

Antipasti

Pesce di Lago secondo il pescato
Lingua di vitello con giardiniera nostrana
Salumi selezionati
Mortadella Bonfatti 🐌
Vitello arrosto con salsa tonnata capperi D'Amico 🐌

Primi Piatti

Trippa in brodo con pomodoro Calemone Bio 🐌
Riso de Tacchi 🐌 saltato in padella con salsiccia e verdure
Zuppa di lenticchie Santo Stefano di Sessanio Sapori di Campania 🐌
Orzo mantecato con Grana Pad. salsiccia e erbe dell'orto
Gnocchi di patate al burro e salvia
Lasagna con ragù di vitello e fonduta di Grana Padano

Secondi Piatti

Piatto classico dell'Osteria:
polpetta, involtino di verza, guanciale di manzo salsa verde
Manzo all'olio
Frattaglie di vitello secondo il mercato
Bollito misto con salsa verde
Polpette al sugo rosso con polenta bianca De Tacchi 🐌
Stoccafisso in umido con polenta bianca De Tacchi 🐌

Contorni

Peperonata sbucciata a freddo, pomodoro Calemone Bio 🐌
Giardiniera nostrana
Patata lessa
Mostarda Artigianale

Selezione di formaggi

Dolci

Budino al cioccolato fondente
Crostata con marmellata
Torta di mandorle di Torritto 🐌
Gelato Love Difference alla crema e halva

Le verdure di stagione provengono dal nostro
Orto del TerzoParadiso sulle colline della Franciacorta,
molte delle carni sono dei macellai del territorio, alcuni piatti sono realizzati con prodotti
dei Presidi Slow Food. Le marmellate Alpe Pragas Le farine del mulino Pivetti.

