

Trattoria Dentella

Menu

Chi ben comincia...

ci proponiamo di collaborare e mettere in relazione chiunque, che sia un artista, un norcino, un mugnaio, un raffinatore di formaggi, un agricoltore, un vignaiolo, ottenendo grande soddisfazione e garanzia sul piano qualitativo. Certi inoltre di fare qualcosa per l'ambiente e per il posto in cui viviamo.

La ricerca della tipicità:

I nostri CASONCELLI



Il cuore della sfoglia SEGRETA... RICETTA

Ricetta buona, genuina e cucinata sempre con tanto Amore!



:Carpaccio di bresaola orobica con sformatino di broccoletti e fonduta di pecorino 10€



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

*:Involtino di verza su crema di sedano rapa e
la nostra salsa al tartufo nero di Bracca 11€*



:Risotto carnaroli al tartufo nero di Bracca 18€

Casoncelli del Dentella al burro e pancetta 12€

Gnocchetti di castagne, zucca, zola e speck 12€



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 con aggiunta di tartufo nero di Bracca 6€

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



Coniglio grigio di Carmagnola in tegame

alla bergamasca 12€

Guancialino di maiale cotto a bassa temperatura

all'aceto di prugne 14€

Bocconcini di stracotto d'asina 15€



:Funghi porcini trifolati 14€



:Costata di scottona dell'Az. Cavagna Mauro

cotta alla piastra 4,80€ all'hg



:Formaggi...di capra, latte vaccino

con le nostre marmellate 12€