



Taste and Tag

SCATTA LA FOTO E TAGGA @RISTORANTE_LALIMENTARI



Lalimentari

BAR | RISTORANTE | ENOTECA | SHOP

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

29 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

LISTA POSITIVA DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE



CROSTACEI
E PRODOTTI DERIVATI



SEMI DI SESAMO
E PRODOTTI DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO
E DERIVATI



CEREALI CONTENENTI
GLUTINE



UOVA
E PRODOTTI DERIVATI



PESCE
E PRODOTTI DERIVATI



MOLLUSCHI
E PRODOTTI DERIVATI



SENAPE
E PRODOTTI DERIVATI



SEDANO
E PRODOTTI DERIVATI



ARACHIDI
E PRODOTTI DERIVATI



LATTE
E PRODOTTI DERIVATI



SOLFITI
E ANIDRIDE CARBONICA



SOIA
E PRODOTTI A BASE DI SOIA



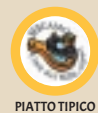
LUPINI
E PRODOTTI DERIVATI

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



Premio come miglior POLENTA
a Bergamo, edizione 2017

LEGENDA DELLE PORTATE



PIATTO TIPICO



CARNE DI MAIALE

COPERTO euro 3 a persona

GLI ANTIPASTI

- IL TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO**  14
oltre 34 mesi la giusta quantità da condividere, meglio se accompagnato
- IL PROSCIUTTO CRUDO CON IL MELONE** (secondo disponibilità)  17
oltre 34 mesi il prosciutto e di stagione il melone, un abbinamento classico
- IL VITELLO TONNATO**    15
piatto della tradizione italiana, magatello scelto cotto al sale con la classica salsa alle uova sode
- LA BURRATA FRESCA** (secondo disponibilità)  13
autentica specialità pugliese, mozzarella con un cuore goloso di panna fresca
- LA MOZZARELLA DI BUFALA**  11
autentica specialità, mozzarella fatta con solo latte di bufala
- LA "NOSTRA" CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA**  14
mozzarella di bufala campana DOP con pomodori di stagione, un classico
- L'ORDINE**   5
piccolo assaggio in piccolo piatto monotipo di un salume o di un formaggio, ottimo per un aperitivo veloce e leggero

DEGUSTAZIONE OLIO DEL GARDA

2,50



I TAGLIERI

- IL TAGLIERE BERGAMO *MISTO***     17
salame, pancetta steccata, lardo, stracchino bronzone, branzi FTB e strachitunt
- IL TAGLIERE BERGAMO *SOLO FORMAGGI***    16
salame, pancetta steccata, lardo, lonzino affumicato e cacciatore
- IL TAGLIERE BERGAMO *SOLO FORMAGGI***   18
taleggio pasta cruda, stracchino bronzone, formagella, branzi FTB, formai de mut e strachitunt
- IL TAGLIERE "THE KING"**    27
culatello di Zibello, coppa di maiale nero, Parmigiano Reggiano oltre 36 mesi e funghi*
- IL TAGLIERE ITALIANO**     18
prosciutto crudo, mortadella, coppa, parmigiano reggiano oltre 36 mesi, mozzarella e pecorino
- IL PIATTO BRESAOLA**   16
bresaola di manzo BERGAMASCA da carne fresca Salumificio Corticelli, robiola fresca e insalata

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

I PRIMI

- I CASONCELLI ALLA BERGAMASCA**        16
ravioli di carne di maiale tipici bergamaschi, ricetta DOC conditi con burro, salvia, Parmigiano Reggiano e pancetta
- GLI SCARPINÒCC DE PAR**       15
ravioli di formaggio e amaretto tipici bergamaschi, ricetta DOC conditi con burro, Parmigiano Reggiano e salvia
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA**     17
una ricetta iconica della tradizione italiana spaghetti Senatore Cappelli, guanciale bergamasco, uova da galline allevate a terra e pepe nero
- LE TAGLIATELLE DI GRANO ANTICO CON FUNGHI PORCINI**       18
una pasta integrale tirata a mano dal sapore intenso, condita con il re dei funghi*, Parmigiano Reggiano e prezzemolo
- GLI SPAGHETTI AL RAGÙ BIANCO FELICETTI DI SALSICCIA**       16
di grano Senatore Cappelli del pastificio con un ragù di salsiccia (**SENZA POMODORO**) e Parmigiano Reggiano
- LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE**        16
pasta all'uovo, ragù di carne, pomodoro e formaggio
- GLI SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE**    15
spaghetti di grano Senatore Cappelli del pastificio FELICETTI conditi con il pesto genovese
- GNOCCHI DI PANE**      15
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**      22
uovo al tegamino con polenta taragna e funghi* porcini trifolati, pepe nero
- IL CONIGLIO ALLA BERGAMASCA**    22
tipico piatto della tradizione bergamasca servito con polenta
- IL BRASATO STRACOTTO DI MANZO**    26
cotto nel vino rosso e spezie, che si sfilaccia lentamente e viene servito con polenta, prezzemolo
- LA POLENTA CONCIA**       20
polenta imbottita di formaggio di malga e condita con ragù di carne di salsiccia
- I FORMAGGI ALLA PIASTRA**  22
un gustoso misto di formaggi cotti sulla piastra e conditi con olio e pepe
- LA POLENTA TARAGNA OROBICA**    22
con i **funghi* porcini** trifolati e prezzemolo
- LA NOSTRA CREMA DI BACCALÀ CON LA POLENTA**     24
merluzzo cucinato con cipolle, latte, parmigiano, prezzemolo e pepe nero
- IL CARPACCIO DI CARNE "SALADA"**   18
gustosa carne di manzo marinata in vino e spezie servita con rucola, grana e aceto balsamico
- LA POLENTA BERGAMASCA**  24
con le acciughe del Mare Cantabrico "SERIE LIMITATA"

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



Lalimentari shop

CHIEDI LA NOSTRA
CARTA DEI DOLCI



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

Quadri alle pareti, chiedici il prezzo!

* 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.

"Città Alta" - acquarello - Margherita Chiari 6 anni



Lalimentari

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