



**LEGAMBIENTE  
ALTO SEBINO**

**festAmbiente** laghi

## MENU' 2019

### PRIMI PIATTI

- Raviolo alla ricotta di capra, in salsa di vesuviani e erba cipollina 7,50
- Gnocco di patate con spinacini novelli al limone e noci 7,50
- Spaghetto al Tartufo di Castro 10,00
- Farrotto ai piselli novelli, finocchi e semi oleosi, mantecato all'olio evo del Sebino 6,00

### SECONDI PIATTI

- Merluzzo al tartufo di Castro 12,00
- Carpaccio di Marlyn, salsa al frutto della passione su letto di insalatina 10,00
- Manzo all'olio evo del Parco del Tinazzo 10,00
- Lingua bollita con la sua salsa verde 7,00
- Piatto degustazione: costine bbq + lingua bollita + manzo all'olio 9,00

### CONTORNI

- Zucchine trifolate alla menta 4,00
- Cipollata stufata 3,50
- Insalata Vegana (insalata, verza cappuccio rosso, semi di girasole, cetrioli, crostini di pane e aceto di lampone) 5,00
- Insalata Vegetariana (insalata, finocchi, pomodorini, quartirolo lombardo, olive, aneto, scalogno) 5,00

### PIATTI GRIGLIATI

- Coregone alla piastra con polenta 12,00
- Sarda alla piastra con polenta 7,00
- Il nostro Hamburger 6,00
- Costine tenere con salsa barbecue 8,00

### L'ORO NERO DEGLI ZAR - AGROITTICA LOMBARDA

- Spaghetto al caviale Calvisius, salsa allo scalogno e cipollina 10,00
- Trancio di storione bianco Calvisius, con panatura alle erbe 12,00
- Storione Calvisius, in letto di verdure e pesto di sedano 12,00

### TAGLIERI

- Formaggi di capra 8,00
- Formaggi vaccini 8,00

### DOLCI

- Pagnocchina di Castro liscia o con Nutella 4,00
- Torta di rose 4,00
- Torta del giorno 3,00
- Semifreddo con amaretti e meringhe 4,00

### PIATTI VEGETARIANI

### PIATTI VEGANI

**PONS TERRANEUS - La terra dell'olio appesa al lago**