

# Polentitudine

## Menù in onore della polenta

(proponiamo questo menù per minimo 2 persone)

### Margottino

Ravioli di polenta con mazzancolle e calamari

Guancetta di manzo stufata nel Valcalepio con polenta ricca

Tiramisù scomposto

Ogni persona che sceglierà “Polentitudine” verrà omaggiata da ½ kg di farina di mais

45 Euro

## I Nostri Antipasti ...

|   |    |
|---|----|
| L'Antipasto del Fatur<br>(prosciutto di cervo, funghi porcini in olio extravergine,<br>galantina di coniglio, patée di fegato d'oca e pan brioche)              | 16 |
| Le Bontà di Marco D'Oggiono (il Culatello, la Collinetta, il Lardo alle erbe fini)<br>e il salame di Gherardi Massimo con giardiniera                           | 14 |
| Culatello con crackers di polenta<br>e caprino di Celana  | 14 |
| Scaloppa di fegato d'oca con purea di mele  | 18 |
| Cassöla di pesce con gamberone, piovra,<br>cappasanta e cannolo di polenta  | 16 |
| Margottino con uovo alla milanese, spinaci novelli e<br>funghi porcini<br>(piatto del '900, servito nei giorni di festa, riproposto da noi in versione moderna) | 14 |
| Strudel di verdure di stagione con fonduta di Branzi  | 14 |

## I Nostri Primi Piatti ...

|  |    |
|--|----|
| Risotto al Valcalepio  | 12 |
| (risotto con i profumi e le fragranze del vino della Valcalepio) |    |
| Casoncelli alla bergamasca fatti a mano                          | 12 |
| (da una vecchia ricetta del Fatur)                               |    |
| I paccheri con salsiccia e spinaci novelli                       | 12 |
| Tortelli di polenta con mazzancolle e calamari                   | 14 |
| Risotto con i funghi porcini                                     | 12 |
| Lasagnette vegetariiane  | 12 |
| Vellutata di zucca con castagne                                  | 12 |
| Gnocchi ripieni al taleggio con lamelle di tartufo               | 16 |
| Minestrone di orzo perlato                                       | 12 |

## I Nostri Secondi ...

|   |    |
|---|----|
| Filetto di bue alla Rossini con fegato d'oca  | 24 |
| Tagliata di manzo con le verdure  | 20 |
| Crudo di Fassona piemontese battuta al coltello<br>con senape al miele  | 18 |
| Guancetta di manzo stufata con polenta<br>impresiosita da formaggio di Malga e burro di casera  | 16 |
| Capretto da latte al rosmarino  | 18 |
| Petto di fagiano con i funghi porcini   | 18 |
| Il "Gran Piatto del Fatur" con la guancetta di manzo,<br>il capretto da latte e il fagiano con i funghi porcini<br>(minimo due persone) | 24 |
| Filetto di branzino con patate dorate   | 20 |
| Filetti di pesce persico dorati con risotto alla milanese   | 20 |
| Spiedo di gamberoni con caponatina di verdure   | 20 |
| Frittelle di baccalà con caprino fresco   | 18 |

# I Formaggi ...

Selezione di formaggi con confetture e mostarde di frutta

A Vostra scelta:

Assaggio di 2 formaggi 9

Assaggio di 4 formaggi 15

Taleggio (lavorazione a pasta cruda)

Caprino (lavorazione lattica)

Branzi di Casera (lavorazione a pasta semicotta, stagionato 80 giorni)

Strachitunt (lavorazione a pasta semicotta, stagionato 120 giorni)

# Lista dei Dolci dedicata ...

Realizziamo i nostri piatti preferendo l'impiego di prodotti freschi in base alla stagionalità,  
ma è possibile che alcune materie prime di difficile reperimento  
siano abbattute o congelate alla fonte.

Il commensale affetto da patologie ad allergeni alimentari è pregato di avvisare il personale di sala.

## Addolciamoci di gusto ...

|  |    |
|--|----|
| Zuppa di marroni, marroni e gelato alla crema              | 8  |
| Strudel caldo pere e cioccolato by Dolceria                | 8  |
| Crostata di frutta rotta al momento                        | 8  |
| Mini babà aromatizzati all'arancio e cremé brulée          | 8  |
| Tiramisù scomposto   | 8  |
| Cocotte golosa con frutta secca, gelato e cioccolato caldo | 8  |
| Zabaione con biscotteria                                   | 10 |