

# Lalimentari

Menù  
in italiano

Lalimentari shop

perché Lalimentari shop?  
per favore, chiedi al cameriere

Calice Vino Lalimentari

Bicchieri fatti a mano - Zafferano

Ciotole - Zafferano

Piatti - Zafferano

Lampade Poldina

Vino e bevande

Grebiuli Lalimentari

Bidoni dorati Multiuso

Cavatappi

Olio del Garda

Aceto balsamico

Farina Polenta Antico Molino Leidi

Cannoncini alla crema - Serge Milano

Cofanetto Vino ed. speciale Atalanta Calcio

Quadri alle pareti, chiedici il prezzo!

## I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

una portata a scelta tra queste da noi proposte come traccia e un dolce

PROPOSTA CON IL PRIMO PIATTO

I PRIMI	I DOLCI
<b>CASONCELLI ALLA BERGAMASCA</b> ravioli di carne tipici bergamaschi con la ricetta DOC conditi con burro, salvia e pancetta	<b>IL TIRAMISU'</b> un classico italiano fatto con mascarpone fresco e uova biologiche
<b>GLI SCARPINOCC DE PAR</b> ravioli di formaggio tipici bergamaschi, ricetta DOC conditi con burro, Parmigiano e salvia	<b>LA PANNACOTTA</b> alla vaniglia servita con SALSIA DI LAMPONI
<b>LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> Pasta all'uovo, ragù di carne, pomodoro, formaggio ingredienti di qualità per un piatto tradizionale	<b>IL SEMIFREDDO AL TORRONE E CIOCCOLATO</b> come un gelato, ma più duro; fatto con torrone friabile e cioccolato fondente
compreso nel prezzo il coperto e un caffè espresso	<b>IL BUDINO DI VINO MOSCATO DI SCANZO ROSSO</b> Docg - Az. Agr. Biava - Scanzorosciate (BG) budino di Moscato di Scanzo rosso dolce con crema alla panna
28 a persona	

PROPOSTA CON IL SECONDO PIATTO

I SECONDI	I DOLCI
<b>LA POLENTA TARAGNA OROBICA CON FUNGHI PORCINI</b> la polenta "speciale" cucinata con il formaggio, condita con funghi porcini trifolati	<b>IL TIRAMISU'</b> un classico italiano fatto con mascarpone fresco e uova biologiche
<b>LA POLENTA CONCIA</b> polenta imbottita di formaggio di malga e condita con ragù di carne di salsiccia	<b>LA PANNACOTTA</b> alla vaniglia servita con SALSIA DI LAMPONI
<b>LA POLENTA BERGAMASCA CON IL TALEGGIO</b> come da tradizione polenta calda con taleggio freddo, un classico bergamasco!	<b>IL SEMIFREDDO AL TORRONE E CIOCCOLATO</b> come un gelato, ma più duro; fatto con torrone friabile e cioccolato fondente
<b>LA POLENTA TARAGNA OROBICA CON IL SALAME NOSTRANO</b> una variante della tradizione polenta taragna calda con salame freddo, un altro classico bergamasco!	<b>IL BUDINO DI VINO MOSCATO DI SCANZO ROSSO</b> Docg - Az. Agr. Biava - Scanzorosciate (BG) budino di Moscato di Scanzo rosso dolce con crema alla panna
compreso nel prezzo il coperto e un caffè espresso	
33 a persona	

## LA NOSTRA CARTA

### GLI ANTIPASTI

IL TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO	oltre 34 mesi la giusta quantità da condividere, meglio se accompagnato
VITELLO TONNATO	antipasto della tradizione italiana, magatello scelto cotto al sale con la famosa salsa alle uova sode
LA BURRATA FRESCA	autentica specialità pugliese, mozzarella con un cuore goloso di panna fresca
LA MOZZARELLA DI BUFALA	autentica specialità, mozzarella fatta con solo latte di bufala
LA "NOSTRA" CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA	mozzarella di bufala campana DOP con pomodori di stagione, un classico
L'ORDINE	piccolo assaggio in piccolo piatto monotipo o di un salume o di un formaggio, ottimo per un aperitivo veloce e leggero

### I TAGLIERI

IL TAGLIERE BERGAMO misto	salame, pancetta steccata, lardo, stracchino bronzone, branzi FTB, strachitunt
IL TAGLIERE BERGAMO solo salumi	salame, pancetta steccata, lardo, lonzino affumicato, cacciatore
IL TAGLIERE BERGAMO solo formaggi	taleggio pasta cruda, stracchino bronzone, formagella, branzi FTB, formai de mut, strachitunt
IL TAGLIERE "THE KING"	culatello di Zibello, coppa di maiale nero, Parmigiano Reggiano oltre 36 mesi e funghi
IL TAGLIERE ITALIANO	prosciutto crudo, mortadella, coppa, parmigiano reggiano oltre 36 mesi, mozzarella, pecorino
IL PIATTO BRESAOLA	bresaola di manzo BERGAMASCA da carne fresca Salumificio Corticelli, robiola fresca e insalata
IL PIATTO DI FORMAGGI	orologio di formaggi misti secondo disponibilità abbinati a confetture e/o mostarde

Il nostro servizio di acqua purificata (D.L.181 del 23/06/2003) è volutamente GRATUITO perchè crediamo che nonostante la nostra necessità commerciale, l'acqua è un bene comune e tutti noi l'abbiamo già pagata. In tal senso vi esortiamo a chiedere e consumare tutta l'acqua che vi necessita cercando cortesemente di non spreca. Grazie

COPERTO 3 a persona



### LA LEGENDA



### I PRIMI

I CASONCELLI ALLA BERGAMASCA	ravioli di carne di maiale tipici bergamaschi, ricetta DOC conditi con burro, salvia, Parmigiano e pancetta	15
GLI SCARPINOCC DE PAR	ravioli di formaggio e amaretto tipici bergamaschi, ricetta DOC conditi con burro, Parmigiano e salvia	14
LE TAGLIATELLE DI GRANO ANTICO CON FUNGHI PORCINI	una pasta integrale dal sapore intenso condita con il re dei funghi e Parmigiano	18
GLI SPAGHETTI AL RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA	di grano Senatore Cappelli del pastificio FELICETTI con un ragù di salsiccia (SENZA POMODORO) e Parmigiano	16
LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE	Pasta all'uovo, ragù di carne, pomodoro, formaggio ingredienti di qualità per un piatto tradizionale	15
GLI SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE	Spaghetti di grano Senatore Cappelli del pastificio FELICETTI conditi con il Pesto genovese	15
IL MINISTRONE DI VERDURE	carote zucca zucchine verza porri coste cipolla sedano prezzemolo servito con crostini di polenta <b>senza latte</b>	12

### I SECONDI

IL "CIAREGHÌ" CON FUNGHI PORCINI	uovo al tegamino con polenta taragna e funghi porcini trifolati pepe nero	20
IL CONIGLIO ALLA BERGAMASCA	tipico piatto della tradizione bergamasca <b>senza latte</b>	21
IL BRASATO STRACOTTO DI MANZO AL VINO ROSSO	cotto nel vino rosso e spezie, che si sfilaccia lentamente e viene servito con polenta	24
LA POLENTA CONCIA	polenta imbottita di formaggio di malga e condita con ragù di carne di salsiccia	20
I FORMAGGI ALLA PIASTRA	un gustoso misto di formaggi cotti sulla piastra e conditi con olio e pepe nero	22
LA POLENTA TARAGNA OROBICA	con i <b>funghi porcini</b> trifolati	22
LA NOSTRA CREMA di BACCALA' CON LA POLENTA	merluzzo cucinato con cipolle, latte, parmigiano e prezzemolo servito con polenta pepe nero	22
IL CARPACCIO DI CARNE "SALADA" TRENINA	gustosa carne di manzo marinata in vino e spezie servita con rucola, grana e aceto balsamico	18
LA POLENTA BERGAMASCA	con le acciughe del Mare Cantabrico "SERIE LIMITATA" <b>senza latte</b>	23



guarda la videoricetta del nostro Coniglio

### LE POLENTE SECONDO TRADIZIONE: calda con qualcosa di freddo

LA POLENTA BERGAMASCA gialla	con il taleggio di Bergamo	17
LA POLENTA BERGAMASCA gialla	con il gorgonzola di Novara	17
LA POLENTA BERGAMASCA gialla	con lo strachitunt di Bergamo	18
LA POLENTA BERGAMASCA gialla	con il formai de mut di Bergamo	18
LA POLENTA BERGAMASCA gialla	con il salame nostrano di Bergamo	18
LA POLENTA BERGAMASCA gialla	con la pancetta "steccata" di Bergamo	17
LA POLENTA BERGAMASCA gialla	con il lardo nostrano di Bergamo	18
LA POLENTA BERGAMASCA gialla	con "salame e gorgonzola"	20
LA CIOTOLA DI POLENTA BERGAMASCA gialla		7
LA CIOTOLA DI POLENTA "TARAGNA"		10

é possibile sostituire la Polenta Tradizionale con la Polenta Taragna in ogni piatto, sarà applicato un supplemento di euro 2

### I CONTORNI

L' INSALATA VERDE	Misto di qualità di diverse insalate in foglia <b>senza latte</b>	7
GLI SPINACI AL BURRO	Spinaci bolliti e poi saltati in padella con burro e Parmigiano	7
I FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	Funghi Porcini trifolati qualità scelta	9
L' INSALATA MISTA	Misto di insalate, pomodori, carote <b>senza latte</b>	8
L' INSALATA MISTA GRANDE FORMATO	Misto di insalate, pomodori, carote	12
LA GIARDINIERA DI VERDURE MISTE	La classica Giardiniera di verdure miste croccanti in agrodolce <b>senza latte</b>	8
LE VERDURE MISTE AL VAPORE E BOLLITE	Misto di verdure bollite o al vapore secondo stagione e disponibilità <b>senza latte</b>	8

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.