



Antipasti 12-15€

Antipasti misti

Pesce di Lago secondo il pescato

Lingua di vitello con giardiniera nostrana

Salumi selezionati

Vitello arrosto con salsa tonnata 🌻 capperi D'Amico

Primi Piatti 12-15€

Trippa in brodo con pomodoro Calemone 🌻 Bio

Riso De Tacchi 🌻 saltato in padella con salsiccia e verdure

Zuppa di lenticchie Santo Stefano 🌻 Sapori di Campagna

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 15-20€

Piatto classico dell'Osteria:

Polpetta, involtino di verza ,guancia 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 5-7€

Peperonata sbucciata a freddo, pomodori Calemone 🌻 Bio

Giardiniera nostrana

Patata lessa

Mostarda Artigianale

Selezioje di Formaggi

Dolci 6€

Budino al cioccolato fondente

Crostata con marmellata

Torta di Mandorle 🌻 Toritto

Gelato Love difference alla crema e halva

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. I piatti riportati sono indicativi, la scelta può variare in base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato.