

C'E' PIU' GUSTO A MANGIARE NOSTRANO...

la sera di **VENERDI 10 FEBBRAIO '17**
ALLA TRATTORIA DENTELLA di BRACCA

LO Chef Andrew Regazzoni
in collaborazione
con lo Chef Maurizio Pesenti Dentella
 presenterà il:

Capel de Monega,
un raviolo “brevettato” in omaggio alla Val Brembana:

Ravioli Capel de Monega al burro di malga e salvia

Polenta cunsada con la panna del contadino
formaggio grana e luganghina sgranata

Torta con noci nostrane e salsa ai frutti di bosco

Caffè Hardy
Vino rosso Valcalepio Lyr di Eligio Magri
Acqua con gas e senza
€25,00

TRATTORIA DENTELLA Tel. 0345/97105

www.trattoriadentella.com info@trattoriadentella.com

TI SAZIO D'AMORE
Cena per due...

SAN VALENTINO martedì 14 FEBBRAIO '17

Carpaccio di manzo con concaseé di pomodorini e zucchine

Baci di dama salati

con crema al caprino alla salsa di ribes rosso

Gnocchetti rosa con mazzancolle e zenzero

Tagliata di manzo con ristretto al Valcalepio e frutti di bosco

Millefoglie di patate con formaggio d'alpeggio

Panna cotta ai fiori di lavanda e coulis di fragole

Caffè Hardy

Vino rosso al bicchiere Valcalepio Lyr di Eligio Magri

Acqua con gas e senza

€30,00

TRATTORIA DENTELLA Tel. 0345/97105

www.trattoriadentella.com info@trattoriadentella.com