

ANTIPASTI

- Tonno alla salernitana
- Morbidi totani con pomodorini, olive e basilico pestato
- Crocchantino di salmone alle mandorle

- Involentino di frittata con speck e scamorza
- Rotolino di bresaola croccante ripieno al caprino
- Tri fete de salam ma de chel bu
(tre fette di salame ma di quello buono)

PRIMI

- RisotTIMO, con funghi porcini al profumo di timo
- Maccheroni napoletani ai frutti di mare

SECONDO

Tonno scottato in padella con la sua bottarga e verdure croccanti

Pomodori alla brace

DESSERT

Panettone con le nostre creme fatte in casa

Caffè

DALLA CANTINA

- Muller Thurgau
- Montepulciano d'Abruzzo
- Minerale e Naturale
- Prosecco

ANTIPASTI PESCE

- Tonno alla salernitana
- Morbidi totani con pomodorini, olive e basilico pestato
- Carpaccio di polpo su letto di soncino e salsa al basilico
- Marinata di cozze in centro tavola

ANTIPASTI CARNE

- Veli di culatello bergamasco con tortino di verdure al taleggio
- Rotolino di bresaola croccante ripieno al caprino
- Fonduta di tomino nostrano, speck profumato al tartufo
- Crostone di polenta con funghi e brie al forno

PRIMI PESCE

- Risottino con moscardini, cuoricini di cozze e spinaci
- Risottino con trevisana, scamorza e gocce di balsamico
- Caserecce ai frutti di mare
- Mezze penne alla Vodka e gamberi croccanti

PRIMI CARNE

- Pasta con speck, funghi e zafferano mantecata al mascarpone
- Risottino con scamorza e pistacchi mantecato al Franciacorta Rosé
- RisotTIMO, con funghi porcini al profumo di timo
- Maccheroncini speck e provola

SECONDI PESCE

- Filetto di orata al forno con salsa mediterranea
- Gamberi sale e pepe con verdure croccanti
- Trancio di spada alla bufalina
- Treccia di branzino con squame di zucchine

SECONDI CARNE

- Medaglione di manzo con fondente di scamorza
- Tagliata di manzo con rucetta e grana
- Filettino di maiale ai tre pepi
- Cosciotto di maiale al forno e fondo bruno

DESSERT

- Panettone con le nostre creme fatte in casa

ANTIPASTI

- Carpaccio di polpo su letto di soncino e salsa al basilico
- Involentino di bresaola di spada ripieno alla ricotta e basilico
- Insalata di mare con patate e cannellini

- Prosciutto crudo della Valseriana Cà del Botto
- Rollè di manzo con caprino e olio tartufato
- Cualtello delle valli con gnocco fritto all'emiliana

PRIMI

- Risottino con moscardini, cuoricini di cozze e spinaci stufati
- Strozzapreti con formaggio di grotta, noci, speck e porcini tartufati

SECONDO

Medaglione di maialino bardato al bacon con scamorza filante e cupola di polenta taragna

Patate al forno

DESSERT

Panettone con le nostre creme fatte in casa

Caffè

DALLA CANTINA

- Muller Thurgau
- Montepulciano d'Abruzzo
- Minerale e Naturale
- Prosecco

Gentile cliente

Siamo lieti di proporVi alcune proposte menu per un **pranzo** o una **cena** tra colleghi, amici o parenti, in un ambiente informale e caldo, dove scambiarsi gli auguri di **BUON NATALE**

Menu BABBO 30,00

Menu NATALE 30,00

Aperitivo di Benvenuto compreso in tutti i menu

Componi il TUO menu

Con la Vostra creatività potrete scegliere, barrando le caselle a fianco, i piatti a VOI più graditi

Il costo del menu varia a secondo del numero di portate scelte:

4 antipasti, 2 primi, 2 secondi	33,00
4 antipasti, 2 primi, 1 secondo	29,00
2 primi, 2 secondi	27,00
2 primi, 1 secondo	23,00

Bianchi e rossi di nostra selezione
Minerali, Naturali e Caffè

Possibilità di aggiungere:

Dessert con torta di pasticceria	2,00
Sorbetto	1,00
Macedonia	2,00

I prezzi indicati si intendono IVA compresa
Per i bambini possibilità di ordinare alla carta

Via Marconi, 22 24031 Almenno S. S. (BG)
Tel: **035-640331**
e-mail: info@osteriadiviamarconi.com
www.osteriadiviamarconi.com

ATUTTOANTIPASTO

SENZA ROTTA

“ Il mare ci attira, ci induce a esplorarlo, ma nonostante ciò resta ancora misterioso e pieno di segreti “

Lasciati traghettare in un viaggio alla scoperta del mare attraverso i nostri

8 ANTIPASTI a SORPRESA ...

Quant'è bello gettarsi e assaporare i gusti più delicati, quelli più spumeggianti, tra colori e profumi, tra il caldo e il freddo ...

menu diciassette Euro a persona

Min. 2 persone - escluso bevande e coperto

NON SEI ANCORA CONVINTO ?

Questo menu è l'ideale se desideri ordinare anche un primo o secondo piatto

menu trentacinque Euro a persona

DUE PRIMI PIATTI

Una portata di pasta
Una portata di riso

SECONDO PIATTO

Grigliata mista
Frittura mista

Patate rustiche

In questo menu è incluso Coperto, Acqua e Vino

Antipasti + Primi + Secondi	35,00
Solo Antipasto e Primi	29,00
Solo Antipasto e Secondi	31,00
Solo Primi e Secondi	27,00

**IL MENU NON E' DIVISIBILE
MIN. 2 PERSONE**

Vi preghiamo di rispettare la nostra decisione

Il più bel modo per scambiarsi gli auguri di **Buone Feste** è il sedersi tutti intorno ad un tavolo, donare un sorriso e gustare del buon cibo...

CENE PER GRUPPI e AZIENDE



