

Hotel Milano  
PIAZZATORRE

# CUCINA d'ASPORTO

## ANTIPASTI

Salumi Tipici Misti e Formaggi della Valle	9,00
Salumi Tipici Misti	9,00
Carpaccio d'Angus con Rucola e Parmigiano	9,00
Carpaccio di Bresaola con Rucola e Parmigiano	9,00
Carpaccio di Violino di Capriolo con Funghetti Sottobosco	10,00
Carpaccio di Prosciutto di Cervo con Funghetti Sottobosco	10,00

## PRIMI

Gnocchetti Spatzle di Spinaci allo Speck Croccante	8,00
Gnocchi di Patate alla Fonduta di Formaggi della Valle	8,00
Gnocchi di Patate al Ragù di Capriolo	8,00
Foiade della Casa (Maltagliati) ai Funghi Porcini	8,00

Foiade della Casa (Maltagliati) al Ragù di Capriolo	8,00
Casoncelli della Casa con Burro di Malga, Salvia e Pancetta	8,00
Scarpinòcc della Casa (Raviolo ripieno ai Formaggi) alla Fonduta di Taleggio	8,00
Pasta al Pomodoro o Ragù	5,00

## SECONDI

Goulash di Cervo alla "Maniera dello Chef "	10,00
Piccatine ai Funghi Porcini oppure al Vino Bianco	10,00
Spezzatino di Vitello in Umido Con Funghi Porcini	10,00
Stracotto d'Asino al Valcalepio	10,00
Arrostò di Vitello alle Erbe Fini	10,00
Cotoletta alla Viennese	8,00
Polenta Bergamasca E Funghi Porcini	8,00

## CONTORNI

Patate Fritte	3,00
Rösti di Patate e Speck	3,00
Polenta Bergamasca	3,00
Polenta Taragna	6,00
Funghi Porcini Trifolati	6,00

## FORMAGGI

Formaggi Tipici Misti con Composte e Miele (x 2 persone)	10,00
---	-------

## VINI ROSSI

(in bottiglia da 0,750 l.)

Barbera "Selez. Hotel Milano"	10,00
Bonarda "Selez. Hotel Milano"	10,00
Lagrein "Kossler" 2016	16,00
Chianti "Castiglioni" 2017	13,00
Cà del Bosco "Curtefranca"	30,00
Montepulciano d'Abruzzo 2016	16,00
Dolcetto di Ovada "Poggio"	13,00

## VINI BIANCHI

(in bottiglia da 0,750 l.)

Chardonnay "Collio Sclaris"	16,00
Custoza "Farina"	13,00
Gewurtztraminer "Kossler"	20,00
Pinot Grigio "Collio Sclaris"	16,00
Ortrugo "Ganaghello"	10,00
Valcalepio "Medolago Albani"	13,00