



Antipasti

<i>Antipasti misti</i>	<i>euro 15.00</i>
<i>Pesce di Lago secondo il pescato</i>	<i>euro 15.00</i>
<i>Lingua di vitello con giardiniera nostrana</i>	<i>euro 12.00</i>
<i>Salumi selezionati</i>	<i>euro 10.00</i>
<i>Vitello arrosto con salsa tonnata 🌻 capperi D'Amico</i>	<i>euro 12.00</i>

Primi Piatti

<i>Trippa in brodo con pomodoro Calemone 🌻 Bio</i>	<i>euro 12.00</i>
<i>Riso De Tacchi 🌻 saltato in padella con salsiccia e verdure</i>	<i>euro 12.00</i>
<i>Zuppa di lenticchie Santo Stefano 🌻 Sapori di Campagna</i>	<i>euro 12.00 Orzo</i>
<i>mantecato con Grana Pad., salsiccia e erbe dell'orto</i>	<i>euro 12.00</i>
<i>Gnocchi di patate al burro e salvia</i>	<i>euro 12.00</i>
<i>Lasagna con ragù di vitello e fonduta di Grana Padano.</i>	<i>euro 12.00</i>

Secondi Piatti

<i>Piatto classico dell'Osteria:</i>	
<i>Polpetta, involtino di verza ,guanciaie di manzo salsa verde</i>	<i>euro 15.00</i>
<i>Manzo all'olio</i>	<i>euro 15.00</i>
<i>Frattaglie di vitello secondo il mercato</i>	<i>euro 18.00</i>
<i>Bollito misto con salsa verde</i>	<i>euro 18.00</i>
<i>Polpette al sugo rosso con polenta bianca 🌻 De Tacchi</i>	<i>euro 15.00</i>
<i>Stoccafisso in umido con polenta bianca 🌻 De Tacchi</i>	<i>euro 18.00</i>

Contorni

<i>Peperonata sbucciata a freddo, pomodori Calemone 🌻 Bio</i>	<i>euro 6.00</i>
<i>Giardiniera nostrana</i>	<i>euro 6.00</i>
<i>Patata lessa</i>	<i>euro 6.00</i>
<i>Mostarda Artigianale</i>	<i>euro 6.00</i>
 <i>Selezione di formaggi</i>	 <i>euro 10.00</i>

Dolci

<i>Budino al cioccolato fondente</i>	<i>euro 6.00</i>
<i>Crostata con marmellata</i>	<i>euro 6.00</i>
<i>Torta di Mandorle 🌻 Toritto</i>	<i>euro 6.00</i>
<i>Gelato Love difference alla crema e halva</i>	<i>euro 6.00</i>

Le verdure di stagione provengono dal nostro orto del Terzo Paradiso 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 farine del mulino Pivetti