

Menù degustazione

Polenta taragna - zucca al forno e Silter  - risotto Franciacorta e Strachitunt
- pecora gigante bergamasca all'olio - bossolà.

Per tutto il tavolo €45,00 vini e bevande esclusi

Menù schiscetta: da lunedì a venerdì a pranzo, primo e secondo € 22 vini esclusi (chiedi all'oste).

Titoli di coda

Mastra macelleria Alebardi, Salumificio Aliprandi, Azienda Agricola Maroni, Il pollo ruspante per le carni di manzo, cavallo, maiale, pecora e animali di cortile Azienda agricola Berlinghetto, Mastra norcineria Alebardi, Roberto Migliorati per i salumi, cotechini ecc. ecc. Azienda agricola Val Persane, Salvadori Amerigo, Azienda agricola Prestello, Azienda agricola Frassi, Azienda agricola Il Bagnolo, Azienda agricola Beltrami Mauro per i formaggi I mitici Fernando e Andrea Soardi per il pesce Azienda agricola Calina per le verdure Franco Ghidetti, Azienda agricola Spirubì per le farine Forneria Treccani, Forneria Aliprandi. Pastificio Mancini, Pastificio Felicetti. Azienda agricola Poggioriotto per olio e.v.o. Riserva San Massimo per il riso.

Arianna e Stefano al servizio

Resi e Lorna ai fornelli

Daniela logistica e quanto serve

Silvia per la grafica e consulenza artistica

Daniela e Antonio gli angeli custodi

Voi tutti che venite a trovarci.

