



Antipasti

antipasto villa delizia (min 2 persone) 13 cad

Selezione di salumi & formaggi, bocconcini fior di latte, giardiniera, il tutto accompagnato da confetture artigianali

tartare di manzo 16

Frisona Italiana condita al naturale con senape di Dijon

la dieta domani.. 15

Polenta integrale 'Bariselli' con fonduta di Branzi, funghi porcini saltati a crudo & speck croccante

l'uovo 13

Uovo morbido 64' con fonduta al parmigiano, crumble di pane alle erbe & chips di barbabietola

nuvola di burro 15

Pane ai cereali antichi, burro montato al carbone vegetale & sale affumicato con acciuga del Cantabrico

Piccole pesti

PASTA AL POMODORO 6

PASTA AL RAGU' 6

PASTA IN BIANCO 6

COTOLETTA CON PATATE AL FORNO 10

PETTO DI POLLO CON PATATE AL FORNO 10



Paste & risotti

risotto ai porcini (2,8) 15

Risotto cremoso e avvolgente, mantecato con il nostro burro artigianale ed arricchito dal profumo intenso dei funghi porcini freschi, esaltando i sapori autentici del bosco.

risotto tomino piccante & pancetta (2,8) 14

Cremoso risotto mantecato con tomino dal gusto vivace, arricchito dalla croccantezza della pancetta: un equilibrio tra morbidezza e intensità, ideale per scaldare i sapori d'autunno.

raviolone; brasato & cioccolato (1,2,3,8) 15

Un raviolo che racchiude tutta la morbidezza & sapore del brasato, accompagnato dal suo fondo di cottura con note di cioccolato fondente esaltando le note di questo piatto.

una certezza: i casoncelli (1,2,3) 13

Casoncelli alla Bergamasca con pancetta, burro 'Villa Delizia' & salvia



Secondi

guancia al valcalepio & pure (2.8.14) 18

Guancetta di manzo brasata al Valcalepio, per donarle note di frutti rossi e spezie; Cotta a bassa temperatura fino a diventare tenera e succosa.

ribs di manzo & patate rustiche (8.14) 15

La lunga cottura rende la carne succulenta al taglio, mentre la crosticina esterna racchiude profumi intensi di rosmarino, salvia e pepe nero.

brasato & polenta bergamasca (2.8.14) 15

Bocconcini di Frisona stufati lentamente con alloro, pepe e aromi di terra. Un secondo piatto intenso, strutturato & intramontabile

formaggio & verdure (2.8) 10

Formagella 'Villa Delizia' alla piastra accompagnata da verdure croccanti



dalla Griglia

filetto

25

200 gr Scottona italiana con patate al forno

tagliata

20

200 gr Scottona italiana con patate al forno

costata

35

600 gr Scottona italiana con patate al forno

fiorentina

60

1,100/200 KG Scottona italiana con patate al forno

selezione strong

60

1,200 Kg mista di Scottona italiana con patate al forno

N.B. Tutte le carni possono presentare leggere variazioni settimanali in termini di dimensioni, marezzatura e profilo organolettico. Tali differenze sono dovute al fatto che i capi provengono esclusivamente dal nostro allevamento interno e non sono sottoposti ad alcun trattamento industriale né all'uso di conservanti.

La genuinità e la naturalezza del prodotto, conseguenza diretta dell'alimentazione e delle condizioni di crescita degli animali, comportano una variabilità fisiologica, sinonimo di autenticità e qualità artigianale.



L'Agriturismo come una volta..

menu' degustazione griglia

€ 60,00 a persona

Menù consigliato per gli amanti della carne;

Si esalta il servizio al tavolo offrendo una selezione completa: Costata, filetto & tagliata.

Le portate vengono servite a centrotavola, in stile agriturismo esaltando la convivialità:

Menù composto da:

ANTIPASTO

SELEZIONE DI CARNE ALLA GRIGLIA CON PATATE

DOLCE DELLA CASA

Coperto, acqua, vino & caffè compresi; amari esclusi

Tutti tagli vengono serviti al tavolo a cottura media (così restano morbidi e succosi), adagiati su una piastra, che permette a ciascun commensale di continuare la cottura secondo il proprio gusto.



L'Agriturismo come una volta..

menu' degustazione

€ 45,00 a persona

Menù consigliato per le grandi ricorrenze, per lo più a compagnie numerose, da 8 in su..
Si esalta il servizio al tavolo offrendo più portate cercando di soddisfare tutti i palati;
Le portate vengono servite a centrotavola, in stile agriturismo esaltando la
convivialità :

Menù composto da:

ANTIPASTO DELLA CASA

DUE PRIMI

UN SECONDO

DOLCE DELLA CASA

Coperto, acqua, vino & caffè compresi; amari esclusi

*Tutte le portate vengono selezionate settimanalmente dallo Chef in base alla reperibilità dei prodotti, alla loro stagionalità e alla qualità delle materie prime, per garantire piatti ricchi e freschi, autentici e ricchi di gusto.



Momento goloso

crostata scomposta

6

Delicata sfoglia pasticciera & frutti di bosco, su letto di crema alla vaniglia profumata al limone.

cannoncini 'serge milano'

2 cad

Cannoncino croccantissimo, farcito da golosissima crema chantilly

tiramisu' casereccio

6

Ogni strato di tiramisù è un passo verso la felicità!

crema al latte

6

Morbido di latte con caramello salato, crumble dolce & cacao.

cheesecake

6

Una base croccante di biscotti dorati & leggermente burrosi si scioglie in bocca lasciando spazio a una crema vellutata, morbida & avvolgente.

yogurt; fragole & miele

5

Ogni cucchiaino sa di genuinità & artigianalità, con un carattere unico che cambia leggermente a seconda della stagionalità del latte

affogato a modo nostro

5

Racchiude l'artigianalità del nostro gelato, la magia dell'aroma tostato e profondo del caffè ed un dolce biscotto che si tuffa nel cremoso affogato.