciale

€ 10

BATTUTO DI MANZO AL COLTELLO E LE SUE CRUDITÀ CON TUORLO D'UOVO  DELLA FATTORIA  
Tartare di manzo a punta di coltello con uovo, prezzemolo, scalogno, capperi, senape e crostini caldi


€ 18

OSSOBUCO IN GREMOLADA CON RISO VIALONE NANO DELLE ABBADESSE  ALLO ZAFFERANO  
Ossobuco di vitello con carote, sedano, cipolla, pomodoro, riso Vialone Nano delle Abbadesse con zafferano

€ 24

## LA SELEZIONE DEI FORMAGGI DELLA CANTINA



BAGOSS D.O.P., BITTO D.O.P., GORGONZOLA D.O.P. 250 GG, PECORINO ALLO ZAFFERANO, TALEGGIO

D.O.P., PECORINO SARDO DOLCE E PICCANTE, TESTUN UBRIACO, STRACCHINO ALL'ANTICA 


AGRÌ DI VALTORTA 

I FORMAGGI VERRANNO SERVITI CON COMPOSTE E MIELE 3 pz € 10,00 - 5 pz € 15,00 - 7 pz € 20,00


## L'ANGOLO VEGETARIANO E VEGANO

ZUPPA DI FARRO <sup>❏</sup> CON FAGIOLO ROSSO DI LUCCA    
Zuppa di farro carote zucchine e fagiolo rosso di Lucca


€ 9

VERDURE MISTE DI STAGIONE GRIGLIATE CON STRACCHINO ALL'ANTICA   
Misto di verdure di stagione alla griglia servite con stracchino alla piastra

€ 10

VELLUTATA DI BROCCOLI <sup>❏</sup> AL SESAMO   
Crema di broccoli con semi di sesamo tostati

€ 10

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO <sup>❏</sup> CON LA SUA SALSA   
Crostata vegana ai frutti di bosco e servita con salsa ai suoi frutti

€ 6

Coperto Euro 2.00 pp



Presidi Slow Food



KMO



Piatti vegani



I piatti contrassegnati sono preparati  
con materie prime congelate o surgelate all'origine

<sup>❏</sup> Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento di temperatura ai sensi del REG CE n.852/04 e REG CE n.853/04

Gluten-free pasta, possibile pasta gluten free su richiesta  
Ricettario disponibile su richiesta