



## “Menù Salvia”

### Antipasti:

Tagliere di Salumi  
nostrani  
Formaggi del Casaro  
Delizie di Fattoria

### Primi Piatti:

Risotto mantecato con Radicchio tardivo e  
Morbido di Capra  
Tagliolini di Pasta fresca al Ragù di Cinghiale

### Secondo Piatto:

Bocconcini di Cinghiale stufati in casseruola  
Polenta Taragna macinata a Pietra delle valli Bergamasche

### Dessert:

Crostata di Grano Saraceno con Marmellata  
Panettone e Pandoro con salsa al Mascarpone

Pinot Nero “Az. Agr. Manuelina”  
Pinot Nero Brut “Metodo Martinotti”  
Acqua, Caffè, Amari.

€ 45,00

# “Menù Tímo”

## Antipasti:

Tortino di Zucca con Fonduta al Formaggio  
Funghi Chiodini della Brughiera trifolati

## Primi Piatti:

Risotto mantecato con  
Bresaola della Brianza  
Tagliatelle fresche al Ragù di Cervo e Ginepro

## Secondo Piatto:

Stracotto di Manzo al  
Merlot “Terre Iariane”  
Polenta Bramata macinata a Pietra delle valli Bergamasche

## Dessert:

Torta Paesana  
Salsa alla Mela  
Panettone e Pandoro con salsa al Mascarpone

Pinot Nero “Az. Agr. Manuelina”  
Pinot Nero Brut “Metodo Martinotti”  
Acqua, Caffè, Amari.

€ 48,00

## “Menù Alloro”

### Antipasto:

Crudo Marco d'Oggiono  
Sformato di Patata Bianca & Timo  
Mousse di Ricotta e Pere  
Verdure in Carpone

### Primi Piatti:

Risotto mantecato con Stracchino e  
Verza brasata  
Ravioli ripieni di Brasato con riduzione al Vin Brulè

### Secondo Piatto:

Punta di Vitello al forno cotto a bassa temperatura  
Salsa di Castagne  
Patate Rustiche & Verdure saltate

### Dessert:

Strudel di Mele e Cannella  
Salsa alla Vaniglia  
Panettone e Pandoro con salsa al Mascarpone

Pinot Nero “Az. Agr. Manuelina”  
Pinot Nero Brut “Metodo Martinotti”  
Acqua, Caffè, Amari.

€ 50,00