

Le Aperture creative de La Delizia

Flan tiepido di Carciofi romani su Fonduta di Formagella di Monte DOP e Tegoline Croccanti

Tortino di Polenta con Cuore di Morbido Bitto DOP e Funghi Porcini

Piovra cotta Sous-vide su morbido di Patata Rossa e Sedano Rapa al profumo di Rosmarino

Gamberoni a Farfalla su Insalatina di Riso Venere e Verdurine Croccanti

Gran Selezione di Salumi tipici, Tigelle fatte in Casa

Gran Selezione di Formaggi tipici, Confettura di Stagione, Miele, Frutta fresca di stagione

Zuppa di Cereali biologici con Crostini Integrali dorati

Risotto allo Strachitunt Bergamasco con Timo fresco e Riduzione di Valcalepio Rosso DOC

Tortelloni alla Zucca Mantovana con Battuto di Fassona sfumato al Barbera D'Alba

Risotto Acquerello con Funghi Porcini e fonduta leggera di Formaggio Caprino

Linguine in Guazzetto di Molluschi e Crostacei, Scorza di Agrumi Mediterranei e Datterini Freschi

Spaghetti Kamut® trafileti al Bronzo al Pomodoro fresco, Basilico ligure e Olio Evo

I classici Casoncelli alla Bergamasca fatti in Casa con Pancetta dolce, salvia e Burro nocciola

I Primi Sfiziosi

La Delizia

I Secondi Intriganti

Tagliata di Pollo, Dressing al Lemongrass, Julienne di Verdure e Frutta Secca

Scottata di Tonno Rosso su Vellutata di Zucca Violina, Fagiolini Verdi con Vinaigrette al Balsamico

Branzino del Mar Mediterraneo alla Provenzale con mirepoix di Verdure e Salsa allo Chardonnay

Tenere Guancette di Vitellone Brasate con Polentina Integrale

Filetto di Manzo Bardato con Guanciale di Cinta Senese, Millefoglie di Patata e Crema di Asiago DOP

Entrecote di Fassona alla Griglia con Teneri Spinaci Freschi Sautè e Pinoli Tostati

La Delizia

Non solo Insalate... un Aiuto naturale per il nostro Organismo

Antiossidante: Spinaci Novelli, Sencino, Avocado, Nocciole, Bacche di Goji, Mirtilli, Polmpelmo rosa, Semi di Sesamo e dressing agli Agrumi

Nicoise: Insalata mista, Tonno fresco all'Olio Extravergine di Oliva lavorato in Casa, Uova sode, Olive, Pomodorini, Cetrioli e Anelli di Cipolla

La Classica "Caesar" Salad: Lattuga romana, Pollo grigliato, Bacon, Parmigiano e Croutons

Insalata verde o mista in Foglia

Verdure miste alla Griglia

Spinaci Invernali Saltati all'Olio Evo

I Dolci Curiosi

Delicata Cheese Cake con Frutti Rossi e Coulis di Lamponi

Mousse al Cioccolato con Macedonia di Agrumi Mediterranei

Crème Brulée al Marsala con Cantucci fatti in Casa e Vin Santo

Classico Tiramisù al Caffè con Savoïardi Caserecci

Sorbetto alla fragola con frutta caramellata al porto

Tarte Tatin con crema inglese

Per accompagnare il Dessert...

Moscato d'Asti Rinaldi 2016

Moscato Rosa Elena Walch 2017

La Delizia

I prodotti utilizzati sono rigorosamente freschi e possono subire variazioni dovute alla stagionalità e alla disponibilità del mercato