

ANTIPASTI

Tonno alla salernitana

Cubetto di baccalà in pastella alla birra rossa

Croccantino di salmone alle mandorle

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

PRIMI

Risottino verde mare con polipo e gocce di mais

Maccheroni napoletani ai frutti di mare

SECONDI

Trancio di tonno in padella sfumato allo Chardonnay

Patate al forno

DESSERT

Torta di mele casalinga

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

ANTIPASTI PESCE

- Tonno alla salernitana
- Cubetto di baccalà in pastella alla birra rossa
- Insalata di polpo, seppia, patate e barbabietola al balsamico
- 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
- Parmigiana di melanzana con bufala e pistacchio
- Crostone di polenta con funghi e brie al forno

PRIMI PESCE

- Risottino verde mare con polipo e gocce di mais
- Risottino con trevisana, branzi e gocce di balsamico
- Caserecce ai frutti di mare
- Rigatoni napoletani al ragù bolognese di tonno
- Mezze penne alla Vodka e gamberi croccanti

PRIMI CARNE

- Pasta con speck, chiodini, zafferano mantecata al mascarpone
- Risottino con scamorza e pistacchi mantecato al Franciacorta Rosè
- Maccheroncini con erbetto, pomodorino datterino, crema di parmigiano e capperi
- Risottino valdostano e julienne di prosciutto croccante mantecato al rosso d'uovo
- Maccheroncini speck e provola

SECONDI PESCE

- Filetto di orata al forno con salsa mediterranea
- Trancio di salmone ai tre pepi
- Trancio di spada alla bufalina
- Trancio di cernia cotto al forno con i suoi aromi
- Treccia di branzino con squame di zucchine

SECONDI CARNE

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

DESSERT

- Torta di mele casalinga

ANTIPASTI

Involentino di frittata con speck e scamorza

Rotolino di bresaola croccante ripieno al caprino

Il salame crespone bergamasco con pane casereccio tostato

Prosciutto crudo di Parma e frutto di stagione

Rollè di manzo con caprino e olio tartufato

Sfogliatina golosa ai porcini

PRIMI

Risottino con pasta di salame mantecato al taleggio e funghi

Strozzapreti con formaggio di grotta, noci e porcini tartufati

SECONDI

Tagliata di manzo rucola e grana all'olio caldo aromatizzato

Patate sabbiose

DESSERT

Torta di mele casalinga

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

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.

Menu MARE €. 28,00

Menu TERRA €. 28,00

Menu validi da Lunedì a Venerdì - pranzo e cena
SABATO e DOMENICA aggiunta di **€. 2,00**

MINIMO 10 persone

Aperitivo di Benvenuto compreso in tutti i menu

Componi il TUO menu

Con la Vs. 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 €. 32,00

4 antipasti, 2 primi, 1 secondo €. 28,00

2 primi, 2 secondi €. 26,00

2 primi, 1 secondo €. 22,00

Bianchi e rossi di nostra selezione, Minerali, Naturali, Caffè

Possibilità di aggiungere:

Dessert con torta di pasticceria €. 2,00

Sorbetto €. 1,00

Spumante Prosecco €. 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. Salvatore (BG)

Tel: 035-640331

e-mail: info@osteriadiiviamarconi.com

www.osteriadiiviamarconi.com

ME
NU

degu
STAZ
ioni

PESCE

IN CENTRO TAVOLA

Assortimento di antipasti caldi e freddi

PRIMI PIATTI

Una portata di pasta e una di riso

SECONDI PIATTI

Frittura di calamari e gamberi

Grigliata mista di mare

P a t a t e r u s t i c h e

Acqua e vino di ns. selezione - Caffè

Euro 35,00 a persona

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

CARNE

IN CENTRO TAVOLA

Assortimento di antipasti caldi e freddi

Salumi e formaggi D.O.P.

PRIMI PIATTI

Una portata di pasta e una di riso

SECONDO PIATTI

Grigliata mista di carne

P a t a t e r u s t i c h e

Acqua e vino di ns. selezione - Caffè

Euro 35,00 a persona

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



Mangia senza pensieri...

*AccomodateVi, allentante al
cintura e fate fare a noi: Sapremo
stupirVi come sempre...
la disponibilità e cordialità
familiare del personale Vi
coccoleranno con menu innovativi*

