

## Menù completo € 12

### Disponibile da Lunedì a venerdì a pranzo

Primo e secondo (Festività escluse)

### Pizza tutte le sere, anche senza glutine

Il seguente menù è disponibile tutte le sere anche a pranzo nei giorni festivi e prefestivi.

## Antipasti

### Bresaola Valtellinese € 14

Con crostata saracena e cremoso alla pestèda grosina

### “Crudo & Bufala” € 14

Servito con gnocchi fritti

### Maialino Tonnato € 10

Lonzino rosa con salsa tonnata e frutti del capperro

### Degustazione Casereccia € 27

Salumi misti, formaggi, polenta, gnocchi fritti, polenta e funghi porcini

Consigliato per 2 persone

### Carpaccio di pesce spada affumicato € 14

Con burrata, olive taggiasche e pesto genovese

### Frittura di calamari € 18

Con tagliatelle di carote e julienne di zucchine

### Moscardini in umido con polenta € 12

Zuppetta di moscardini e ciliegini con polenta

### 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

### Gnocchi fatti in casa “Gamberi & Zucchine” € 14

Con pomodoro, zucchine e mozzarella di bufala

### Spaghetti “Lilli e il Vagabondo” € 12

Sugo al pomodoro, basilico, datterini e olio EVO

Con piccole polpette di carne e grana padano

### Canederlo Pizzocchero € 10

Con patate, erbe e farina saracena

Crema ai formaggi, burro, salvia e petali di mandorle

### Raviolo aperto “Ortiche & Porcini” € 10

Disco di pasta ripieno di formaggio ed ortiche

Crema al formaggio, pesto, indivia riccia e porcini

### Tortellini “Mignon” in brodo € 8

35 tortellini di carne in brodo di erbe gentili

### Zuppa del giorno € 8

## Menù turistico

### 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

## Secondi

### Filetto di manzo,

Blonde d'Aquitaine nato in Francia allevato in Piemonte  
Frollatura minima garantita di 21 giorni in wet-aging

### Bardato al lardo, misticanza, e patate arrosto € 28

Ai funghi porcini e polenta € 30

### 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 € 9

Polenta di 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  
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

### Orecchia d'elefante € 75/al Kg (Solo su prenotazione)

Peso medio 1200gr. Consigliato per 3/5 persone

Doppia costoletta di vitello panata ricoperta per metà  
con formaggio e prosciutto cotto con patate arrostate

### Insalata dei Mille € 8

Scarola, chioggia, tagliatelle di carote e mais

Con crostine di polenta, scaglie di grana, noci e acciughe

### Cotoletta di pollo con patate fritte € 10

Polenta Cùsa, con formaggio, burro e salvia € 8

Verdure Arrostate € 5

Patate al forno € 5

Insalata mista € 5

Patate fritte € 5

Polenta € 5

## Carta dei vini

### Etichette storiche italiane e tradizionali lombardi.

Vini del Mese: "Lucente" Toscana Rosso Tenuta Luce € 35

Franciacorta Cà del Bosco Cuvèè Prestige Extra Brut € 45