

PROPOSTE 2022-23



LAETITIA

BANCARELLE APERITIVO



WELCOME DRINK

BOLLICINE TALLARINI METODO CLASSICO BRUT CUVÉE CRYSTAL RIME
ACQUE AROMATIZZATE AGLI AGRUMI E FIORI
LIGHT MOJITO - SPRITZ - COCKTAIL ANALCOLICO FRUTTATO

IL CASARO

PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MESI
ACCOMPAGNATO DA POLENTA TRADIZIONALE BERGAMASCA
FORMAI DE MUT DOP DAI PASCOLI DI MONTAGNA
TUTTOPECORA DI SARDEGNA SELEZIONE PLATINUM
TALEGGIO DOP

IL SALUMIERE

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI
SALAME CONTADINO BERGAMASCO
"LE DUE LUNE DI AGOSTO" TAGLIATO AL COLTELLO
LARDO AFFINATO IN CONCA DI MARMO
COPPA DI PARMA

FRIED & FISH

PASTA FRITTA FARCITA CON CARNE DI CERDO
PROFUMATA AL CARDAMOMO, RICOTTA E ERBETTE
SPIEDINI DI ZUCCA E FORMAGGIO
FONDENTE IN PASTELLA AL BASILICO
FRITTURA DI PARANZA CON VERDURE IN TEMPURA
FRITTELLINE DI ZUCCHINE E GAMBERI
TRIS DI VERDURE IN CROSTA DI FARINA DI GRANO

THE BAKERS CORNER - DAL FORNO

SELEZIONE DI OLII EXTRAVERGINI DI A'ANTEPRIMA
SCHIACCIATA FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA
BAGUETTE FRANCESE "LA BOULANGERIE DE PARIS"
PANI RUSTICI SESAMO, SEMI DI PAPAVERO, CEREALI INTEGRALI
CIABATTA "SAVATA" DI ADRIA

PROPOSTE 2022-23



LAETITIA

MENÙ



PRIMI PIATTI

RISO CARNAROLI TENUTA SAN MASSIMO
MANTECATO AL POMPELMO ROSA,
BURRO PROFUMATO ALLA VANIGLIA, CRYSTAL RIME TALLARINI
E MAZZANCOLLE ARROSTITA AL TIMO
FUSILLORO VERRIGNI PASTA TRAFILATA IN ORO
SALTATA CON POMODORO GIALLO,
PESTO DI OLIVE LECCINO, STRACCIATELLA PUGLIESE
E PISTACCHI DI BRONTE

SECONDO PIATTO

LINGOTTO DI SALMONE NORVEGESE COTTO A BASSA TEMPERATURA,
EMULSIONE DI SCAROLA E CROCCANTE DI PANE

WEDDING CAKE

BY ANNA TALLARINI CAKE DESIGNER
DI TORTE MODERNE E DOLCI
DELLA GRANDE PASTICCERIA ITALIANA E FRANCESE

CAFFÉ

ABBINAMENTO VINI TALLARINI

RISERVE ARLECCHINO TALLARINI ROSSO DELLA BERGAMASCA I.G.T.
ARLECCHINO TALLARINI CHARDONNAY IN PUREZZA | ROSÉ
MOSCATO DOLCE SELEZIONE TALLARINI