LOCANDA DEI PONTIERI

MENÚ TRADIZIONALE

IL MEGLIO DELLA CUCINA ITALIANA

PRIMI

CAPLÉT IN BRODO (1, 3, 7, 9, 12) 14.-
con brodo di cappone

TORTELLI VERDI (1, 3, 7) 13.-
ripieni di spinaci e ricotta, guarniti con burro e salvia

TORTELLI DI ZUCCA (1, 3, 7, 8, 10) 13.-
con soffritto e Parmigiano Reggiano

CAPPELLACCI DEI PONTIERI (1, 3, 7) 13.-
pasta fresca ripiena di patate, lardo e rosmarino con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI MANZO (1, 3, 7, 9, 12) 13.-

LASAGNA VEGETARIANA* (1, 3, 7, 8, 12) 12.-
con verdure di stagione e pesto di rucola e mandorle

GNOCCHI DI PATATE (1, 5, 7, 8, 11) 13.-
ripieni di Formadi Frant (formaggio friulano) e guarniti con burro alla lavanda, nocciole e pere Abate

MENÚ DAL MONDO

VIAGGIO TRA I SAPORI

HUMMUS DI CECI, SAMOSA E PAKORA (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) 15.-
Crema di ceci mediorientale con fagottini alla curcuma ripieni di patate, cipolle, piselli e spezie indiane, con frittelle di ceci, verdure e spezie indiane, con salsa al tamarindo, accompagnato da verdure crude

GADO GADO (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) 8.-
Verdure di stagione cotte al vapore con salsa indonesiana a base di arachidi e latte di cocco

"BIXIO" RENDANG (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) 23.-
Spezzatino di manzo all'indonesiana con riso basmati

PAKORA AL PEZZO (5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) 1.-
Frittelle di ceci, verdure e spezie indiane

Si prega cortesemente di NON FUMARE AL TAVOLO - grazie

ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO E SALUMI (1, 3, 7) 15.-

COPPA COTTA (1, 7, 10, 12) 12.-
con cipolline borettane* in agrodolce e mostarda di mele/pere

TAGLIERE DI FORMAGGI (7, 10) 12.-
con miele e mostarda di mele o pere

TORTINO DI POLENTA (7, 12) 11.-
con crema di Taleggio e funghi porcini

FLAN DI SPINACI (1, 3, 7, 8, 12) 11.-
con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e nocciole

GNOCCO FRITTO AL PEZZO (1, 3, 7) 0.50

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO (12) 25.-
Con patate al forno

BATTUTA DI MANZO (10, 12) 18.-
condita con capperi, sale Maldon e olio evo, e i suoi condimenti a parte (cipolla rossa, senape, acciuga)

GUANCIALINI DI MAIALE IN UMIDO (7, 9, 12) 16.-
con purè di patate

BISTECCA DI CAVOLFIORE (6, 10) 12.-
con purè di patate dolci al timo e salsa alla senape vegana

- Carni da allevamento sostenibile della macelleria Zaini di Canneto sull'Oglio

I TOAST DELL'OSTELLO

KIMICHI TOAST (1, 7, 12) 12.-
con kimchi di cavolo fermentato non pastorizzato, Taleggio, pancetta stagionata e patate al forno

VEGGIE TOAST (1, 6, 10, 11, 12) 12.-
con hamburger vegano di verdure, cavolo viola marinato, senape, salsa yogurt vegana e patate al forno

Contorni del giorno 5/6.-

Dolci del giorno 6/7.-

Acqua 0,75 l 2.50

COPERTO 3.- A PERSONA

LISTA DEGLI ALLERGENI

1- Cereali e derivati (glutine)
2- Crostacei
3- Uova
4- Pesce
5- Arachidi
6- Soia
7- Latte
8- Frutta a guscio
9- Sedano
10- Senape
11- Sesamo
12- Anidride solforosa e solfiti
13- Lupini
14- Molluschi

SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI

*il prodotto può essere congelato piatto vegetariano piatto vegano