



## 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 (9) 15

Tartare di filetto al naturale: carne fresca e di qualità. Esaltata nella sua purezza con un condimento essenziale:

*Aggiunta di Tartufo nero + € 10,00*

### IL CARCIOFO 15

Carciofo servito con una morbida crema al Branzi ed una salsa al tuorlo setosa, per un piatto cremoso & intenso:

*Aggiunta di Tartufo nero + € 10,00*

### IL GUAZZETTO 13

Crema agli asparagi con burratina e polvere di guanciaie, equilibrata da una vinaigrette all'aceto di mele, per un contrasto fresco & sapido.

## 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 CON TALEGGIO, ASPARAGI & SCORZA 13

Risotto agli asparagi e taleggio, arricchito da una nota di scorza di limone: cremoso e avvolgente, con un piacevole equilibrio tra freschezza e sapidità.

### RISOTTO ALLE CIME DI RAPA, RICOTTA & SPECK 15

Risotto alle cime di rapa con ricotta essiccata e speck croccante, completato da una leggera nota di peperoncino: cremoso e bilanciato, tra sapidità, amaro e un delicato tocco piccante.

### PACCHERO AI TRE POMODORI, BURRATA & BASILICO 15

Pacchero al pomodoro con burrata e basilico: cremoso e fresco, con la dolcezza del pomodoro e la morbidezza della burrata.

### UNA CERTEZZA: I CASONCELLI 13

Pasta ripiena di carne e aromi tradizionali, condita con burro fuso, salvia pancetta croccante & una spolverata di formaggio, un classico ricco e avvolgente della tradizione bergamasca.



## Secondi

### RIBS DI MANZO ALLA SALSA BBQ CON PATATE PROFUMATE AL ROSMARINO 18

Ribs di manzo alla BBQ: costine tenere e succose, glassate con salsa barbecue, dal gusto intenso e leggermente affumicato.

### POLLO RUSPANTE CON PATATE PROFUMATE AL ROSMARINO 18

Pollo ruspante al forno con rosmarino e patate: saporito e succoso, con pelle dorata e croccante e profumi rustici della tradizione.

### COSCIA DI CONIGLIO DELLA NONNA CON CREMA DI PATATE AL BURRO 16

Tenere cosce di coniglio brasate al vino bianco, profumate con rosmarino e salvia, per un piatto dal gusto delicato e avvolgente, legato alla tradizione.

### FORMAGGIO & VERDURE 12

Un mix di verdure saltate leggermente, servite con formagella calda e dorata, per un piatto leggero ma gustoso, dal contrasto di consistenze e sapori.



## DALLA GRIGLIA

### *Tagli con osso*

<b>COSTATA DI GARRONESE.</b> 30 GG FROLLATURA peso 0,6/0,7 kg	6,00 €/h
<b>FIORENTINA DI GARRONESE.</b> 30 GG FROLLATURA peso 1,0/1,2 kg	6,50 €/h
<b>TOMAWAK DI LIMOUSINE.</b> 30 GG FROLLATURA peso 1,0/1,3 kg	7,00 €/h
<b>COSTATA DI FRISONA.</b> 60/70 GG FROLLATURA peso 0,6/0,8 kg	7,00 €/h
<b>FIORENTINA DI FRISONA.</b> 60/70 GG FROLLATURA peso 1,0/1,3 kg	7,50 €/h

**Tutti i tagli sono serviti con patate al forno rustiche profumate al rosmarino; conditi con olio extravergine 'Fam. Olivini' del Lago di Garda e sale Maldon.**

N.B. Tutte le carni possono presentare leggere variazioni settimanali in termini di dimensioni, marezatura 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.



## DALLA GRIGLIA

### *Tagli senz'osso*

TAGLIATA DI SCOTTONA	20
peso 200 gr	
TAGLIATA DI PICANHA	22
peso 200 gr	
FILETTO DI SCOTTONA	28
peso 200 gr	
MAXI FILETTO DI SCOTTONA	35
peso 350 gr	

**Tutti i tagli sono serviti con patate al forno rustiche profumate al rosmarino; conditi con olio extravergine 'Fam. Olivini' del Lago di Garda e sale Maldon.**

N.B. Tutte le carni possono presentare leggere variazioni settimanali in termini di dimensioni, marezatura 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

€ 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 (1 bottiglia ogni 3 persone) & 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.



*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 (1 bottiglia ogni 3 persone) & caffè compresi;  
amari esclusi**

Tutti tagli vengono serviti al tavolo a cottura media, adagiati su una piastra, che permette a ciascun commensale di continuare la cottura secondo il proprio gusto.