

TRATTORIA DENTELLA

profumincucina
food, photography & events

GLUTEN
FREE

*:Carpaccio di bresaola orobica, panna cotta al caprino
e cialda di parmigiano alle nocciole 10€*

GLUTEN
FREE

*:Antipasto di squisiti salumi nostrani
verdurine sott'olio e stuzzichino dello chef 11€*

GLUTEN
FREE

:Tonno di gallina con la nostra giardiniera 10€

GLUTEN
FREE

:Risotto carnaroli al tartufo nero di Bracca 18€

Casoncelli del Dentella al burro e pancetta 11€

Gnocchetti tirolesi alla zucca delicata con ragù d'asina 10€

GLUTEN
FREE

:Patatine fritte in olio di arachidi 3€

:Verdure lesse saltate in padella 4€

:Insalata mista 5€

GLUTEN
FREE

La nostra polenta è preparata con farina:

Integrale di mais antichi, e "Marano"

Az. Agr. Cattaneo Pietro:


Polenta bergamasca 3€

Polenta taragna 6€ Polenta con strachitunt 8€



*: Due uova all'occhio di bue con polenta bergamasca 9€
: Due uova all'occhio di bue con polenta taragna 12€
Supplemento 5€, con aggiunta di tartufo nero di Bracca*

*Per le carni in arrosto su segnalazione di celiachia,
verranno addensate con prodotti senza glutine:*

 *Coniglio grigio di Carmagnola al vino Valcalepio e castagne 12€*

*Guanciafino di maiale cotto a bassa temperatura con glassa all'aceto di
prugne 13€*

Bocconcini di vitello al latte e tartufo nero di Bracca 14€



:Baccalà cremoso con polenta bergamasca 16€



*:Costata di scottona dell'Az. Cavagna Mauro
cotta alla piastra 4,50€ all'hg*



*:Formaggi...di capra, latte vaccino
con le nostre marmellate 12€*

*Prestiamo attenzione a vegetariani e celiaci
Le richieste di piatti da dividere subiranno una maggiorazione di prezzo*