

STELLA

ANTIPASTO

Caprese di bufala campana con rose di bresaola

PRIMI

Carnaroli con zucchine, scamorza e pancetta croccante
Farfalle alla zarina con Vodka e salmone affumicato

SECONDO

Filetto di spigola ai ferri
Patate al forno

DESSERT

Torta di mele calda fatta in casa

28,00

PUPAZZO DI NEVE

ANTIPASTO

Assortimento di salumi e formaggio

PRIMO

Caserecce con crudo e porcini

SECONDO

Stinco di maiale arrosto
Patate a tocchetti

DESSERT

Macedonia di ananas e fragole al succo di limone e zucchero di canna

28,00

ELFO

ANTIPASTO

Carne salada in carpaccio con scaglie di grana e misticanza di stagione

PRIMI

Risottino con punte di asparagi, crema al mascarpone e formaggio di grotta
Trenette liguri al ragout di totano e pesto leggero

SECONDO

Tagliata di vitellone con scaglie di pecorino
Patate novelle alle erbe fini

DESSERT

Tiramisù della casa

28,00

AGRIFOGLIO

ANTIPASTO

Gli affumicati di spada e tonno con misticanze e bruschetta alla mediterranea

PRIMI

Trofiette con sugo di gamberi e melanzane alla mentuccia
Maccheroncini alla carbonara di tonno e bottarga

SECONDO

Trancio di pesce spada alla bufalina

DESSERT

Mousse al cucchiaio al cioccolato e granella di nocciole soffiate

30,00

COMETA

ANTIPASTO

Degustazione di salumi e formaggi in centro tavola con confetture e miele

PRIMI

Risotto al radicchio variegato, scamorza fumè e granella di pistacchio
Caserecce ai frutti di mare

SECONDO

Trancio di salmone cotto al vapore con salsa ai 3 pepi
Verdure tornite

DESSERT

Panna cotta fatta in casa con salsa ai frutti di bosco

30,00

TOMBOLA

ANTIPASTO

Assortimento di salumi lombardi dop con giardiniera

PRIMI

Risottino al limone e code di gamberi
Maccheroni napoletani con crema allo Zola e granella di mandorle tostate

SECONDO

Tagliatina di tonno in crosta di semi di sesamo
Fagiolini in agrodolce al bacon

DESSERT

Semifreddo all'amaretto e scaglie di cioccolato

30,00

ANTIPASTO

Degustazione di prosciutto crudo Cà del Botto con gnocco fritto e giardiniera

PRIMI

Risottino con calamaretti, cuoricini di cozze sgusciate e spinaci stufati
Strigoli con porcini, julienne di speck e crema pistacchio

SECONDI

Filetto di pesce alla mediterranea
Verdure tornite al balsamico

Tagliata di manzo al balsamico
Pisellini alla francese

DESSERT

Macedonia di frutta fresca con gelato

40,00**ANTIPASTO**

Tagliere ittico
(prosciutto di tonno, bresaola di spada, salame di polipo, tonno alla salernitana e sott'aceti)

PRIMI

Cavatelli ai crostacei con vongole e bottarga
Risottino con julienne di manzo tagliato al coltello, rucetta selvatica e porcini, mantecato alla crema di parmigiano

SECONDI

Cernia cotta al forno
Patate novelle al vapore

Medaglione di manzo al lardellino
Patate rustiche sabbiose

DESSERT

Macedonia di frutta fresca con gelato

40,00**ANTIPASTO**

Carpaccio di manzo con spuma al pecorino e balsamico e scaglette di grana

PRIMI

Risottino con code di gamberi e pesto leggero di rucola e mandorle tostate
Chicche di patate con Zola, pere e scaglie di noci

SECONDI

Treccia di branzino con squame di zucchine
Patate tornite al prezzemolo e misticanza di insalatina

Controfiletto di manzo brasato al Chianti
Cupola di polenta rustica

DESSERT

Ananas e fragole con gelato

40,00

Possibilità di aggiungere :

Sorbetto	1,00
Dessert con torta di pasticceria	2,50

MENU AZIENDALI

Min. 10 persone

Tutte le nostre offerte includono:

- * Aperitivo di benvenuto
- * Stampa del menu personalizzata
- * Vini bianchi e rossi di nostra selezione
- * Prosecco
- * Caffè, Minerali e Naturali



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

Tel: **035-640331**

e-mail: info@osteriadiviamarconi.com

www.osteriadiviamarconi.com

MENU BUSINESS**LUNCH & DINNER****2018**

