

menù

RIPARTIAMO BIS

18 Maggio 2020 - 13 Dicembre 2020

Nel 2021 saranno
70 anni di attività.

Grazie a tutti.

“Antica Locanda” 1 Gennaio 1951

gluten free

PIATTI SENZA GLUTINE

Abbiamo pensato per i nostri ospiti celiaci dei piatti esclusivi, ricordandovi sempre che vengono preparati nella stessa cucina e pertanto non possiamo escludere la presenza dell'allergene.

Comunica al personale di servizio le tue intolleranze, per te avremo un'attenzione particolare, a partire dal **pane senza glutine di nostra produzione.**

Casoncelli alla bergamasca € 15

Con burro, salvia e speck

Cotoletta di pollo € 12

Servita con patate arrostiti al rosmarino e misticanza

Pizza senza glutine + € 3

Assaggia la nostra pizza senza glutine cotta in forno ad uso esclusivo di prodotti per celiaci.

Calzoni non disponibili.

Menù alla carta

Tutti i piatti del seguente menù possono essere realizzati senza glutine, ad eccezione dei fritti, salsicce e cervo.

vini del mese

"BACIALE" MONFERRATO ROSSO DOC

"Braida" Giacomo Bologna € 18,00

"IL FIORE" LANGHE BIANCO DOC

"Braida" Giacomo Bologna € 15,50

menù turistico € 20

DISPONIBILE SABATO, DOMENICA E TUTTE LE SERE

CASONCELLI DELLA BERGAMASCA

Fatti a mano conditi con burro, salvia e speck

POLENTA E FUNGHI PORCINI

Funghi porcini trifolati serviti con polenta di mais rosso

TORTA RUSTICA DI PANE, MELE, UVETTA E CANNELLA

Servita con zucchero a velo e panna montata

pranzetto € 15

DISPONIBILE SABATO, DOMENICA E TUTTE LE SERE

CASONCELLI DELLA BERGAMASCA

Fatti a mano conditi con burro, salvia e speck

TORTA RUSTICA DI PANE, MELE, UVETTA E CANNELLA

Servita con zucchero a velo e panna montata

antipasti

CRUDO, BURRATA E GNOCCHI FRITTI € 12

Prosciutto crudo con burrata pugliese e gnocchi fritti



BRESAOLA VALTELLINESE CON CROSTONE NERO E FORMAGGIO FRESCO € 12

Servita con misticanza, scaglie di grana e citronette



MAIALINO TONNATO € 10

Lonzino rosa con salsa tonnata, misticanza e frutti del capperro



ROAST-BEEF ALL'INGLESE E MOZZARELLA DI BUFALA € 12

Servito con misticanza, ciliegini e olive taggiasche



DEGUSTAZIONE CASERECCIA € 25

Salumi misti, formaggi, polenta e gnocchi fritti

Consigliato per 2 persone



DEGUSTAZIONE DI TUTTO E DI PIÙ € 36

Salumi misti, formaggi, polenta e gnocchi fritti

Trilogia di carpacci affumicati con frittura di calamari

Consigliato per 2 persone



di mare

MOSCARDINI CON POLENTA € 12

Moscardini in umido con ciliegini e basilico



CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON FRITTELLE DI VERDURA € 14

Con ciliegini, olive taggiasche, formaggio all'uvetta, misticanza e citronette



FRITTURA DI CALAMARI € 14

Con tagliatelle di carote e julienne di zucchine *



insalate

INSALATA MISTA € 5

+ tonno sott'olio o bufala campana € 2

VERDURA COTTA € 5

Carote, fagiolini, broccoli e patate

primi piatti

"BÜSÈCA" TRIPPA IN MINISTRONE DI VERDURE € 9

Con briciole di taleggio



"CASONSÈ" RAVIOLI ALLA BERGAMASCA € 11

Fatti a mano conditi con burro, salvia e speck

Porzione XXL



GNOCCHI FATTI IN CASA ALLA SORRENTINA € 10

Con pomodoro, basilico, bufala campana e olio extra vergine



RISO VENERE E INTEGRALE € 10

Al pomodoro con cozze e acciughe

Su pesto di piselli, pecorino e pistacchi di Sicilia



GONFIOTTO "PANETTONE & SPECK" € 10

Sformato di patate, panettone e speck

Su crema ai formaggi



RAVIOLACCIO CON CRESPELLA DI CASTAGNE € 10

Ripieno con mousse alla ricotta, patate e porcini

Su crema ai formaggi, burro e granella di pistacchi



ZUPPA DEL GIORNO € 7

Per avere informazioni chiedere al personale di servizio

secondi piatti

FIorentINA DI SCOTTONA TIROLESE € 24

Fiorentina 550gr. Alla griglia
Servita con patate e polenta di mais rosso

POLENTA DI MAIS ROSSO E PORCINI € 10

Funghi porcini trifolati con aglio e erba cipollina *
Porzione XXL

FILETTO DI MANZO PIEMONTESE € 20

Bardato al lardo alla griglia 200gr.
Servito con polenta di mais rostrato rosso di Rovetta e patate

SALSICCETTE BRASATE AL VALCALEPIO ROSSO € 10

Servite con polenta di mais rosso



BOCCONCINI DI CERVO ALLA GRAPPA € 14

Serviti con polenta di Rovettae funghi porcini trifolati



SVIZZERA DI MANZO CON TALEGGIO, PANCETTA E PORCINI € 12

Servita con patate, polenta e misticanza



hamburgers

HAMBURGER DI MANZO PIEMONTESE 180GR. € 12

Servito con patate fritte o patate arrostiti al rosmarino

Disponibile anche con pane senza glutine

Casamali Crispy

Cheddar, pancetta, BBQ, corn-flakes

Classic

Cheddar, insalata, pomodori



friggitoria

FRITTURA DI CALAMARI € 14

Con julienne di zucchine e tagliatelle di carote

“TUTTO FRITTO” € 12

Polenta, nuggets, olive ascolane, patatine,
mozzarelline, panzerotti e gnocchi

WURSTEL E PATATINE € 6

Wurstel di maiale e patate fritte

CROCCHETTE DI POLLO E PATATINE € 6

Nuggets di pollo fritte con patate fritte

PATATE FRITTE € 5

formaggi

CAROSSELLO DI FORMAGGI € 10

La nostra selezione di formaggi freschi e stagionati
Serviti con frutta fresca e secca, confetture e polenta



FORMAGGIO A SCELTA € 5

Servito con polenta e confettura di stagione



GORGONZOLA FUSO € 6

Con polenta di mais rosso e granella di pistacchi



per i più piccoli

PASTA BIANCA, ROSSA O VERDE € 5

Senza condimento, al pomodoro o al pesto

GELATO AGLI SMARTIES € 5

Gelato fiordilatte con smarties

ELENCO ALLERGENI.



Cereali contenenti glutine.



Crostacei e prodotti a base di crostacei.



Uova e prodotti a base di uova.



Pesce e prodotti a base di pesce.



Arachidi e prodotti a base di arachidi.



Soia e prodotti a base di soia



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



Frutta a guscio.



Sedano e prodotti a base di sedano.



Senape e prodotti a base di senape.



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



Anidride solforosa e solfiti.



Lupini e prodotti a base di lupini.



Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Nel menù turistico è incluso pane e coperto. Le bevande sono escluse. I menù non sono divisibili in più persone. Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Alcuni alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

Birra alla spina Forst 0,20l. € 2 | 0,40l. € 4 | vino della casa, "Casamali", disponibile sia bianco che rosso, è prodotto con vitigni della bergamasca, da Locatelli Caffi.

Acqua Minerale Pineta 1l. € 2 | ½l. 1.50

Caffè € 1.50

Coperto € 3

Bicchiere € 2 | ¼ l. € 3 | ½ l. € 6 | Bottiglia 0,75 l. € 9

Prosecco Valdobbiadene ½ l. € 12 | Bottiglia 0,75 l. € 16