

Antipasti

IL PIATTONE DEL FIORE 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 (consigliato per 2 persone) Ricca composizione di salumi, formaggi e particolarità di nostra produzione	Disponibile vegetariano e vegano	18 EURO
SGABEI 1, 5, 7, 8, 11, 12 (consigliato per 2 persone) TIPICO ANTIPASTO LUNIGIANESE FRITTO SERVITO CALDO CON: - salumi - formaggi delle nostre valli		18 EURO misto +2 EURO
LE CRESCE 1, 6, 7, 10, 11, 12 LA SOTTOBOSCO: Piadina di polenta farcita con taleggio, porcini e crema tartufata LA BERGAMASCA: Piadina di polenta farcita con taleggio e salame nostrano		8,50 EURO
PANINO ALLA PIASTRA 1, 8 Con salame nostrano		6,50 EURO
NACHOS BERGAMASCHI 1, 7, 11 Con fonduta di branzi e peperoncino		8,50 EURO

La Polenta secondo l'oste

TRITTICO DI POLENTA 7 Con lardo bergamasco, Branzi e porcini	16 EURO
PIATTINO BERGAMASCO 7 Polenta, taleggio, cotechino alla brace e patate al forno	16 EURO
PIATTINO FUMANTE 7 Polenta, fonduta di Branzi e funghi porcini	16 EURO
IL COCCIO 7, 12 Polenta taragna e salsiccia grigliata	16 EURO
LA TARAGNA 7	8 EURO
LA POLENTA CLASSICA	6 EURO

Formaggi alla piastra

TRITTICO DI FORMAGGI ALLA PIASTRA 5, 7 Con polenta e patatine fritte	16 EURO
--	----------------

Il Pesce secondo l'oste

POLPO ALLA BRACE* 4, 8, 14 Su crema di patate e polenta frita	22 EURO
BACCALÀ MANTECATO 4, 7 Servito con polenta	18 EURO
FISH & CHIPS BERGAMASCO 4, 7 Frittura di pesce persico servita con patatine fritte	14 EURO

I Primi della tradizione

SCARPINOCC* 1, 3, 7 Pasta dal ripieno magro con Grana Padano, uova, pangrattato e spezie condita con burro versato e salvia frita	16 EURO
CASONCELLI* 1, 3, 7, 12 Pasta ripiena con farcia di carne e Grana Padano condita con burro, pancetta e salvia frita	16 EURO
GNOCCHI DI POLENTA* 1, 7, 8 Conditi con Strachitunt DOP e crema di noci	16 EURO
TESTAROLI AI PORCINI* 1 Uno dei più antichi formati di pasta cotta nei testi. Si tratta di un piatto tipico della Lunigiana	16 EURO
RISOTTO Chiedi e scopri il risotto del giorno	

I secondi della tradizione

BRASATO AL VALCALEPIO 9, 12 Con polenta Salera e patate al forno	18 EURO
MANZO ALL'OLIO 1, 4, 7 Con polenta Salera e patate al forno	18 EURO

LA GRIGLIATA DEL FIORE	
LE MIGLIORI PEZZATURE DI CARNE 7, 12	
Accompagnate da formaggio alla piastra e polenta	38 EURO

LE TAGLIE DEL FIORE	
TAGLIO DI RAZZA BOVINA PIEMONTESE DA 220GR	
LE CLASSICHE 7, 10	
- con rosmarino e olio bio Coppini	22 EURO
- con rucola e scaglie di Grana	
LE SPECIALI 7	
- con crema di Strachitunt	24 EURO
- con porcini, scaglie di Pecorino e olio al tartufo	26 EURO

Contorni

PATATE AL FORNO	5 EURO
PATATE FRITTE 1, 5, 8	5 EURO
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	6 EURO
INSALATA DI MISTICANZE	5 EURO

1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi e derivati, 6-soia, 7-latte e derivati, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-sesamo, 12-anidride solforosa e solfiti, 13-lupini, 14-molluschi

*in caso di irriperibilità del prodotto fresco sul mercato la materia prima potrebbe essere surgelata

Sostituzione con polenta taragna: +2 €

VEGANO VEGETARIANO

menu veg

Per iniziare

FALAFEL DEL FIORE 1, 5, 6, 8, 11
Con maio alla soia*

8,50 EURO

BRUSCHETTA 1, 5, 6, 8, 11
Bruschetta di pane fatto in casa
con crema di porcini, dadolata di zucca e semi

8,50 EURO

IL PIATTONE DEL FIORE 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12
Ricca composizione di particolarità di nostra
produzione vegane

18.00 EURO

Voglia di carboidrati

FUSILLONI AL GRANO SARACENO 1
Pasta fresca lavorata a mano
con zucca e spinacino

16,00 EURO

Tradizione veg

POLENTA E RAGÙ DI LENTICCHIE 9

12,00 EURO

Tris vegano

Ravioli di tofu, noci e zucca conditi
con salsa di pomodorini caramellati

Burger di cereali e legumi con mayo veg

Insalata capricciosa

18,00 EURO

1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi e derivati, 6-soia, 7-latte e derivati, 8-frutta a guscio,
9-sedano, 10-senape, 11-sesamo, 12-anidride solforosa e solfiti, 13-lupini, 14-molluschi

*in caso di irriperibilità del prodotto fresco sul mercato la materia prima potrebbe essere surgelata