

LA CUCINA DELL'HOSTERIA DEL VAPORE 1870**ANTIPASTI****CHE COPPIA**

GNOCCO FRITTO DI MONICA CON SELEZIONE DI SALUMI DELL'HOSTERIA BY PAOLINO (1) 15,00 €

L'ALCHIMIA GOLOSA

SELEZIONE DI FORMAGGI SECONDO PAOLINO ACCOMPAGNATI DALLE DELIZIOSE CONFETTURE DI MONICA (7) 12,00 €

CRUDO DI BOSCO

TARTARE DI CAPRIOLO CACCIATO ALLO STATO BRADO *SB 20,00 €

CRUDO OROBICO

TARTARE DI SCOTTONA DELLE PREALPI OROBICHE CON CAPPERI, ACCIUGHE E UOVO DI QUAGLIA (3,4) 16,00 €

L'ORTO IN TAVOLA

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE DIRETTAMENTE DALL'ORTO DELL'HOSTERIA (1,3,7,8,10) 14,00 €

MIX DELL'HOSTERIA

ANTIPASTO MISTO DI VERDURE E SALUMI SELEZIONATI DEL VAPORE - (MINIMO 2 PERSONE) (1,3,7,8,10) 18 €/CAD.

LA SPORCINATA

TERRINA DI POLENTA BERGAMASCA DI GRANO ANTICO RIBOLI CON FUNGHI PORCINI (1) 15,00 €

PRIMI PIATTI**L'ORO DI EFESTO**

PACCHERI DI GRACNANO IGP D'ANIELLO CON SUGO DI POMODORO CIRO SCALA E POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP DI GAETANO ROMANO (1,7) 14,00 €

DOPPERDÙ

RISOTTO CARNAROLI DOP ZACCARIA AL MOSCATO DI SCANZO DOCG AZ. AGRICOLA BIAVA E STRACHITUNT DOP ARRIGONI - (MINIMO 2 PERSONE) (1,12) 15 € CAD.

LE SCARPETTE

SCARPINOCC DI PARRE FATTI IN CASA (1,7,8) 12,00 €

SOTTOBOSCO

TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE IN CASA CON FUNGHI PORCINI FRESCHI DELLA VAL DI SCALVE (1,3) 15,00 €

GIGAS ALBA

TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE IN CASA CON RAGÙ DI CHIANINA IGP (1,3) 12,00 €

LA SELVAGGIA

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CAPRIOLO CON CALICE DI BAROLO DOCG DOSIO VIGNETI (1,3) *SB 20,00 €

SECONDI PIATTI

LA CUCINA DELL'HOSTERIA DEL VAPORE 1870

LA TAGLIATA DELL'HOSTERIA

TAGLIATA DI BOVINO ADULTO DELLE PREALPI OROBICHE 18,00 €

IL FILETTO DELL'HOSTERIA

FILETTO DI BOVINO ADULTO DELLE PREALPI OROBICHE 20,00 €

ALIAS BERTAGNÌ

BACCALÀ MANTECATO SECONDO L'ANTICA RICETTA BERGAMASCA (4,7) 16,00 €

BRASA'

BRASATO DI MANZO CON POLENTA (1,9) 16,00 €

AL FIANCO DI DIANA

COSCIOTTO DI CAPRIOLO COTTO AL FORNO 24H A BASSA TEMPERATURA CON POLENTA BERGAMASCA DI GRANO ANTICO RIBOLI (1,9) *SB 18,00 €

COSTATONA DELL'HOSTERIA

COSTATA DI BOVINO DELLE PREALPI OROBICHE - ALMENO 60 GIORNI DI FROLLATURA 7 €/ETTO

LA MAGICA T

FIorentina DI BOVINO ADULTO DELLE PREALPI OROBICHE - ALMENO 60 GIORNI DI FROLLATURA 8 €/ETTO

L'AFRODISIACO TEGAME

TEGAME CON UOVO, TALEGGIO DOP ARRIGONI E FUNGHI PORCINI FRESCI DELLA VAL DI SCALVE (3,7) 20,00 €

DOLCE

DOLCI FRESCI FATTI IN CASA 6,00 €

CAFFÈ 2,00 €

*SB

SELVATICI E BUONI: CARNI SELVATICHE DEL TERRITORIO
BERGAMASCO - FILIERA SOSTENIBILE

1		Cereali contenenti glutine (ciòè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		Crustacei e prodotti derivati
3		Uova e prodotti derivati
4		Pesce e prodotti derivati
5		Arachidi e prodotti derivati
6		Soya e prodotti derivati

7		Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8		Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
9		Secano e prodotti derivati
10		Senape e prodotti derivati
11		Semi di sesamo e prodotti derivati
12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
13		Lupini e prodotti derivati
14		Molluschi e prodotti derivati

LE SCROCCHIARELLE DELL'HOSTERIA		<i>Una scrocchiarella è per due persone con due gusti a scelta. Farina di grano nostrano, lievito naturale italiano, impasto fonte di fibre e iodio</i>
LARDO E NOCI	crema di noci, mozzarella, strachitunt, lardo altoatesino	30,00 €
NAPOLI	pomodori bio, mozzarella, pomodorini del Piennolo DOP, olive taggiasche	30,00 €
MEDITERRANEA	pomodorini, caprino, olive verdi di Nocellara del Belice, capperi, rucola, origano	30,00 €
MONICA	pomodoro bio, burrata, ciliegini, rucola, scaglie di parmigiano, acciughe del Cantabrico	30,00 €
BUFALINA	pomodoro bio, bufala campana DOP, basilico	30,00 €
FRIARIELLI E SALSICCIA	mozzarella, friarielli, olive verdi di Nocellara del Belice, pomodorini, salsiccia, burrata	30,00 €
PARMIGIANA	pomodoro bio, mozzarella, scamorza affumicata, melanzane, grana padano, origano	30,00 €
DEL BOTTO	stracciatella, prosciutto crudo Ca' del Botto	30,00 €
VESUVIO	pomodoro bio, mozzarella, schiacciata piccante, pomodorini del Piennolo DOP	30,00 €
ZOLA, PORCINI E SPECK	mozzarella, gorgonzola, porcini, speck altoatesino	30,00 €
NATURA	pomodoro bio, stracciatella, misto di verdure, emulsione di basilico	30,00 €
CARCIOFI E RICOTTA	crema di carciofi, mozzarella, carciofi a fettine, ricotta fresca, scorza di limone, capperi	30,00 €

SELEZIONE DI VINI PER QUESTO MESE

PRODUTTORE	TIPOLOGIA/DENOMINAZIONE	UVE	PREZZO
BOLLICINE			
Cantine della Volta - il 36	Lambrusco di Sorbara DOC	Sorbara 100%	30,00 €
Casa Coste Piane	Valdobbiadene Prosecco DOCG	Glera 100%	20,00 €
Clément Aurelien NOVITÀ	Myosotis Champetre	Pinot Nero, P.Meunier	68,00 €
Clément Aurelien NOVITÀ	Myosotis Champetre	Pinot Meunier	85,00 €
Dryas	Charmat Brut	Fiano 100%	23,00 €
Georgeton Rafflin	Champagne Extra	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	67,00 €
Il Pendio - Il Contestatore	VSQ Metodo classico Pas Dosé	Chardonnay 100%	55,00 €
Marguet Père et Fils-Shaman NOVITÀ	Pas Dosé	Pinot nero, Chardonnay	75,00 €
Monte Alto - Extra Brut NOVITÀ	Franciacorta DOCG	Pinot nero 100%	35,00 €
Monte Alto - Rosé NOVITÀ	Franciacorta DOCG	Pinot Nero 100%	40,00 €
Silvia Zucchi	Lambrusco di Sorbara DOP	Sorbara 100%	25,00 €
BIANCHI			
Bosco Falconeria NOVITÀ	Terre Siciliane Catarratto IGT	Catarratto 100%	25,00 €
Danjou Banessy - Coste	Cotes du Roussillon AOC	Macabeu 100%	45,00 €
Danjou Banessy - Supernova	Vin de France	Muscat 100%	39,00 €
Dejournes - Pouilly Loche	Pouilly Loche AOC	Chardonnay	70,00 €
Domaine de 2 Anes-Corbieres	Corbière AOC	Grenache Blanc, terrat, Macabeu	30,00 €
Francesca Fiasco - Lapazio NOVITÀ	Paestum IGT	Falanghina, coda di volpe, Fiano	38,00 €
Emidio Pepe NOVITÀ	IGT vigneti delle dolomiti	Trebbiano 100%	53,00 €
Il Sole e il Lupo - Lapiano NOVITÀ	Fiano di Avellino DOCG	Fiano 100%	28,00 €
Le Ormere	Greco di tufo DOCG	Greco 100%	25,00 €
ROSE'			
Le Loup Blanc	IGP OC rosé	Chenanson	25,00 €
Paride Chiovini - Eros	vino rosato	Nebbiolo	25,00 €
Valle Reale - Vigneto Sant'Eusanio	Cerasuolo d'Abruzzozo DOC	Cerasuolo	35,00 €
ROSSI			
A'Vita	Cirò DOC	Gaglioppo 100%	25,00 €
Biava - Guelfo	vino rosso	Cabernet Franc, Merlot	35,00 €
Ceretto	Barolo DOCG	Nebbiolo 100%	80,00 €
Chanudet - Moulin a Vent	Beaujolais AOC	Gamay 100%	45,00 €
Danjou Banessy - Le Myr NOVITÀ	Cotes du Roussillon AOC	Grenache	65,00 €
Dettori - Tuderì NOVITÀ	Vino Rosso	Cannonau	38,00 €

PRODUTTORE	TIPOLOGIA/DENOMINAZIONE	UVE	PREZZO
Dosio	Barolo DOCG	Nebbiolo 100%	45,00 €
Fontodi	Chianti Classico DOCG	Sangiovese	35,00 €
Francesca Fiasco - Ersà NOVITÀ	Paestum IGT	Aglianico, Cabernet Sauvignon, Barbera	32,00 €
Fratelli Alessandria	Barolo DOCG	Nebbiolo	50,00 €
Il Pendio - Etichetta rossa	Vino Rosso	Cabernet Franc	30,00 €
Monte dall'Ora	Valpolicella Superiore	Corvina, Corvinone, Rondinella	40,00 €
Podere le Ripi NOVITÀ	Rosso di Montalcino	Sangiovese	38,00 €
Pomona	Chianti Classico DOCG	Sangiovese 100%	25,00 €
Val Delle Corti - Lo Straniero	Vino Rosso	Sangiovese, Merlot	25,00 €