



ALLERGENI

- | | |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1 CEREALI contenenti glutine | 8 FRUTTA GUSCIO: mandorle, nocciole e noci |
| 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | 9 SEDANO e prodotti a base di sedano |
| 3 UOVA e prodotti a base di uova | 10 SENAPE e prodotti a base di senape |
| 4 PESCE e prodotti a base di pesce | 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI |
| 6 SOIA e prodotti a base di soia | 13 LUPINI e prodotti a base di lupini |
| 7 LATTE e prodotti a base di latte e lattosio | 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi |

TAVERNA
VAL **ELLINESE**

Ristorante in Bergamo

À la carte

La Carta

Per cominciare

Bresaola della Valtellina condita come da tradizione (6,10).....	€ 16
Bresaola di Cervo con spuma di mascarpone al ginepro, crostini e olive verdi (1,7)	€ 18
Culatello al pepe della Valtellina con giardiniera e gnocco* fritto (1,9).....	€ 18
Paté di vitello con pan brioche, cipolla al Moscato e patata dorata (1,3,7,12)	€ 16
Tartare di manzo condita come da tradizione servita con crostini, scaglie di grana e la nostra giardiniera (1,6,7,10)	€ 19
Sciatt... in dialetto; "Rospo" frittelline croccanti con cuore di Casera fuso su letto di valeriana (1,7)	€ 15
Fantasia dello Chef alla Valtellinese (consigliata per 2 persone) (1,6,7,10)	€ 30

Primi piatti

Pizzoccheri valtellinesi, scarrellati a mano con bietole, verze, burro e formaggi della Valtellina DOP (1,3,7)	€ 18
Panzerotti* fritti ripieni con Bresaola e Scimudin serviti con salsa al pomodoro (1,3,7).....	€ 16
Gnocchetti di patate e spinaci* alla Valtellinese (1,3,7).....	€ 16
Tagliatella* "FRAINA" da farina macinata a pietra ai funghi porcini* (1,3,7,9)	€ 18
Tortelloni* di carne al burro chiarificato (1,3,7,9)	€ 16
Manfrigoli* Valtellinesi con ricotta e spinaci* gratinati al forno al burro e salvia (1,3,7)	€ 16
Crespelle* gratinate al forno con prosciutto e formaggio (1,3,7).....	€ 16
Risotto ai funghi porcini* (1,7,9).....	€ 18
Risotto alla Bresaola sfumato al Sassella mantecato al Bitto (min. 2 persone) (7).....	€ 20
I Rigatoni della Valte con pomodoro e basilico (1,7).....	€ 15
La zuppa del contadino (1,9).....	€ 15

Piatti principali

di Vitello

Arrosti di magatello con patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,6,7,9).....	€ 21
Magretto all'agro con patate al forno e polenta (1,6,7,9,10)	€ 21
Costoletta con formaggio Bitto fuso; patate al forno e polenta (1,6,7,9)	€ 25
Portafoglio Valtellinese farcito con prosciutto cotto e formaggio oppure con cipolle e mele; patate al forno e polenta (1,6,7,9).....	€ 23
Rognoni trifolati con aglio, prezzemolo e funghi porcini*; patate al forno e polenta (1,6,7,9)	€ 21
Cotoletta alla Milanese (lombata disossata) con patate al forno (1,3,7).....	€ 21
Orecchia d'elefante (costoletta) con patate al forno (1,3,7).....	€ 30

di Manzo

Stufatino di Filetto all' Inferno di Valtellina con patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,9).....	€ 23
Culaccio spadellato e sfumato al Sassella con patate al forno e polenta (1,6,7,9).....	€ 25
Controfiletto rosato al forno con misticanza (7)	€ 21
Medaglione di Filetto "Blonde d'Aquitaine" con salsa di Sfursat, cipolle e mele; patate al forno e polenta (1,6,7,9)	€ 35

alla Piastra

Tzigoiner "Carne al Bastone" Roast-beef arrotolato su bastone di abete bianco con patate al forno e polenta.	€ 21
Tagliata di Filetto di manzo "Blonde d'Aquitaine" con patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,6,7,9).....	€ 30
Costoletta di Cervo*, battuta e aromatizzata con gremolata; patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,6,7,9)	€ 30
Galletto al mattone con patate al forno	€ 21

lo Chef consiglia

Polpa di Capriolo* in salmì con patate al forno e polenta (1)	€ 25
Uova al tegamino su polenta, parmigiano e burro tartufato (3,7).....	€ 21
Pesce* proposto del giorno (4).....	€ 25

Dal Caseificio della Valtellina

Piatto di formaggi misti (7).....	€ 10
Orologio di formaggi con marmellate, miele, noci e polenta (7,8,10)	€ 18

Contorni

Patate al forno	€ 6
Polenta con funghi porcini* / porzione (1,6,7,9).....	€ 10 / 15
Verdura bollita*.....	€ 8
Verdura insalata	€ 6
Verdura grigliata	€ 12

Percorsi

Elogio alla Tradizione

Bresaola della Valtellina condita come da tradizione (6,10)
Sciatt... in dialetto; "Rospo" frittelline croccanti con cuore di Casera fuso su letto di valeriana (1,7)
Pizzoccheri valtellinesi, scarrellati a mano con bietole, verze, burro e formaggi della Valtellina DOP (1,3,7)
Tzigoiner "Carne al Bastone" Roast-beef arrotolato su bastone di abete bianco con patate al forno e polenta
Pasticcio Valtellinese (1,3,5,7,8)
Caffè espresso

€ 60 escluse le bevande

Menù Gourmet

Tartare di manzo condita come da tradizione servita con crostini, scaglie di grana e la nostra giardiniera (1,6,7,10)
Risotto alla Bresaola sfumato al Sassella mantecato al Bitto (7)
Tagliata di Filetto di manzo "Blonde d'Aquitaine" con patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,6,7,9)
Fagottino* caldo di mela in sfoglia croccante su crema pasticcera e gelato al fior di latte (1,3,7,8)
Caffè espresso

€ 70 escluse le bevande

I Classici "La Valte"

Selezioni Bresaole di Manzo e Cervo con spuma di mascarpone al ginepro (1,6,7,10)
Pizzoccheri valtellinesi, scarrellati a mano con bietole, verze, burro e formaggi della Valtellina DOP (1,3,7)
Rognoni trifolati con aglio, prezzemolo e funghi porcini*; patate al forno e polenta (1,6,7,9)
Tiramisù (1,3,7,8)
Caffè espresso

€ 60 escluse le bevande

I percorsi sono suggeriti per l'insieme della tavola

Bevande

Acqua San Pellegrino - Panna 0,75 l	€ 3,5
Bibite.....	€ 3,5
Bicchieri di vino della casa (12).....	€ 6
Birra (1).....	€ 5
Amari e Liquori Nazionali	€ 6
Caffè Espresso.....	€ 4

* Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti possono essere abbattuti a -18°C o surgelati e conservati.