

Ristorante *Zu*

Menù



Slow Food[®]
Valli Orobiche

“Dolci Acque di Lombardia”

06 Giugno 2015

*Sarda essicata del lago d'Isèo 
con polenta di mais rostrato rosso di Rovetta*

*Pane di segale, verdure arrostiti,
tagliata di Salmerino con salsa allo zafferano*

*Cannolo croccante di pasta fillo con farcia di crema di latte
e Cavendish essicato, insalatina sfiziosa alla senape di Digione*



*Tortelli ripieni di Salmerino e ricotta
su vellutata all'ortica selvatica*

Risò Carnaroli az. agr. "Cascina Brarola" al persico reale



*Coregone al forno
con pane aromatizzato alle erbe fini dell'orto*



*Cornucopia di pasta Tulip
con fragoloni e mantecato al fior di latte soft*



Caffè

L'angolo del sommelier:

Valcalepio bianco doc "Cascina del Bosco - Bonaldi"

Vermiglio di Rozio igt Bergamasca "La Brugherata"

Acque naturali e minerali S. Pellegrino