OSTERIA
Al Giagianca
PREMIATA OFFICINA GASTRONOMICA

ENTRÉES

Tartare de mouton *(Bergamasca Ewe)*, crème de chou-fleur, chou-fleur grillé et jaune d'œuf mariné € 18
Feuilleté d'oignon doré caramélisé, fromage frais local *(Agrì di Valtorta)* € 15
Morue mantecata, écume de polenta et chou de Milan € 18
Rognon de veau sauté au persil, purée de pommes de terre € 16
Salami bergamasque et pancetta roulée, polenta € 17
Épaule de porc crue affinée Palasone, pâte frite *(pizza fritta)* € 19
Culatello di Zibello affiné 24 mois, pâte frite *(pizza fritta)* € 21

PÂTES ET RISOTTO (Premiers plats)

Pâtes farcies bergamasques *(Casonsei)*, porc et bœuf, beurre, sauge, pancetta et Grana Padano € 18
Pasta mista du Pastificio Mancini, cerf sauvage et jus au chocolat € 20
Gnocchis de pommes de terre, ragù de lapin Gris de Carmagnola *(Coniglio Grigio di Carmagnola)*, thym et noisettes € 19
Risotto de riz Gigante Vercelli, fromage local au lait de vache *(Roccolo)* et oignon confit € 17
Raviolis aux herbes, fromage d'alpage *(Formai de Mut d'alpeggio 2024)*, beurre et sauge € 17

PLATS PRINCIPAUX (Seconds plats)

Brochette de mouton *(Bergamasca Ewe)*, chou rouge et crème aigre € 21
Lapin Gris de Carmagnola *(Coniglio Grigio di Carmagnola)*, polenta, pancetta, jus corsé, sauge et romarin hachés € 22
Nosècc *(rouleaux de blettes bergamasques sans viande)* € 17
Esturgeon blanc grillé, chou noir et sauce hollandaise € 23
Filet de bœuf Griso Premium Meat, son jus et pommes de terre nouvelles € 33

Accompagnements : notre giardiniera de légumes € 7 · Polenta de maïs rouge moulu sur pierre € 4 · Légumes de saison € 5/6

Menu dégustation « Tradizione » — € 55

Morue mantecata, écume de polenta et chou de Milan | Casonsei bergamasques | Lapin Gris de Carmagnola, polenta, pancetta, jus corsé, sauge et romarin | Gâteau aux pommes et glace à la crème

Menu dégustation « Identità » — € 70

Tartare de mouton, crème de chou-fleur, chou-fleur grillé et jaune d'œuf mariné | Nosècc sans viande | Risotto à l'Agrì di Valtorta et oignon confit | Gnocchis, ragù de lapin Gris de Carmagnola, thym et noisettes | Brochette de mouton, chou rouge et crème aigre | Panna cotta au miel, réduction de vin chaud et poires

Le menu dégustation Identità est servi pour toute la table. Couvert, eau et café non compris.

Le menu Identità n'est pas disponible après 13 h 30 ni après 21 h.

Couvert et pain € 3 · Eau filtrée 1 L € 2 / ½ L € 1 · Café de spécialité brésilien € 2