



**LEGAMBIENTE
ALTO SEBINO**

festAmbiente laghi

MENU' 2017

PRIMI PIATTI

Ravioli di ricotta di capra su
vellutata di piselli e pepe nero
7,50

Gnocchetti di patate tricolore con
pesto leggero e mandorle tostate
7,50

Linguine con cozze, profumo di
lavanda, pompelmo rosa,
zucchine 9,00

Paccherotti alla porcara (con
salsiccia) 6,50

Orzotto allo zafferano e zenzero
mantecato all'olio e.v.o. del Parco
del Tinazzo 6,00

SECONDI PIATTI

Salmerino o coregone arrostito
al ginepro e insalata di rinforzo
(champignon e fagiolini) 9,50

Capù con polenta (involtino di
verza e carne in umido) 8,50

Petto d'anatra laccata al miele
e profumi d'oriente 9,00

Lingua salmistrata con giardiniera
e salsa verde 7,00

CONTORNI

Verza cappuccio brasata con mele
e mandorle 4,00

Cipollata stufata 3,50

Insalata Vegana (insalata, cipolla
di Tropea, zucchine, carote,
sedano, noci, pomodori, olive
e semi croccanti) 5,00

Insalata Vegetariana (misticanza,
indivia, provola, carote, cipolline
in agro, crostoni di pane, mela
verde, erba cipollina) 5,00

PIATTI GRIGLIATI

Coregone alla piastra con polenta
e salsa primaverile 12,00

Sarda alla piastra con polenta
e salsa primaverile 7,00

Grigliata con arrosticini, coppa,
tagliata, luganega, polenta,
salsa e verdure grill 12,00

il nostro Hamburger con cipolle
caramellate 6,00

Costine grigliate con salsa
barbecue 8,00

TAGLIERI

Formaggio di capra con confettura
8,00

Formaggio vaccino con confettura
8,00

Salame con verdure in agrodolce
8,00

DOLCI

Pagnocchina di Castro liscia
o con Nutella 4,00

Torta di rose 4,00

Torta del giorno 3,00

PIATTI VEGETARIANI

PIATTI VEGANI