

OSTERIA



T R E G O B B I

M E N U

ANTIPASTI

ZUCCA, ZUCCA, ZUCCA E ZOLA	16
Millefoglie di zucca violina e zucca butternut su crema di zucca hokkaido e fondutina di gorgonzola.	
SUA MAESTA' "LA TARAGNA"	16
Polenta cotta lentamente con burro, salvia e cinque formaggi bergamaschi: taleggio, stracchino, formai de mut, branzi e formagella.	
MOSCARDINI IN SALSA	18
Cotti lentamente nel pomodoro e serviti su una golosa crema di patate.	
LA TARTARE DELL'OSTE	22
Manzo 100% italiano condito per bene, con una salsa olandese al tuorlo, l'acciuga del cantabrico e 23 ingredienti.	
IL VITELLO TONNATO DELL'OSTERIA	20
Spuma di salsa tonnata fresca, fondo bruno e capperi su un meraviglioso girello di vitello cotto al punto rosa.	
IL SALAME DEL ROBERTO CON LA GIARDINIERA	16
Il salame che fà il Roberto, stagionato lentamente in cantina e tagliato a fette grosse, accompagnato dalle nostre verdure sott'aceto.	
I NOSTRI SALUMI MISTI	20
Selezionati dall'oste Marco ed affettati al momento. Consigliati per due.	
LE SELEZIONE DI FORMAGGI	
ITALIANI (pezzi 4/6)	14/20
FRANCESI (pezzi 3/5)	15/25

PASTE, RISI E ZUPPE

RISOTTO ALLO STRACHITUNT E MELA KISSABEL	18
Risotto carnaroli riserva "San Massimo" mantecato con taleggio della valle, funghi porcini delle nostre montagne e crema di mirtilli.	
FETTUCINE ALL'ALFREDO SE FOSSE STATO DI BERGAMO	18
Pasta fresca mantecata al burro e formai de mut DOP: se le provi, non le dimentichi.	
CASONCELLI DI MAMMA E PAPA'	18
Sono proprio i genitori del nostro oste Marco: Antonella e Gerry che ogni giorno ci preparano questa leccornia con la ricetta della nostra famiglia.	
SPAGHETTONE AL RAGU' DI CORTILE	20
Una cottura di tre giorni, per un ragù con le carni bianche di faraona, gallina, pollo, anatra e coniglio. Succolento, generoso, buono.	
ZUPPA DI CIPOLLE	16
Dalla Grecia alla Toscana, fino alla Francia passando dal Piemonte una ricetta che ha girato tutto il continente diventando sempre più gustosa.	
LASAGNA AL CINGHIALE	20
Una lasagna come si comanda, con una carne gustosa e ricca come quella del cinghiale delle nostre montagne.	

PIATTI DEL GIORNO

RACCONTATI A VOCE

Come sulla lavaglia dell'osteria, tutte le idee del giorno con i prodotti migliori in tiratura limitata. Possono finire subito!

da 14
a 26

CONTORNI

POLENTA NOSTRANA

4

ASSAGGIO DI SUA MAESTA LA TARAGNA

8

PATATE ARROSTO

6

SPADELLATA DI VERDURE

6

GIARDINIERA DI VERDURE

6

INSALATA MISTA DI STAGIONE

6

SECONDI

ANATRA, SCORZONERA E CAFFE'

24

Petto d'anatra cotto lentamente accompagnato da carote glassate con un fondo vegetale.

OSSOBUCO DI VITELLO CON PURE'

24

Dalla tradizione lombarda l'ossobuco di vitello lungamente cotto.

Servito con la tipica gremolada fatta con prezzemolo, limone e un pizzico di aglio.

VUOI UN PIATTO UNICO CON OSSOBUCO E RISOTTO GIALLO?

35

Opzione per accontentare i più golosi con il piatto completo con risotto milanese e l'ossobuco in gremolada.

BRASATO DI MANZO E POLENTA

22

Cotto una notte intera, tenero e succolento che profuma di vino e di casa.

CONIGLIO AL FORNO CON POLENTA

22

Se non sei di Bergamo non puoi capire: come quello della nonna.

SCELTA DEL MACELLAIO ALLA GRIGLIA da 7/

Chiedici tagli e pezzaure disponibili: la carne
buona senza compromessi! etto

PESCATO DEL GIORNO

24

Chiedici come l'abbiamo cucinato oggi

DEGUSTAZIONE “Prima volta”

Per la prima volta nella nostra osteria ti consigliamo di assaggiare il meglio della cucina Bergamamasca nella nostra interpretazione! Il metodo migliore per conoscerci.

ANTIPASTO MISTO DELL'OSTERIA

CASONCELLI DI MAMMA E PAPA'

BRASATO DI MANZO CON POLENTA

DOLCE A SCELTA

60

Le degustazioni sono da considerarsi per tutto il tavolo.
Fatto salvo allergie ed intolleranze per la quale
proporremo alternative.

DEGUSTAZIONE “Fidati dell'oste”

I piatti consigliati dal'Oste,
Quelli che rappresentano la
stagione ed il momento.
Molto spesso con variazioni
raccontate a voce,

ZUCCA, ZUCCA, ZUCCA E ZOLA

VITELLO TONNATO DELL'OSTERIA

FETTUCCINA ALL'ALFREDO

**RISOTTO STRACHITUNT E
KISSABEL**

ANATRA, SCORZONERA E CAFFE'

DOLCE A SCELTA

75

Le degustazioni sono da considerarsi per tutto il tavolo.
Fatto salvo allergie ed intolleranze per la quale
proporremo alternative.

MENÙ BAMBINI

DISPONIBILE SU RICHIESTA.

PRIMO PIATTO 10 EURO

SECONDO PIATTO 15 EURO

IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO
A RISPONDERVI SU ALLERGENI ED
INTOLLERANZE.

T H E E T I S A N E 8

E S P R E S S O 3

M O K A " P u m p " 10
degustazione per due

A C Q U A 3

C O P E R T O 5