

## ANTIPASTI DI PESCE

Involtini di salmone con caprino e misticanza di insalate  
Veli di spada su zoccolo di patate all'olio di basilico  
Rosa di spada con cuore di gambero su pane ai cereali  
Tagliata di tonno con petali di melone invernale e salsa di soia  
Cocktail di code di gamberi in salsa rosa  
Misticanza di mare al balsamico  
Turbanti di sogliola e salmone con punte di asparagi  
Riccioli di spada affumicato su crackers salati  
Carpaccio di spada fresco su crostino e grani di pepe rosa  
Fagottino di pesce con verdure al curry  
Spiedino di polipo con pancetta e scamorza filante  
Involtino di spada alla messinese  
Bauletto caldo di salmone in pasta fillo  
Cubetto di baccalà in pastella alla birra rossa  
Involtino di bresaola di spada ripieno alla ricotta e basilico  
Crocantino di salmone alle mandorle  
Salmone norvegese al fumo con salsa ai frutti di bosco  
Nuvola di gambero frita nell'olio di soia  
Spiedino di tonno alla salernitana  
Sfogliatina di mare con carciofi e olio aromatico  
Marinata di cozze in centro tavola  
Turbante di sogliola e salmone  
Cestino di zucchina con gambero gratinato  
Crocchettine di merluzzo e pesto leggero  
Pomodoro ripieno di polpa di granchio al brandy  
Frittellone di pasta con nido di spada al curry  
Baccalà mantecato con polenta alla graticola

## PRIMI DI PESCE

Trofiette con spada, rucola e pachino  
Risottino con gamberi rossi e pomodori confit  
Risottino alle ostriche e fragole mantecato allo spumante rosè  
Tortiglioni ai gamberi, bottarga di muggine e cannellini  
Risottino con trevisana, branzi e gocce di balsamico  
Risottino con filettino di persico e pachino  
Galletti con calamaretti spillo e pomodoro confit  
Risottino con gamberi, spumante rosè, zucchine e zafferano  
Cavatelli ai frutti di mare  
Gnocchetti tricolore con Zola dolce e gamberi  
Mantecato di riso al radicchio rosso e vongole  
Riso con tocchetti di astice e olio al basilico  
Risottino verde mare con polipo e gocce di mais  
Riso al pesce persico e salvia  
Crespellina ripiena di frutti di mare  
Rigatoni napoletani al ragù bolognese di tonno  
Maccheroncini all'amatriciana di aringhe  
Mezze penne alla Vodka e gamberi croccanti

## ANTIPASTI DI CARNE

Tomino nostrano avvolto nello speck  
Veli di culatello delle valli, tortino di verdure e taleggio  
Prosciutto San Daniele al coltello e grissino al sesamo  
Bresaola Punta d'Anca con ruchetta e olio al pompelmo rosa  
Culaccia di Parma e bastoncino di branzi dorato  
Petto d'oca fumè e pane ai cereali con emulsione al balsamico  
Sfogliatina calda con speck e tomino  
Il salame crespone bergamasco su crostone di pane casereccio  
Manzo affumicato con salsa alla senape dolce  
Bresaola della Valtellina con rucola e grana  
Rotolino di bresaola croccante ripieno al caprino  
Crudo di Parma 24 mesi con bocconcino di bufala  
Crostone di polenta con funghi e brie al forno  
Rollè di manzo con caprino e olio tartufato  
Involtino di frittata con speck e scamorza  
Cannoncino di asparago con crudo e parmigiano  
Barchetta di pera al mascarpone e pistacchi tritati  
Biscotto salato con pollo, sedano e noci  
Calzoncino ripieno allo speck e porcini  
Strudel di patate e porcini con fonduta al branzi  
Ciambellina di polenta saracena ripiena allo Zola in gratella  
Centrifuga di bufala con pomodorini e basilico  
Parmigiana di melanzana con bufala e pistacchio  
Canederli tirolesi con speck e pere  
Panzerottini fritti ripieni di mozzarella e prosciutto al tartufo

## PRIMI DI CARNE

Risottino allo Champagne con scamorza e pistacchi  
Ravioli ai porcini e patate, pancetta croccante al burro e salvia  
Risottino con asparagi e fonduta di taleggio delle valli  
Risottino carnaroli, carciofi, scamorza affumicata e pinoli tostat  
Mezzi festonati con fonduta di Castelmagno, pomodorini secchi e pere  
Pasta con speck, chiodini e zafferano  
Risottino al Prosecco e radicchio mantecato al formaggio di grotta  
Casoncelli fatti in casa di zia Mariangela  
Torciglioni al torchio con ragout antico e porcini  
Penne rigate con fili di speck e porcini mantecati al mascarpone  
Risottino giallo con salsiccia dolce e scaglie di cacio-ricotta al profumo di liquirizia  
Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci  
Risottino con cubetti di scamorza e crema di pistacchio di Bronte  
Risottino con pere e taleggio  
Risottino valdostano e julienne di prosciutto croccante mantecato al rosso d'uovo  
Maltagliati al ragù di selvaggina  
Riso con mele e cannella  
Ricciole speck e provola

## SECONDI DI PESCE

Filetto di spigola alla panuria aromatica e salsa mediterranea  
Trecce di branzino con squame di zucchine e foglie di basilico della Riviera  
Medaglione di pescatrice allo speck con salsa mediterranea  
Trancio di pescatrice con uvetta sultanina e salsa al Berlucchi  
Scaloppa di branzino, capperi di salina, olive taggiasche, gamberi e pomodori pachino  
Trancio di spada alla bufalina  
Spigola sfilettata con panuria di mandorle  
Filetto di salmone ai tre pepi  
Spiedo di polipo e gamberetti al gratin  
Braciola di pesce spada cotta alla griglia  
Trancio di cernia cotta al forno con i suoi aromi  
Tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo

## SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo con fondente di scamorza  
Tagliata di manzo al pepe nero con rucola e lamelle di grana  
Controfiletto di manzo bardato alla pancetta con fondo bruno ai porcini  
Capocollo fresco cotto al forno steccato al lardo di montagna e pera alla cannella  
Controfiletto di manzo al sale con intingolo di olio caldo alle erbe aromatiche  
Cosciotto di maiale al forno con fondo bruno  
Maialino da latte al forno con mele cotogne  
Bocconcini di vitello con olive e mirtilli  
Filettino di maiale cotto agli aromi  
Bocconcini di cinghiale con polenta saracena  
Roast-beef di vitellone con senape dolce  
Galletto croccante con tocchetti di patate e speck  
Medaglione di maiale legato al lardellino con la sua glassa

## CONTORNI

Patate rustiche  
Piselli alla francese  
Carotine e fagiolini al burro  
Zucchine alla mentuccia  
Patate sabbiose  
Spicchi di finocchi al burro  
Verdurine tornite al balsamico  
Tocchetti di patate al forno

**ANTIPASTI**

---

---

---

---

---

---

---

**PRIMI**

---

---

**SECONDO con CONTORNO**

---

---

**SECONDO con CONTORNO**

---

---

**DESSERT**

Torta di mele casalinga

Caffè

**Possibilità di aggiungere:**

Dessert con torta di pasticceria	€.	2,00
Sorbetto	€.	1,00
Spumante Prosecco	€.	1,00
Macedonia	€.	2,50

**DALLA CANTINA**

Bianchi e rossi di nostra selezione

Minerali e Naturali

Gentile cliente  
Siamo lieti di presentarLe una grande novità  
per soddisfare al meglio le Vostre esigenze ed i  
vostri gusti durante le cene aziendali

Nella pagina seguente è riportato un  
elenco tra i nostri migliori antipasti, primi e secondi,  
con la vostra creatività e se volete, anche un consiglio  
da parte nostra potrete creare il  
“VOSTRO PRANZO O CENA AZIENDALE”

**Aperitivo di benvenuto**

**Sei antipasti a scelta**

**Due primi di carne o pesce**

**Un secondo di carne o pesce**

**Contorno**

**Dessert**

**Bevande senza limitazioni**

**Con un secondo €.** 30,00

**Con due secondi €.** 36,00

**Per pranzi o cene**

**MINIMO 10 PERSONE**

Siamo a vostra disposizione per chiarimenti  
Ringraziandola per la preferenza che vorrà accordarci rimaniamo  
a sua disposizione per una visita alla nostra struttura e  
per l’elaborazione del menu a Lei più gradito

Via Marconi, 22 24031 Almenno S. Salvatore (BG)

Tel: 035-640331

e-mail: [info@osteriadiviarconiconi.com](mailto:info@osteriadiviarconiconi.com)

[www.osteriadiviarconiconi.com](http://www.osteriadiviarconiconi.com)

**All  
inclusive**

**CENE PER GRUPPI  
e AZIENDE**

C  
O  
M  
P  
O  
N  
E  
T  
E  
  
I  
L  
  
M  
E  
N  
U  
  
A  
  
V  
O  
S  
T  
R  
O  
  
P  
I  
A  
C  
E  
R  
E





