

Bergamo e Brescia: scambiamoci i piatti!

Per l'anno di Bergamo Brescia Capitale della cultura 2023 i ristoranti, le pizzerie, i bar e in generale tutti i locali delle due realtà che offrono da bere o da mangiare hanno deciso di "contaminare" la loro proposta con un prodotto o con un piatto della provincia vicina. Così da rendere omaggio a questo importante riconoscimento nazionale e far conoscere e apprezzare ancora di più i prodotti locali.

Si tratta di avere in carta almeno una proposta tipica di Bergamo o una proposta tipica di Brescia. Può trattarsi di un vino, oppure di un piatto tipico o anche solo di un piatto realizzato con un prodotto del territorio. Ciascuno ha scelto in autonomia come diventare protagonista di "Bergamo Brescia Capitale della cultura 2023".

Lalimentari ha deciso di rendere omaggio a Brescia con "i gnocchi di pane" conditi con burro, salvia e Parmigiano. Un piatto della tradizione povera che mirava ad evitare sprechi in casa, utilizzando il pane raffermo avanzato sulla tavola e ripreso mettendolo a bagno nel latte.

Questo piatto è anche a tema con la "prima giornata nazionale della ristorazione" in programma il 28 Aprile 2023 e che per quest'anno ha scelto il pane come simbolo di unione dei ristoranti su tutto il territorio italiano.

**Siamo
Capitale
Italiana
della Cultura
2023**

**BERGAMO
BRESCIA**

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
Grembiuli 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!

Lalimentari
BAR | RISTORANTE | ENOTECA | SHOP
Piazza Vecchia, 8 | Bergamo Alta

Lalimentari

Menù
in italiano

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

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA
ravioli di carne tipici bergamaschi con la ricetta DOC conditi con burro, salvia e pancetta

GLI SCARPINÒCC DE PAR
ravioli di formaggio tipici bergamaschi, ricetta DOC conditi con burro, Parmigiano Reggiano e salvia

LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE
pasta all'uovo, ragù di carne, pomodoro, formaggio ingredienti di qualità per un piatto tradizionale

compreso nel prezzo il coperto e un caffè espresso

28 a persona

I DOLCI

IL TIRAMISÙ
un classico italiano fatto con mascarpone fresco e uova biologiche

LA PANNACOTTA
alla vaniglia servita con SALSA DI LAMPONI

IL SEMIFREDDO AL TORRONE E CIOCCOLATO
come un gelato, ma più duro; fatto con torrone friabile e cioccolato fondente

IL BUDINO DI VINO MOSCATO DI SCANZO ROSSO DOCG - Az. Agr. Biava - Scanzorosciate (BG)
budino di Moscato di Scanzo rosso dolce con crema alla panna

PROPOSTA CON IL SECONDO PIATTO

I SECONDI

LA POLENTA TARAGNA OROBICA CON FUNGHI PORCINI
la polenta "speciale" cucinata con il formaggio, condita con funghi* porcini trifolati

LA POLENTA CONCIA
polenta imbottita di formaggio di malga e condita con ragù di carne di salsiccia

LA POLENTA BERGAMASCA CON IL TALEGGIO
come da tradizione polenta calda con taleggio freddo, un classico bergamasco!

LA POLENTA TARAGNA OROBICA CON IL SALAME NOSTRANO
una variante della tradizione polenta taragna calda con salame freddo, un altro classico bergamasco!

I DOLCI

IL TIRAMISÙ
un classico italiano fatto con mascarpone fresco e uova biologiche

LA PANNACOTTA
alla vaniglia servita con SALSA DI LAMPONI

IL SEMIFREDDO AL TORRONE E CIOCCOLATO
come un gelato, ma più duro; fatto con torrone friabile e cioccolato fondente

IL BUDINO DI VINO MOSCATO DI SCANZO ROSSO 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

GLI ANTIPASTI

IL TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO	oltre 34 mesi la giusta quantità da condividere, meglio se accompagnato	14	
IL VITELLO TONNATO	piatto della tradizione italiana, magatello scelto cotto al sale con la classica salsa alle uova sode	15	
LA BURRATA FRESCA	autentica specialità pugliese, mozzarella con un cuore goloso di panna fresca	13	
LA MOZZARELLA DI BUFALA	autentica specialità, mozzarella fatta con solo latte di bufala	11	
LA "NOSTRA" CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA	mozzarella di bufala campana DOP con pomodori di stagione, un classico	14	
L'ORDINE	piccolo assaggio in piccolo piatto monotipo di un salume o di un formaggio, ottimo per un aperitivo veloce e leggero	5	



I TAGLIERI

IL TAGLIERE BERGAMO MISTO	salame, pancetta steccata, lardo, stracchino bronzone, branzi FTB e strachitunt	16	
IL TAGLIERE BERGAMO SOLO SALUMI	salame, pancetta steccata, lardo, lonzino affumicato e cacciatore	16	
IL TAGLIERE BERGAMO SOLO FORMAGGI	talleggio pasta cruda, stracchino bronzone, formagella, branzi FTB, formai de mut e strachitunt	17	
IL TAGLIERE "THE KING"	culatello di Zibello, coppa di maiale nero, Parmigiano Reggiano oltre 36 mesi e funghi	27	
IL TAGLIERE ITALIANO	prosciutto crudo, mortadella, coppa, parmigiano reggiano oltre 36 mesi, mozzarella e pecorino	18	
IL PIATTO BRESAOLA	bresaola di manzo BERGAMASCA da carne fresca Salumificio Corticelli, robiola fresca e insalata	16	
IL PIATTO DI FORMAGGI	prologo di formaggi misti secondo disponibilità abbinati a confetture e/o mostarde	20	

Il nostro servizio di acqua potabile trattata e gasata (D.L. 31 del 02/02/2001 e D.L. 181 del 23/06/2003) è volutamente GRATUITO perché 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 sprecarla. Grazie

COPERTO euro 3 a persona



Premio come **miglior POLENTA** a Bergamo, edizione 2017

LEGENDA DELLE PORTATE



LISTA POSITIVA DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE



NON SI PUÒ COMUNQUE ESCLUDERE LA CONTAMINAZIONE DA ALLERGENI IN FASE DI PREPARAZIONE.

I PRIMI

I CASONCELLI ALLA BERGAMASCA	ravioli di carne di maiale tipici bergamaschi, ricetta DOC conditi con burro, salvia, Parmigiano Reggiano e pancetta	15	
GLI SCARPINÒCC DE PAR	ravioli di formaggio e amaretto tipici bergamaschi, ricetta DOC conditi con burro, Parmigiano Reggiano e salvia	14	
LE TAGLIATELLE DI GRANO ANTICO CON FUNGHI PORCINI	una pasta integrale tirata a mano dal sapore intenso, condita con il re dei funghi*, Parmigiano Reggiano e prezzemolo	18	
GLI SPAGHETTI AL RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA	di grano Senatore Cappelli del pastificio FELICETTI con un ragù di salsiccia (SENZA POMODORO) e Parmigiano Reggiano	16	
LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE	pasta all'uovo, ragù di carne, pomodoro e formaggio	15	
GLI SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE	spaghetti di grano Senatore Cappelli del pastificio FELICETTI conditi con il pesto genovese	15	

GNOCCHI DI PANE

BERGAMO E BRESCIA: SCAMBIAMOCI I PIATTI!

piatto tipico della cucina bresciana. Ingredienti quali pane, latte, uova e burro si combinano in un piatto umile ma gustoso. Questo è il piatto che rappresenta Brescia nel menu de Lalimentari

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 servito con polenta	21	
IL BRASATO STRACOTTO DI MANZO	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	22	
LA POLENTA TARAGNA OROBICA	con i funghi porcini trifolati	22	
LA NOSTRA CREMA DI BACCALÀ	merluzzo cucinato con cipolle, latte, parmigiano e prezzemolo servito con polenta, CON LA POLENTA	22	
IL CARPACCIO DI CARNE "SALADA"	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"	23	

Guarda la videoricetta del CONIGLIO ALLA BERGAMASCA



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 strachitund 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	

È 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	7	
GLI SPINACI AL BURRO	spinaci* bolliti e poi saltati in padella con burro e Parmigiano Reggiano	7	
I FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	funghi* porcini trifolati qualità scelta	9	
L'INSALATA MISTA	misto di insalate, pomodori e carote	8	
L'INSALATA MISTA GRANDE FORMATO	misto di insalate, pomodori e carote	12	
LA GIARDINIERA DI VERDURE MISTE	la classica giardiniera di verdure miste croccanti in agrodolce	8	
LE VERDURE MISTE AL VAPORE E BOLLITE	misto di verdure bollite o al vapore secondo stagione e disponibilità	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 consigliarti nel migliore dei modi.