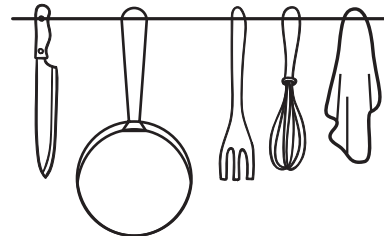
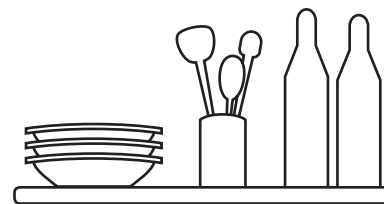
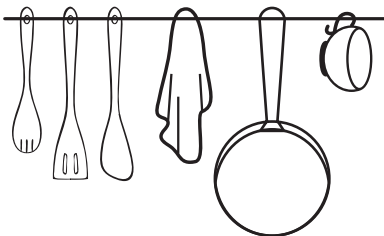




menù

ArtinTavola.
Cucina e Passione.



TAGLIERI

Il Tagliere ArtinCamunia con la nostra Giardiniera, 10 €

La nostra selezione di salumi prodotti in Valle Camonica: il Salame, la Coppa, la Pancetta.

Il Tagliere Autunnando, 11 €

Dal Silter alle castagne, il nostro pestolardo e un'insalatina dai sapori autunnali.

ANTIPASTI

Il Luccio Perca in carpione con polentina di Mais bianco grigliata, 12 €

Sapori agrodolci decisi da scoprire.

Pult e Lat a modo mio, 8 €

La tradizione e i ricordi dello chef.

PRIMI PIATTI

Risotto Pere Nashi e Crema di Gorgonzola, 9 €

Una pera delicata e croccante contrasta con una crema ricca di sapore.

I Tradizionali Casoncelli Camuni*, 9 €

La tradizione e il territorio camuno vivono in questo piatto, la ricetta che le nonne hanno tramandato come un tesoro. Un piatto che sa di ricordi, di amicizia e di famiglia, di cose semplici e genuine.

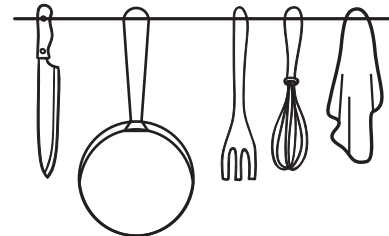
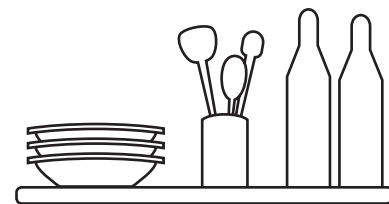
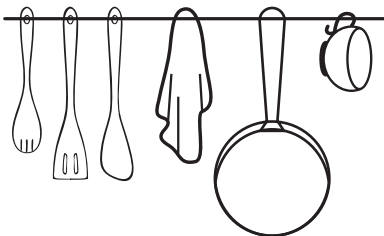
I Fusilli di Pisa Martelli con crema di Zucca e Pesto grosso di Noci, 9 €

Colori e profumi di stagione.

Gnocco al contrario di Patate e Farina Integrale ai Funghi Porcini*, 11 €

La variante dello chef di un piatto dai sentori di bosco.

* In mancanza del prodotto fresco si possono utilizzare prodotti congelati/surgelati all'origine o da prodotto fresco lavorati e abbattuti nel nostro laboratorio con specifiche attrezzature.



SECONDI PIATTI

La Tagliata di Manzo Garronese con fiocchi di Sale Nero, 14 €

Carne di prima scelta.

Custi coi Vers, 12 €

Cottura lenta e una crema di verza e patate ad accompagnare.

Il filetto di Trota in crosta di Mandorle con Salsa allo Yogurt*, 14 €

Un'eccellenza d'acqua dolce unita alla croccantezza delle mandorle e alla freschezza della salsa allo yogurt.

Il Petto d'Anatra con salsa all'Arancia, 14 €

Succulenta e particolare carne arricchita dall'agrume.

VERDURE

Il Contorno del Giorno*, 4,50 €

Chiedi al personale le Verdure fresche di giornata!

FORMAGGI

La Selezione di Formaggi, 12 €

Componi il tuo tagliere con 5 tipi di formaggi scelti dal bancone gastronomia, accompagnati da confetture fatte in casa e miele locale

DESSERT

Le Dolcezze di Sabri, 5 € / 6 €

Chiedi al personale i dolci del giorno, naturalmente fatti da noi.

Coperto 1,50 €

* In mancanza del prodotto fresco si possono utilizzare prodotti congelati/surgelati all'origine o da prodotto fresco lavorati e abbattuti nel nostro laboratorio con specifiche attrezzature.



BEVANDE

Acqua 0,5 l, 1 €

Acqua 1l, 2 €

Bibita, 2 €

Birra Menabrea 33cl, 2,50 €

Birra Balanders' - Pitota, 50cl, 4,50 €

Birra Balanders' - Hapa, 50cl, 5,50 €

Birra Balanders' - Stria, 50cl, 5 €

Birra Balanders' - Bilina, 50cl, 5,50 €

Birra Agricola La Martina, 33cl, 4 €

Amari, 2,50 €

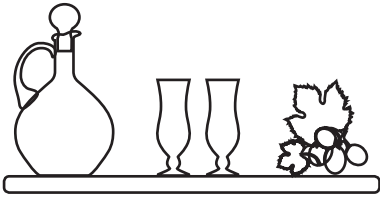
Grappe selezionate, 3 / 5 €

Caffè, 1 €

Caffè corretto, 1,30 €

Caffè d'orzo piccolo, 1,20 €

Caffè d'orzo grande, 1,50 €



aperitivo

ArtinTavola

DRINKS

AperinTavola analcolico, 3 €

Crodino / Bitter, 2,50 €

Spritz Aperol / Pirlo, 3,50 €

Civettuolo Brut, Az. Agr. Colsaliz, 3 €

Prosecco extra dry, Valdobbiadene S. Eurosia, 3 €

Ribolla Gialla spumante brut, Alturis, 3 €

A Chiara dosaggio zero, Az. Agr. I Nadre, 6 €

LO STUZZICHIERE DELLO CHEF

Tagliere Gourmet

Assaggi di gusto per accompagnare l'aperitivo, 5 € a persona



**Abbiamo sconvolto
i tuoi sensi?**

**Pubblica un piatto, un dettaglio
o uno squisito momento
che hai vissuto da *ArtinTavola*
su Facebook e taggaci!**





Lista allergeni presenti nelle preparazioni di Artintavola snc:

- **Arachidi / prodotti a base di arachidi.**
- **Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati:** paste fresche (lasagne, crespelle, ravioli, minestre, gnocchi, tagliatelle), carni e pesci impanati, carni in umido e arrosto, salse, creme, sughi, dolci da forno.
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei:** primi piatti a base di crostacei, sughi e salse, crostacei al forno, spiedini di pesce, cartocci, zuppe di pesce.
- **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale.**
- **Frutta a guscio:** primi piatti, sughi e salse, dolci a base di noci, mandorle e nocciole, secondi piatti di carne o pesce con aggiunta di frutta secca, contorni a base di verdura con aggiunta di frutta secca.
- **Latte e prodotti a base di latte:** primi piatti, salse e creme, dolci al cucchiaio, pesci e carni contenenti latte nella preparazione, contorni.
- **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi:** primi piatti, zuppe di pesce, sughi, cartocci, guazzetti, secondi a base di pesce.
- **Pesce e prodotti a base di pesce:** primi piatti, zuppe di pesce, sughi, cartocci, secondi a base di pesce in umido, al forno, alla griglia.
- **Sedano e prodotti a base di sedano:** primi piatti, sughi, contorni a base di verdura, secondi di carne (arrosti, bolliti, brasati), secondi di pesce, minestre.
- **Senape e prodotti a base di senape:** salse e sughi.
- **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo:** primi piatti, secondi piatti a base di pesce, contorni.
- **Soia e prodotti a base di soia.**
- **Uova e prodotti a base di uova:** paste fresche, primi piatti, salse, sughi, dolci da forno e al cucchiaio, secondi di pesce e carne impanati, contorni, pasticceria salata.