

FONDOBRUGAROLO

Antipasti

Tartare di Fassone al coltello, cavolo cappuccio_€ 20

Selezione di salumi della nostra azienda agricola e giardiniera_€ 18

Sfoglia con zucca, cavolo, guanciaie, fonduta di Taleggio Dop_€ 16

Primi

Riso Carnaroli, zafferano, ragù di Oss B ü s _€ 24 (min.2 persone)

Fusillone, funghi, luganega, Monte Veronese Dop_€ 18

Fusillone, funghi, tartufo nero, Monte Veronese Dop_€ 22

Ravioli al cacao ripieni di brasato con il suo fondo di cottura_€ 18

Secondi

Cappone ripieno, demi-glace al Franciacorta, polenta fritta_€ 20

Costata di fassona piemontese senz' osso, porcini_€ 30

Selezione di formaggi di eccellenza, mostarde, confettura_€ 18

Uovo cotto a 65° crema di patate tartufata_€ 18

Acqua_€ 2,50 - Coperto_€ 3,00 - Caffè_€ 2,00

FONDOBRUGAROLO

Piccoli assaggi

Sfoglia con zucca, cavolo, guanciaie, fonduta di Taleggio Dop_€ 8

Piccole tartare di fassone, cavolo cappuccio_€ 12

Polenta fritta, luganega e costine, verza al burro_€ 8

Bresaola di Fassona piemontese, formaggino passato di Montevicchia_€ 12

Cotechino vaniglia, crema di patate, mostarda_€ 10

Mondeghili di zucca con fonduta_€ 8

Mondeghilo di carne, salsa tonnata_€ 8

Carpaccio di manzo alla California arrosto_€ 10

Bollito insalata e salsa al pesto_€ 8

Dessert

Cheesecake alle more_€ 7

Crostata di mele, frutta secca e crema al limone_€ 9

Crema al mascarpone, Marsala e mandorle pralinate_€ 7

Torta Sacher_€ 8

Torta di pasticceria con allestimento e stampa personalizzata_€ 8

Tisana digestiva Salvia e Rosmarino_€ 3.5