



**LEGAMBIENTE
ALTO SEBINO**

festAmbiente laghi

MENU' 2018

PRIMI PIATTI

Raviolo di erbe con burro di malga agli odori dell'orto	7,50
Gnocchetti di patata con fonduta al Blu di Endine, croccante di nocciole	7,50
Spaghetto alle sarde e finocchietto, pomodori tarantini	9,00
Maccherone all'Amatriciana	6,50
Farrotto ai piselli novelli, finocchi e semi oleosi, mantecato all'olio del Sebino	6,00

SECONDI PIATTI

Branzino alla romagnola con pesto di agrumi e rosmarino	9,50
Trancio di merluzzo in guazzetto mediterraneo, olive e basilico	9,50
Rollè di coniglio agli spinaci e uvetta	8,50
Lingua salmistrata con la sua salsa verde e cipolle in agro	7,00

CONTORNI

Trifola di zucchine alla menta	4,00
Cipollata stufata	3,50
Insalata Vegana (insalata, verza cappuccio rosso, semi di girasole, cetrioli, crostini di pane e salsa allo yogurt)	5,00
Insalata Vegetariana (insalata, finocchi, pomodorini, quartirolo lombardo, olive, aneto, scalogno)	5,00

PIATTI GRIGLIATI

Coregone alla piastra con polenta	12,00
Sarda alla piastra con polenta	7,00
Grigliata con arrosticini, coppa, tagliata, luganega, e polenta	12,00
Il nostro Hamburger con cipolle caramellate	6,00
Costine gustose con salsa barbecue	8,00

L'ORO NERO DEGLI ZAR - AGROTTICA LOMBARDA

Spaghetto ai due caviali Calvisius, salsa allo scalogno e cipollina	10,00
Trancio di storione bianco arrostito Calvisius, con rapatura di limone e verdure arrostate	12,00

TAGLIERI

Formaggi di capra	8,00
Formaggi vaccini	8,00
Salame	8,00

DOLCI

Pagnocchina di Castro liscia o con Nutella	4,00
Torta di rose	4,00
Torta del giorno	3,00

PIATTI VEGETARIANI

PIATTI VEGANI