

Menù a la Carte

Patrizio, Pierangelo, Manuel e Matteo presentano:

Gli antipasti

Le nostre creative idee con la polenta

“la polenta, da simbolo popolare della cucina dei poveri, a piatto ricco di sapore e fantasia”

Cocotte d'uovo croccante con farina di mais, fiocco di patate, taleggio e tartufo nero	Euro 14,00
Margottino <i>piatto preparato nei giorni di festa locale del '900, ripreso in versione alleggerita e modernizzata</i>	Euro 12,00
Involentino di verza con pasta di salame e provola, bruschette di mais e salame del nostro norcino <i>il ricordo di nonno Piero, un piatto della tradizione che lui amava proporre</i>	Euro 12,00
Piovra arrostita con pappa di polenta ed erbe	Euro 14,00
Gamberone, cappesante e paccheri farciti con la polenta concia	Euro 14,00
L'Antipasto del Fatur <i>prosciutto di cervo, funghi delicati in olio buono, galantina di coniglio e fegato d'oca</i>	Euro 14,00

I primi piatti

Risotto con funghi porcini	Euro 10,00
Risotto al Valcalepio di Scanzo (<i>riso con i profumi e la fragranza del vino della Val Calepio</i>)	Euro 10,00
Lasagnole con tutte le verdure	Euro 10,00
I casoncelli fatti a mano alla bergamasca <i>da una vecchia ricetta che il Fatur continua a proporre</i>	Euro 10,00
Minestrone d'orzo e funghi	Euro 10,00
Raviolone ripieno di polenta con gamberi e calamari <i>connubio di monti e mare, la bergamasca e il Mediterraneo</i>	Euro 12,00
Gnocchi di polenta con verze e salsa al taleggio	Euro 10,00
Pappardelle con salsiccia e spinaci	Euro 10,00

• in caso di necessità si possono utilizzare prodotti tenuti sotto freddo intenso •

Menù a la Carte

I secondi piatti

I classici del Fatur con la polenta

Guancetta di manzo stufata nel Valcalepio con la polenta ricca <i>polenta impreziosita con formaggio di branzi, taleggio e burro di casera</i>	Euro 16,00
Petto di fagiano con I funghi porcini	Euro 16,00
Fantasia di maialetto con marmellata di mele <i>l'esaltazione del maiale con fantasia e creatività</i>	Euro 18,00
Gran piatto del Fatur - guancetta, fagiano e carrè di maialetto <i>consigliato dallo chef come piatto unico, quale esaltazione dei prodotti e dei sapori legati alla tradizione del territorio rivisti e proposti in versione armonica fra la cucina moderna ed I profumi dei ricordi - min. 2 persone</i>	Euro 18,00

I secondi di carne...

Faraona farcita con le prugne e crema di patate	Euro 16,00
Filetto di bue al tartufo su letto di spinaci	Euro 18,00
Controfiletto di manzo al radicchio	Euro 16,00
Costoletta di vitello alla Milanese con patate chips	Euro 16,00

...e di pesce

Merluzzo in guazzetto con polenta bianca	Euro 16,00
Trota salmonata al soave con pepite giganti	Euro 16,00
Gran mosaico di pesce caldo: gamberone, cappesante, merluzzo e piovra	Euro 20,00

• in caso di necessità si possono utilizzare prodotti tenuti sotto freddo intenso •

Menù a la Carte

polentitudine

- menù in onore alla polenta nel quale non viene servito pane in tavola
- ogni persona che sceglierà polentitudine verrà omaggiata di 1/2 kg. di farina di mais

Margottino

(utilizzando la farina di mais macinata a pietra Belgramo Az. Agr. Giulia di Castegnato Brescia)

Ravioli ripieni di polenta cremosa e con gamberi e calamari

(per i ravioli utilizziamo il mais macinato a pietra del Molino Scotti di Mapello)

Guancetta di manzo stufata nel Valcalepio e polenta ricca

in alternativa

Trota salmonata al soave con pepite giganti

(utilizziamo per questo piatto la farina bramata macinata a pietra del Molino Innocenti di Curno)

Torta soffice allo yogurt e farina gialla

(per questo dolce monoporzione utilizziamo un mix di farine dei tre Molini)

Caffè e nostra piccola pasticceria

Euro 40,00

carrellata di formaggi

Branzi - formaggio a pasta semicotta da latte vaccino

Taleggio - formaggio molle da latte vaccino

Strachitund - formaggio a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero

Robiola - formaggio molle da latte vaccino

Formagella - formaggio a pasta semicotta da latte vaccino

Formaggini - formaggio a pasta fresca da latte vaccino

Caprino - formaggio a pasta fresca da latte di capra

Di pecora - formaggio a pasta cotta da latte di pecora

in abbinamento proponiamo confetture di produzione artigianale e miele

Piatto degustazione (6 assaggi)

Euro 12,00

Piatto degustazione (3 assaggi)

Euro 6,00

- in caso di necessità si possono utilizzare prodotti tenuti sotto freddo intenso •

l a D o l c e r i a F a t u r

le torte da forno

Strudel caldo alle mele con salsa fredda (dolce al piatto)	Euro 7,00
Torta di pinoli e crema inglese (dolce al piatto)	Euro 7,00
Torta sabbiosa di farina gialla e salsa vaniglia (dolce monoporzione al piatto)	Euro 7,00
Soufflè ai marroni (tempo di preparazione 20 minuti)	Euro 7,00
Selezione di cinque praline dalla dolceria da degustare con rum	Euro 7,00

i dolci al bicchiere

Mantecato alla menta con cioccolata calda	Euro 7,00
Fragole gratinate alla vaniglia e pallina di gelato alla crema	Euro 7,00
Zuppa inglese e pralina al tartufo	Euro 7,00
Tartare di frutta fresca	Euro 7,00
Semifreddo della Dolceria Fatur	Euro 7,00