



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 |

**VAL T AVERNA
ELLINESE**

Ristorante in Bergamo

Pranzo di lavoro

Menù Piatto Unico

componi il tuo piatto scegliendo due pietanze
fra le tre portate

€ 28

Menù una portata

scegliendo una pietanza fra le tre portate

€ come indicato nella portata

Menu due portate

scegliendo due pietanze fra le tre portate

€ 35

Menu tre portate

scegliendo tre pietanze fra le tre portate

€ 50

Compresi nel prezzo

Coperto - Acqua - Caffè

1ª portata - Per cominciare Euro 18.00

Bresaola punta d'anca condita alla nostra maniera (6,10)

Prosciutto crudo della Valtellina

Tartare di Manzo condita come da tradizione servita su crostini, scaglie di grana e la nostra giardiniera (1,6,7,10)

Il Vitello tonnato della Valte (3,4)

"Alpina" la mozzarella del Caseificio La Fiorida con pomodoro e basilico (7)

Verdure grigliate con polenta e Valtellina Casera alla piastra (7)

Insalata "Valtellinese" con misticanza, Bresaola à la julienne, Casera e pomodorini (7)

Insalata "Nizzarda" con misticanza, tonno, mozzarella, uovo sodo, acciughe e pomodorini (3,4,7)

2ª portata - Primi piatti Euro 18.00

Pizzoccheri valtellinesi, scarrellati a mano e profumati alle erbe con burro e formaggi Valtellina DOP (1,3,7)

Gnocchetti di patate e spinaci* alla Valtellinese (1,3,7)

Tortelloni* di carne al burro chiarificato (1,3,7,9)

I Rigatoni della Valte con pomodoro e basilico (1,7)

Tagliatella* da farina macinata a pietra ai funghi porcini* (1,3,7,9)

Manfrigoli* Valtellinesi con ricotta e spinaci* gratinati al forno (1,3,7)

Crespelle* gratinate al forno con prosciutto e formaggio (1,3,7)

Risotto ai funghi porcini* (1,7)Per piatto unico minimo 2 persone

La zuppa del contadino (1,9)Per piatto unico servita a parte

Proposta del giorno

3ª portata - Secondi piatti Euro 23.00

Controfiletto di Manzo rosato al forno con misticanza (7)

Arrosto di Vitello con patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,6,7,9)

Magretto all'agro con patate al forno e polenta (1,6,7,9,10)

Stufato di Manzo con patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,9)

Rognoni trifolati di Vitello con aglio, prezzemolo, funghi porcini*, patate al forno e polenta (1,6,7,9)

Tagliata di Pollo con patate al forno (7)

Tagliata di Angus su misticanza con patate al forno e polenta (7)

Cotoletta alla Milanese (lombata disossata) con patate al forno (1,3,7)Per piatto unico minimo 2 persone

Tzigoiner "Carne al Bastone" Roast-beef arrotolato su bastone di abete bianco con patate al forno e polenta.....No per piatto unico

Uova al tegamino su polenta, parmigiano e burro tartufato (3,7)

Proposta del giorno

Pesce* proposto del giorno (4)

Contorni

Verdura insalata€ 6,00

Verdura bollita€ 8,00

Patate al forno€ 6,00

Polenta e funghi porcini* (1,6,7,9).....€ 10,00

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