

antipasti

Degustazione Casereccia

Fantasia di salumi con gnocchi fritti

Polenta e funghi porcini trifolati

Maialino Tonnato Lonzino Rosa

con salsa tonnata, frutti del capperone e acciughe

un piatto a scelta

“Büsèca” Trippa in minestrone di verdure

Con briciole di taleggio

“Casonsèi” Ravioli alla bergamasca

Fatti a mano conditi con burro, salvia e speck

Gnocchi fatti in casa “Gamberi & Zucchine”

Con pomodoro, zucchine e bufala

Canederlo Pizzocchero

Con patate, erbe e farina saracena

Crema ai formaggi, burro, salvia e mandorle

Raviolo Aperto “Pamigiana di ciodèi”

Disco di pasta ripieno alla parmigiana di finferle

Con pancetta croccante e pesto di nocciole e indivia

Grigliatina di maiale: Wurstel, girella di salsiccia e polpettine di cotechino

Con polenta, patate arrostiti e salsa BBQ

Brasato di capriolo al valcalepio e cacao

Serviti con polenta di mais rosso

Svizzerina di manzo con taleggio e pancetta

Servita con patate, polenta e misticanza

Polpette di cinghiale con funghi porcini

Servito con polenta di mais rostrato rosso

Carosello di formaggi

La nostra selezione di formaggi freschi e stagionati

dolce

Torta Mimosa alle fragole

Pan di Spagna, crema e fragole

€ 30.00

Tradizione

Dal 1951

Clusone, Antica Locanda

€ 40.00

antipasti

Degustazione Casereccia

Fantasia di salumi con gnocchi fritti

Polenta e funghi porcini trifolati

primi

Risotto Carnaroli Riserva ai funghi porcini

Mantecato al grana padano con pesto di burrata

Casoncelli alla Bergamasca

Conditi con burro, salvia e speck

secondi

Polpetta di cinghiale ai funghi porcini

Capriolo brasato al valcalepio rosso e cacao

Patate arrostiti al rosmarino

Polenta di mais rostrato rosso di Rovetta

dolce

Crostata di pasta frolla

Con crema pasticcera e frutta fresca