OSTERIA
Al GiGianca
PREMIATA OFFICINA GASTRONOMICA

ENTRÉES

1. Tartare de mouton *(Brebis Bergamasca)*, fleurs de courgette farcies et chips de pain € 18
2. Feuilleté d'oignon doré caramélisé, Agrì di Valtorta € 15
3. Morue mantecata et polenta € 18
4. Escargots sautés, crème de gesse de Serra de' Conti et céleri € 18
5. Salami de Bergame et pancetta roulée avec polenta € 17
6. Épaule de porc affinée Palasone et pâte frite € 19
7. Culatello di Zibello 24 mois et pâte frite *(pizza fritta)* € 21

PÂTES & RISOTTO (Premiers plats)

8. Casonsei à la bergamasque farcis de porc et bœuf, beurre fondu, sauge, pancetta et Grana Padano € 18
9. Tagliatelles au ragù blanc de lapin de Carmagnola haché au couteau, olives Taggiasche et marjolaine € 18
10. Gnocchis de pommes de terre, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche *(fromage local de vache)* en mousse et radicchio rouge € 17
11. Risotto au poivron doux, persil et Fatulì *(fromage local de chèvre fumé)* € 17

PLATS PRINCIPAUX (Seconds plats)

12. Brochette de mouton *(Brebis Bergamasca)*, pomme de terre écrasée et salsa verde € 21
13. Cuisse de lapin Gris de Carmagnola, panissa de pois chiches *(panissa di ceci)* et aubergine « brûlée » € 22
14. Veau sauce au thon *(Vitello tonnato)* € 21
15. Filet d'esturgeon blanc grillé, haricots verts et pesto d'amandes € 23
16. Nosècc *(rouleaux de blettes bergamasques sans viande)* € 17
17. Filet de bœuf Griso Premium Meat, son jus et pommes de terre nouvelles € 33

Accompagnements : giardiniera maison € 6 - polenta de maïs rouge moulue sur pierre € 4 - légumes de saison selon disponibilité € 5/6

Menu dégustation « Tradizione » € 55 *Morue mantecata et polenta | Casonsei bergamasques | Brochette de mouton, carottes dans leur jus et yaourt aux herbes | Gâteau Caprese et glace à la crème*

Menu dégustation « Identità » € 70 *Tartare de mouton, fleurs de courgette farcies et chips de pain | Escargots sautés, crème de gesse et céleri | Risotto au poivron doux, persil et Fatulì | Gnocchis, mousse de Stracchino all'Antica et radicchio rouge | Lapin Gris de Carmagnola, panissa de pois chiches et aubergine « brûlée » | Mousse au yaourt, fraises, rhubarbe et biscuit aux amandes*

Le menu Identità est servi pour toute la table. Couvert, eau et café non compris
Identità n'est pas disponible après 13h30 ni après 21h00

Couvert & pain € 3 - Eau filtrée 1L € 2 / ½L € 1 - Espresso € 2

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi