



## MENÙ ALLA CARTA

*Benvenuti da Maistri!*

Vi presentiamo alcuni dei nostri collaboratori, amici, produttori, allevatori e piccoli commmercianti 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 Cividate 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

**Baldazzi 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 chiocciole di Mariana Mantovana e  
pancetta croccante, polenta di rostrato rosso di Rovato*



€ 13

*Polenta concia del Maistri gratinata, fondata 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 Maistri",  
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 fondata  
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

*Sguanzù 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