

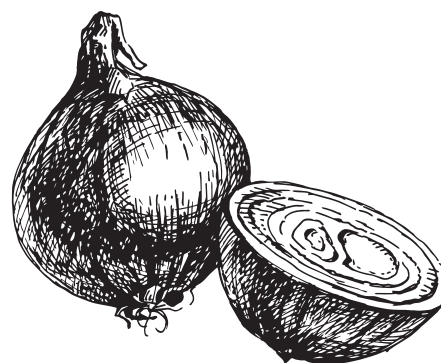
LUNCH MENU

a School-Restaurant Experience

TASTE

ANTIPASTO

TORTINO DI CIPOLLE ROSSE CON PANNA ACIDA E CAVIALE



DOLCE

BANANE AL CIOCCOLATO



PIATTO PRINCIPALE

LASAGNETTE DI MAIS BERGAMASCO CON CARDI E ERBE



Slow Food®
Lombardia

Piatto EAST LOMBARDY della Provincia di Bergamo



Acqua, 1 calice di vino in abbinamento, pane e coperto

MENÙ DELLA PROSSIMA SETTIMANA

Antipasto

TERRINA FOIE GRAS COTTA IN BASSA TEMPERATURA
CON CONFETTURA E PAN BrioCHES

Piatto principale

GNOCCHI RIPIENI DI FORMAGGIO
○
TOMINO IN CROSTA DI SESAMO CON INDIVIA
BRASATA

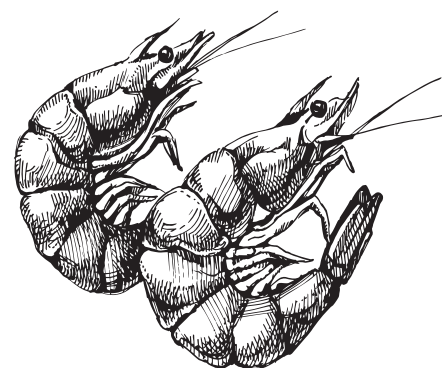
Dolce

CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO E PEPERONCINO

Per prenotare

web taste.ischool.bg.it email taste@ischool.bg.it
Telefono 329 5759160

TEMPURA DI GAMBERI CON AGRUMI E ALGA NORI



CARDO

Il cardo o carciofo selvatico è un ortaggio invernale di forma simile al sedano, ma appartenente alla famiglia dei carciofi. Anche il sapore è simile a quello del carciofo, caratteristico e amarognolo, ma con sfumature che ricordano il sedano. Il cardo ha pochissime calorie. Richiede parecchio tempo sia per pulirlo che per cuocerlo. Solo la varietà "Cardo gobbo" di Nizza Monferrato è adatto ad essere consumato crudo. A differenza del carciofo, dei cardì si consumano i gambi che sono lunghissimi: dai 60 ai 150 cm.