

RISTORANTE

# Antica Cascina Asnenga




## ANTIPASTI


*Tagliere in condivisione a centrotavola.....* *due persone* \_\_\_\_\_ 32  
*Degustazione dei nostri antipasti (salame, bresaola di chianina, guanciale, selezione di tre formaggi con confetture, polenta con porcini, giardiniera fatta da noi, due proposte a discrezione dello chef.)* *Tre persone* \_\_\_\_\_ 43  
*Quattro persone* \_\_\_\_\_ 55

*Tartare di barbabietola.....* 10    
BARBABIETOLA, RAFANO, FONDO VEGETALE, CIPOLLA, RAPANELLO

*Tartare di manzo e midollo alla milanese.....* 14   
TARTARE DI MANZO, OSSO DI VITELLO, SPUMA DI GREMOLADA

*Finto uovo al ciereghino.....* 12    
TUORLO D'UOVO, POLENTA, SPUMA DI PECORINO E SCAGLIE DI TARTUFO FRESCO


 Adattabile per celiaci


 adattabile per intolleranti al lattosio

 adatto per vegetariani

# PRIMI PIATTI

## IMPASTI E RIPIENI FATTI DA NOI


*Casoncelli alla bergamasca*.....13   
CON BURRO FUSO, SALVIA E PANCETTA CROCCANTE


*Risotto d'inverno*.....15   
RISO CARNAROLI, CAVOLO NERO IN DUE CONSISTENZE, PANNA ACIDA, ZEST DI LIMONE E TALEGGIO



*Tagliatelle al tartufo*.....20   
IMPASTO AL TARTUFO, CREMA AL PARMIGIANO E SCAGLIE DI TARTUFO FRESCO

*I nostri "rafioli" di Sant'Alessandro* .....15  
RIPIENI ALLO STUFATO DI PECORA, SALSA AL PECORINO E OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA

# SECONDI PIATTI

*Inverno in pianura*.....21   
PETTO D'ANATRA AFFUMICATO, FONDO DI COTTURA, GIARDINO D'INVERNO

*Guancia di Manzo*.....20    
COTTA A BASSA TEMPERATURA, FONDO DI COTTURA E SEDANO RAPA

*Filetto di manzo* .....25    
SALSA ALLA SENAPE ANTICA, CARDONCELLO

*Taglio del macellaio*.....22  
TAGLIO DI CARNE SELEZIONATO, RIDUZIONE DI MELA E SOIA, RADICCHIO, GRANA 60 MESI

*Coperto, cestino del pane con le nostre stuzzicherie € 3*