

menù completo € 12

Disponibile da Lunedì a venerdì a pranzo
Primo e secondo (Festività escluse)

pizza tutte le sere

Disponibile anche pizza senza glutine
il seguente menù è disponibile tutte le sere e
i giorni festivi e prefestivi anche a pranzo.

antipasti

Bresaola Valtellinese € 14

Con crostata saracena e cremoso alla pestèda grosina

“Crudo & Burrata” € 14

Servito con gnocchi fritti

Maialino Tonnato € 10

Lonzino rosa con salsa tonnata e frutti del cappero

Degustazione Casereccia € 27

Salumi misti, formaggi, polenta,
gnocchi fritti, polenta e funghi porcini
Consigliato per 2 persone

Carpaccio di pesce spada affumicato € 14

Con acciughe, misticanza, ciliegini e olive taggiasche

Frittura di calamari € 18

Con tagliatelle di carote e julienne di zucchine *

Moscardini in umido con polenta € 12

Zuppeta di moscardini e ciliegini
Con polenta di mais rostrato rosso

Carosello di formaggi € 14

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

primi piatti

“Büsèca” Trippa in minestrone di verdure € 10

Con briciole di taleggio

“Casonèi” Ravioli alla bergamasca € 14

Fatti a mano conditi con burro, salvia e speck
Porzione XXL

Gnocchi fatti in casa “Gamberi & Zucchine” € 14

Con pomodoro, pesto di zucchine e mozzarella di bufala

“Spaghetto alla Siciliana” € 12

Con ragù di carne, melanzane fritte all'olio d'acciuga
taggiasche, capperi, erbe aromatiche e pecorino

Canederlo Pizzocchero € 10

Con patate, erbe e farina saracena
Crema ai formaggi, burro, salvia e petali di mandorle

Raviolo aperto “Patate, tartufo & carciofi” € 10

Disco di pasta ripieno al patè di tartufo con carciofi
con burro, grana e pistacchi su crema al formaggio

Tortellini in brodo € 8

Cappelletti ripieni al crudo, verza e ricotta infornata

Zuppa del giorno € 8

secondi piatti

Fiorentina di scottona alla griglia € 30

Tagliata alta 2.5cm, peso medio 600gr.
Servita con patate arrosto e misticanza

Filetto di manzo bardato al lardo € 28

alla griglia 200gr. con misticanza e patate arrosto

Filetto di manzo ai funghi porcini € 30

alla griglia 200gr. Con polenta e funghi porcini

Grigliatina di maiale:

Wurstel, girella di salsiccia e cotechino € 12

Con polenta di mais rostrato rosso, patate arrostate BBQ

Capriolo brasato al valcalepio e cacao € 16

Serviti con polenta di mais rosso

Costoletta di vitello alla Milanese € 28

Servito con patate, misticanza e ciliegini *

Hamburger “Casamali Crispy” € 12

Svizzera di manzo, cheddar, pancetta, salsa BBQ,
corn- flakes e pane al sesamo e patate arrosto

“Orobie Burger” Hamburger di cervo 200gr. € 15

Taleggio, pancetta e salsa ai porcini con patate arrosto

Polenta e funghi porcini € 8

Polenta di mais rostrato rosso di Rovetta e porcini trifolati

Gorgonzola fuso € 8

Con polenta di mais rosso e granella di pistacchi

Un Formaggio a scelta € 8

Taleggio, Formaggio di monte, Saporone di montagna,
Formaggella Valcavallina, Gorgonzola, Grana, Pecorino sardo
Servito con polenta e confettura di stagione

Polenta e Latte € 6

Latte freddo e polenta di mais rostrato rosso di Rovetta

Burrata e acciughe € 8

Polenta, burrata pugliese, acciughe e olio EVO

Polpette di cinghiale ai funghi porcini € 12

Servite con polenta di mais rostrato rosso di Rovetta

Insalata dei Mille € 8

Scarola, chioggia, tagliatelle di carote e mais
Con crostine di polenta, scaglie di grana, noci e acciughe

Verdure Arrostate alle erbe aromatiche € 5

Patate al forno € 5

Patate fritte € 5

Insalata mista € 5

Polenta € 5

menù turistico € 25

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