



## MENÙ ALLA CARTA

*Benvenuti da Maistri!*

Vi presentiamo alcuni dei nostri collaboratori, amici, produttori, allevatori e piccoli commercianti che ci forniscono i preziosi prodotti che utilizziamo nel nostro menu:

**Dal nostro orto** – frutta e verdura in stagione, erbe aromatiche  
**Agricola Bettina** di Caino – gelato, capretto, formaggi  
**Arturo Lazzaroni** di Rovato – farina di mais rostrato rosso, birra rossa  
**San Faustino** di Civate Camuno – formaggi, salame, bresaola  
**Amerigo Salvadori** di Bagolino – bagoss (presidio slowfood), burro di malga  
**Gran Salvador di Paitoni** del Villaggio Prealpino – miscela caffè arabica e robusta  
**Derelli Marco** di Brescia – tartufo, Sant'Ilario, salumi  
**Balduzzi Massimo** di Clusone (BG) – pecora gigante bergamasca  
**Agricola di Derek Boscaini** di Mariana Mantovana (MN) – chiocciole  
**Agricola De Tacchi di Grantornino** di Gazzo (PD) – riso vialone nano di Grumolo delle Abbadesse (presidio slowfood)  
**Agricola Pier Luigi Anfossi** di Cavallerleone (CN) – coniglio grigio di Carmagnola (presidio slowfood)  
**Macelleria di Marco Porta** di Villa Carcina – salumi, carne di asino e cavallo  
**La Granda** di Genola (CN) – pollo tonchese, carne di manzo di fassona piemontese (presidio slowfood), maiale

# Antipasti

Salumi e assaggio di giardiniera di Morgan



€ 13

Spiedini di chiocchie di Mariana Mantovana e  
pancetta croccante, polenta di rostrato rosso di Rovato



€ 13

Polenta concia del Maistrì gratinata, fonduta di toma di vacca, porcini



€ 12

Giardiniera di Morgan, versione Luciana in agrodolce in olio evo



€ 13

# Primi piatti

Fatti in casa con la farina di grano tenero della Biofattoria Paradello  
e semola di grano duro di Altamura

I "Casoncelli del Maistrì",  
con ripieno di carne al burro versato di malga e salvia



€ 14

Zuppa di cipolle gratinata,  
Gruviera d'alpeggio e crostini di pane



€ 14

Gnocchetti di castagne con la fonduta  
all'erborinato di capra e noci tostate



€ 14

Risotto (varietà vialone nano Grumulo delle Abbadesse)  
con i porcini e formaggella della Val Trompia  
MINIMO PER 2 PERSONE



€ 14

## Secondi piatti

Sganzù di manzetta brasata al Cellatica,  
polenta di mais rostrato rosso di Rovato

  € 19

Coniglio grigio di Carmagnola come ghè piasia à lo zio Piero,  
polenta di mais rostrato rosso di Rovato, patate al forno

  € 19

Stracotto di asino  
con polenta di mais rostrato rosso di Rovato

  € 19

Formaggi con confetture  
e il miele di flora di montagna di Bagolino

 € 16

## Contorni

Patate al forno

 € 6

Polenta e gorgonzola dolce

€ 6

Contorno del giorno

€ 5

## Dolce

**TIRAMISU'**

   € 7

**SEMIFREDDO**

Al torrone alle mandorle, marronata, confettura di ciliegie

   € 7

**SOUFFLE'**

Al cioccolato fondente 80% con cuore morbido

   € 7

**SBRISOLONA**

Alle mandorle e assaggio di Passito di Pantelleria

     € 7

**SORBETTO**

Analcolico al limone

€ 5