

MENÙ DI NATALE

Schisol, polenta e Stracchino all' Antica delle Valli Orobiche

...

Indivia glassata, patata all'olio e bottarga di lago

...

Carpaccio di Pecora Gigante Bergamasca, Tartufo Nero e Insalata Russa

...

Risotto alla verza, baccalà e Tè Matcha

...

Gnocchi di patate al sottobòsco e formaggio di monte stagionato

...

Cappone ruspante ripieno di magro e scarola stufata

...

Torta di mele calda, gelato alla crema e salsa ai cachi

€ 80,00

Coperto e Acqua e Caffè inclusi

Vini, Distillati e Amari esclusi

La conferma della prenotazione avverrà solo dopo il versamento della caparra di € 30 a persona, tramite il c/c intestato a P.O.G. Srl - Iban: IT40Z0538711109000042551851 oppure saldando direttamente presso il ristorante nei giorni di apertura.

MENÙ DI SAN SILVESTRO

Spuma di patate, tartare di trota e le sue uova

...

Topinambur, nocciola e maionese all'aglio nero

...

Diaframma di manzo scottato, bisque di mais e salsa d'ostrica

...

Risotto al vitello, zafferano e liquirizia

...

Rana pescatrice al carbone vegetale, cavolo fermentato e non

...

Pandoro, Namelaka al cioccolato bianco, agrumi e mandorle sabbiate

...

Brindisi di Mezzanotte con Champagne, Cotechino Nostrano e Lenticchie

€ 90,00

Coperto e Acqua, Brindisi di Mezzanotte e Caffè inclusi

Vini, Distillati e Amari esclusi

La conferma della prenotazione avverrà solo dopo il versamento della caparra di € 30 a persona, tramite il c/c intestato a P.O.G. Srl - Iban: IT40Z0538711109000042551851 oppure saldando direttamente presso il ristorante nei giorni di apertura.