



Le Aperture creative de La Delizia

Flan tiepido di Carciofi romani su Fonduta di Formagella di Monte DOP e Tegoline Croccanti	€ 13.00
Tortino di Polenta con Cuore di Morbido Bitto DOP e Funghi Porcini	€ 14.00
Piovra cotta Sous-vide su morbido di Patata Rossa e Sedano Rapa al profumo di Rosmarino	€ 14.00
Gamberoni a Farfalla su Insalatina di Riso Venere e Verdurine Croccanti	€ 12.00
Gran Selezione di Salumi tipici, Tigelle fatte in Casa	€ 16.00
Gran Selezione di Formaggi tipici, Confettura di Stagione, Miele, Frutta fresca di stagione	€ 16.00
 The logo for 'La Delizia' features the word 'La' in a light blue, cursive font on the left, and 'Delizia' in a larger, light blue, cursive font on the right. The words are connected by a thin, light blue line. In the center, between the two words, the text 'I Primi Sfiziosi' is written in a smaller, blue, sans-serif font.	
Zuppa di Cereali biologici con Crostini Integrali dorati	€ 13.00
Risotto allo Strachitunt Bergamasco con Timo fresco e Riduzione di Valcalepio Rosso DOC	€ 14.00
Tortelloni alla Zucca Mantovana con Battuto di Fassona sfumato al Barbera D'Alba	€ 14.00
Risotto Acquerello con Funghi Porcini e fonduta leggera di Formaggio Caprino	€ 15.00
Linguine in Guazzetto di Molluschi e Crostacei, Scorza di Agrumi Mediterranei e Datterini Freschi	€ 15.00
Spaghetti Kamut® trafilati al Bronzo al Pomodoro fresco, Basilico ligure e Olio E'vo	€ 13.00
I classici Casoncelli alla Bergamasca fatti in Casa con Pancetta dolce, salvia e Burro nocciola	€ 18.00

I Secondi Intriganti

Tagliata di Pollo, Dressing al Lemongrass, Julienne di Verdure e Frutta Secca	€ 16.00
Scottata di Tonno Rosso su Vellutata di Zucca Violina, Fagiolini Verdi con Vinaigrette al Balsamico	€ 19.00
Branzino del Mar Mediterraneo alla Provenzale con mirepoix di Verdure e Salsa allo Chardonnay	€ 20.00
Tenere Guancette di Vitellone Brasate con Polentina Integrale	€ 20.00
Filetto di Manzo Bardato con Guanciale di Cinta Senese, Millefoglie di Patata e Crema di Asiago DOP	€ 24.00
Entrecote di Fassona alla Griglia con Teneri Spinaci Freschi Sautè e Pinoli Tostati	€ 20.00
	
Antiossidante: Spinaci Novelli, Sencino, Avocado, Nocciole, Mirtilli, Polpello rosa, Semi di Sesamo e dressing agli Agrumi	€ 16.00
Nicoise: Insalata mista, Tonno fresco all'Olio Extravergine di Oliva lavorato in Casa, Uova sode, Olive, Pomodorini, Cetrioli e Anelli di Cipolla	€ 16.00
La Classica "Caesar" Salad: Lattuga romana, Pollo grigliato, Bacon, Parmigiano e Croutons	€ 16.00
Insalata verde o mista in Foglia	€ 6.00
Verdure miste alla Griglia	€ 8.00
Spinaci Invernali Saltati all'Olio Evo	€ 8.00

I Dolci Curiosi

Delicata Cheese Cake con Frutti Rossi e Coulis di Lamponi	€ 9.00
Mousse al Cioccolato con Macedonia di Agrumi Mediterranei	€ 9.00
Crème Brulée al Marsala con Cantucci fatti in Casa e Vin Santo	€ 9.00
Classico Tiramisù al Caffè con Savoiardì Caserecci	€ 9.00
Sorbetto alla fragola con frutta caramellata al porto	€ 8.00
Tarte Tatin con crema inglese	€ 8.00
Per accompagnare il Dessert...	
Moscato d'Asti Rinaldi 2016	€ 6.00
Moscato Rosa Elena Walch 2017	€ 7.00

La Delizia

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