



70 anni di attività.
Grazie a tutti.
"Antica Locanda" 1 Gennaio 1951

menù turistico € 20

Casoncelli della bergamasca

Fatti a mano conditi con burro, salvia e speck

Polenta & 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

antipasti

Prosciutto crudo € 12

Servito con gnocchi fritti e burrata 🍷 🌿 🍴

Bresaola nostrana con formaggio fresco € 12

Servita con misticanza, scaglie di grana e crostoni di pane 🍷 🌿

Maialino Tonnato € 10

Lonzino rosa con salsa tonnata, misticanza e frutti del capperone 🍷 🍴

Roast-beef all'inglese con formaggio fresco e scaglie di grana € 12

Servito con misticanza, ciliegini e olive taggiasche 🍷

Degustazione Casereccia € 25

Salumi misti, formaggi, polenta, gnocchi fritti e fiori di zucca

Consigliato per 2 persone 🍷 🌿 🍴 🍴

Speck, fichi con la loro confettura e formaggi fusi € 12

Con polenta di mais di Rovetta e noci 🍷 🍴

di mare

Moscardini in umido con ciliegini e basilico € 12

Serviti con polenta di mais rostrato rosso di Rovetta 🍷

Carpaccio di pesce spada affumicato € 14

Con fiori di zucca fritti e formaggio all'uvetta 🍷 🍴 🌿 🍷 🍴 🍴

Ciliegini, olive taggiasche e limone disidratato

Frittura di calamari € 16

Con tagliatelle di carote e julienne di zucchine * 🍷 🌿 🍴

primi piatti

“Büsèca” Trippa in minestrone di verdure € 10

Con briciole di taleggio 🍷🍴

“Casonsèi” Ravioli alla bergamasca € 12

Fatti a mano conditi con burro, salvia e speck

Porzione XXL 🍷🍴🌿

Gnocchi fatti in casa “Gamberi & Zucchine” € 10

Con pomodoro, pesto di zucchine e mozzarella di bufala 🍷🍴🌿🍷

Spaghetti “italia” € 10

Con pomodorini ciliegino e basilico 🌿🍷

Mantecati con olio extravergine d'oliva e burrata a crudo

Canederlo Pizzocchero € 10

Di patate, erbe e farina saracena 🍷🍴🌿

Con petali di mandorle, burro, salvia e crema ai formaggi

Raviolo d'autunno € 10

Pasta ripiena di zucca, amaretto ed erba cipollina 🍷🍴🌿

Su crema ai formaggi, con porcini, semi di zucca e speck

Zuppa del giorno € 7

Per avere informazioni chiedere al personale di servizio

secondi piatti

Fiorentina di scottona € 26

Fiorentina 550gr. Alla griglia

Servita con patate arrosto e misticanza

Polenta di mais rostrato rosso di Rovetta & Porcini € 10

Funghi porcini trifolati con aglio ed erba cipollina *

Porzione XXL

Filetto di manzo € 24

Bardato al lardo alla griglia 200gr.

Servito con misticanza e patate arrosto

Salsicette brasate al valcalepio rosso € 10

Servite con polenta di mais rostrato rosso di Rovetta 🍷 🍴

Bocconcini di cervo alla grappa € 15

Serviti con polenta di mais rosso e funghi porcini trifolati 🍷

Svizzera di manzo con taleggio, pancetta e porcini € 12

Servita con patate, polenta di mais rosso e misticanza 🍷

Costoletta di vitello alla Milanese € 22

Servito con patate, misticanza e pomodori * 🍷 🍴 🌿

formaggi

Carosello di formaggi € 10

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

Gorgonzola fuso € 6

Con polenta di mais rosso e granella di pistacchi 🍷 🍷

contorni

Insalata mista € 5

Chioggia, gentile, carote, misticanza e pomodori
Con aggiunta di bufala o tonno sott'olio € 2

Verdure Arrostate alle erbe aromatiche € 5

Verdure al vapore spadellate con olio, sale ed erbe aromatiche

Patate al forno € 5

Patate arrostate con olio, sale e rosmarino

Patate fritte € 5

hamburgers

Servito con patate fritte 🍷 🍷 🍷

Disponibile anche con pane senza glutine

Casamali Crispy € 12

Cheddar, pancetta, BBQ, corn-flakes

Classic € 12

Cheddar, pomodoro ed insalata

gluten free

Piatti senza Glutine

Tutti gli antipasti e tutti i secondi posso essere realizzati per ospiti celiaci. Inoltre 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.

Gnocchi di patate fatti in casa "Gamberi & Zucchine" € 12

Con pomodoro, pesto di zucchine e mozzarella di bufala

Cotoletta di pollo alla milanese € 12

Con patate arrosto, insalate e pomodori

Pizza senza glutine + € 3

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

Calzoni non disponibili.

per i più piccoli

Pasta bianca, rossa o verde € 5

Senza condimento, al pomodoro o al pesto

Cotoletta di pollo alla milanese € 8

Servita con patate fritte

Wurstel e patatine € 8

Wurstel alla griglia con patate fritte

Gelato agli Smarties € 5

Gelato fiordilatte con smarties

dolci fatti in casa

Panna cotta € 5

Con salsa ai lamponi e panna montata 🍷

Budino Cappuccino € 5

Caramellato con zucchero di canna 🍷

Cheesecake Pistacchiosa € 6

Biscotto verde, farcia alla vaniglia e crema di pistacchio 🍷🍷

Torta rustica di mele € 5

Con pane, uvetta e cannella servita con panna montata 🍷🌿

Tiramisù della Nonna € 6

Crema al mascarpone, savoiardi inzuppati al caffè 🍷🌿🍷

gelati

Ananas € 5

Con gelato fiordilatte

Gelato Fiordilatte e lamponi € 5

Con salsa ai lamponi e panna montata

Gelato Rocher € 6

Gelato alla nocciola affogato alla nutella, wafer e panna montata

Affogati € 5

Gelato Fiordilatte affogato al Caffè | Whiskey | Grand Marnier

Tutti i gelati possono contenere i
seguenti allergeni 🍷🌿🍷🌿🍷🌿

Nel menù turistico è incluso pane e coperto. I menù non sono divisibili in più persone. Alcuni alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento. Per qualsiasi intolleranza rivolgersi al personale di servizio. Acqua Minerale Pineta 1l. € 2.50 | ½l. 1.50 Caffè € 1.50 Coperto € 3