

Hotel Ristorante  
**Fatur**

*Polentitudine*

*Menù in onore della polenta*

(il presente menù viene servito per minimo 2 persone e  
non sarà accompagnato da pane a tavola)

Il Saluto dalla cucina

**Margottino (uovo croccante con farina di mais, erbe e taleggio)**

piatto del '900, servito nei giorni di festa, riproposto da noi in versione moderna  
(utilizziamo per questo piatto la farina di mais macinata a pietra dell'Az. Agricola Riboli di Nembro)

**Gnocchi di polenta con i funghi porcini**

(per gli gnocchi utilizziamo il mais macinato a pietra del Molino Scotti di Mapello)

**Guancetta di manzo stufata nel valcalepio con polenta ricca**

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

**Zuccotto di polenta alle albicocche**

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

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

40 Euro