

# MENÙ

## ANTIPASTI

€ 9,00

### Tagliere pasquale del Pascoletto

Salumi e formaggi nostrani accompagnati da polenta di mais

(pancetta di suino: sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidanti E321, conservanti E 252 e E250,

salame di suino: sale, pepe, spezie, vino rosso, aglio,

coppa di suino: sale destrosio, aromi, spezie, antiossidanti E301, conservanti E250 e E252,

lardo di suino: c.s.

Taleggio: latte vaccino, sale, caglio

Branzi: latte, caglio fermentato, sale, in superficie trattato con E202, E203, E325

Formaggella: c.s.

Polenta: acqua, sale, farina di mais giallo lavorata in mulino accanto a prodotti contenenti glutine)

### Tagliere valtellinese

Bresaola di manzo, rucola e grana padano

(bresaola di manzo e sale, grana padano: latte, sale, caglio, conservanti lisozima (uova))

### Piatto del contadino \*

Verdure fritte

(vegetali misti in proporzione variabile tipo zucchine, cavolfiori, cipolle, carote, spinaci, broccoli, peperoni, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di frumento, sale, aromi naturali)

### Tagliere del pescatore \*

Affettato di mare

(in proporzioni variabili tonno o spada affumicati, olio oliva)

## PRIMI

€ 9,00

### Casoncelli di Nonna Serafina

Ravioli ripieni di carne brasata conditi con burro salvia e pancetta

Per la pasta: farina tipo 00, sale, uova, acqua

Per il ripieno: carne mista brasata in proporzione variabile, prezzemolo, brodo di dado(\*), sale, pepe, uova, pane, formaggio grana padano, burro, salvia, rosmarino)

### Gnocchi di barbabietola del pascoletto

Per gli gnocchi: Rape rosse cotte in forno, patate lessate in proporzioni variabili, farina 00, uova, sale

Per la salsa: panna vegetale e formaggi misti in proporzione variabile: grana, taleggio, branzi, sale, prezzemolo, dado(\*)

### Risotto al ragu' di agnello

Risotto tipo arborio

Polpa di agnello, cipolle, carote, pomodoro, sale, pepe in proporzione variabile

### Tagliolini freschi con gamberi zucchine e zafferano

Per la pasta: farina 00, acqua, sale, uova, aromi naturali

Per la salsa: gamberetti, zucchine, olio extravergine, aglio, pomodoro, zafferano, sale e pepe.

### Strangolapreti al ragu' di selvaggina

Per la pasta: semola di grano duro, acqua, sale, prezzemolo, aglio disidratato

Per la salsa: carne mista di cervo e cinghiale, olio di semi vari, burro, cipolle, carote, sedano, sale, pepe, vino rosso, passato di pomodoro, dado(\*)

### Lasagnette vegetariane

Melanzane, salsa di pomodoro, formaggio tipo lerdammer, sale, olio di oliva

## SECONDI

€ 10,00

Alcuni piatti possono essere accompagnati da polenta di mais

### Capretto al forno del pascoletto

Capretto, olio di semi, vino bianco, rosmarino, sale e pepe

### Coniglio arrostito alla bergamasca

Carne di coniglio, vino bianco, brodo di dado(\*), sale, burro, pancetta, lardo, rosmarino

### Arrosticini di agnello ai ferri

Bocconcini di polpa di agnello, olio di oliva, aromi in proporzione variabile

### Stracotto di asino

Polpa di asino, vino rosso, carote, sedano, cipolla, brodo di dado(\*), ginepro in bacche, alloro, chiodi di garofano, pepe in grani, sale, olio extra v. o.

### Tagliata di manzo al pepe rosa

Carne di manzo, olio di oliva, pepe rosa in grani, panna vegetale, brodo di dado(\*)

### Carne del pascoletto al bastone

Carne di vitello e maiale in prop.variabili, pancetta, olio di oliva, salvia, rosmarino, sale.

### Baccala' al latte

Polpa di merluzzo, cipolle, latte, sale, olio, timo, prezzemolo.

\* alcuni prodotti in lavorazione possono essere surgelati o congelati all origine

\* dado: sale, glutammato monopedico, maltodestrine, amido di mais, estratto di proteine vegetali, aromi, estratto di carne, amido di frumento, olio di girasole, semi di sedano, grasso di palma, spezie, può contenere tracce di crostacei, uova, pesce, soia, latte.

## DOLCI

€ 4,00

### Tiramisu' della casa

Mascarpone, uova fresche, zucchero, caffè, biscotti savoiardi (farina di grano tenero, zucchero, uova, agenti lievitanti come carbonato acido di ammonio e di sodio, di fosfato disodico e aromi), cacao amaro

### Panna cotta

Panna vegetale, zucchero semolato, colla di pesce (addensante gelificante de rp.ev 11 001 g eg)

### Torta morbida di mele e cannella

Farina di grano tenero, burro, uova fresche, olio di semi, zucchero semolato, mele, cannella, lievito x dolci (di fosfato disodico E450i, amido di mais, carbonato acido di sodio E500i, aromi)

### Torta soffice di pere e cioccolato

Farina di grano tenero, burro, uova, olio di semi, zucchero, pere, cioccolato fondente, lievito per dolci (difosfato sodico E450i, amido di mais, carbonato acido di sodio E500i, aromi)

### Funghetto di Meringa con gelato

Albume di uovo, zucchero, gelato (può contenere tracce di glutine)