

Menù completo

*I piatti del giorno vengono illustrati a voce
e il menu è strutturato come segue:*

Antipasto del Francès al tagliere
(composto da 7 elementi)

Due primi
(un risotto e un primo di pasta fresca)

Secondo di carne
con contorno di verdura, patate e polenta

Vassoio di dolci misti della casa

Caffè moka

28€

Vino sfuso ns produzione (1/4l) e acqua compresi.

*Su richiesta, degustazione di **Moscato di Scanzo DOCG** (3 €/calice)*

*Ricordiamo alla gentile clientela che i prodotti utilizzati nei piatti proposti,
provengono in prevalenza dal nostro territorio se non di nostra produzione.*



Menu Bambini

Focaccina 1€

Primo semplice 4€
(pasta pomodoro, ragù, bianca, ecc.)

Cotoletta o bisteccina ai ferri 5€

Patatine 2€

Dolce 2€

Acqua o bibita 1€

(se completo) 15€



Menù alla carta

...A differenza del menù completo a prezzo fisso è possibile ordinare le singole portate con porzione più generosa.

Antipasto del Francès al tagliere (composto da 7 elementi).....	7.5€
Tagliere di salumi misti.....	6€
Due primi (un risotto e un primo di pasta fresca).....	7,5€
Secondo con contorno di verdura, patate e polenta.....	14€
Vassoio di dolci misti della casa.....	4.5€
Formaggio alla piastra con polenta e contorno.....	8€
Taglierino di formaggi del Colle Gallo con marmellate della casa, miele e cipolline in agrodolce.....	7.5€
Bocconcino di polenta con formaggella e salame.....	7.5€
Patate fritte.....	2.5€



Menu Vegetariano

- * Formaggella con marmellata fatta in casa, focaccina di patate, fritto di verdure croccanti, torta salata e piadina vegetariana
- * Primo vegetariano del giorno
- * Formaggella cotta su pietra ollare con polenta croccante e contorno di verdure al tegamino
- * Dolci misti della casa
- * Vino sfuso ns produzione (max1/4l) e acqua compresi

25€



Listino bevande

Acqua 1 lt. (ottenuta da ns impianto di microfiltrazione)	1€
Bibite Bracca da 1 lt. (aranciata, spuma, gassosa)	3,00€
Bibita in bicchiere 200 ml.....	0,80€
Calice “Bastia bianco o rosso 2013” 12,5 vol.%	1.30€
Bottiglia vino “Bastia rosso 2013” ml750 12,5 vol.%.....	4.5€
Vino sfuso km0 di nostra produzione, con taglio 70% Moscato di Scanzo, 15% Merlot, 15% Cabernet	
Bottiglia vino “Bastia bianco 2013” ml750 12 vol.%.....	5,00€
Vino sfuso km0 di nostra produzione, con taglio 100% uve di giallo bergamasco	
Bott. Moscato di Scanzo DOCG 2010 ml 500 15,5 vol.%(passito).....	25,00€
Calice Moscato di Scanzo DOCG 2010 15,5 vol.% (passito).....	3,00€
Bott. Prosecco Valdobbiadene millesimato Villa Sala.....	15,00€
Grappa di Moscato di Scanzo 2010 25ml.....	2,50€
Grappa Chardonnay morbida 25ml.....	2,00€
Limoncello classico.....	1,20€



Prodotti in vendita

Moscato di Scanzo A.2009 ml500 15vol.%.....	25,00€
Moscato di Scanzo A.2009 ml500 15 vol.% 3 bottiglie.....	65,00€
Bastia bianco 2014 ml750 12vol.%.....	6.50€
Bastia rosso 2014 ml750 12vol.% (in esaurimento).....	5.50€
Salame al Moscato di Scanzo.....	20€/kg
Salame Valcalepio.....	16€/kg
Riso Vialone nano pilatura a pietra 1000g.....	4.00€
Riso Carnaroli invecchiato 18 mesi 1000g.....	5.00€
Polenta mais integrale media macinata a pietra.....	3.50€
Polenta mais rosso macinata a pietra.....	5.00€



Menu Moscato di Scanzo

(Solo su prenotazione, minimo 4 persone)

Antipasto del Francès al tagliere

*

Risotto mantecato al *Moscato di Scanzo DOCG*

Moscadei (ravioli con ripieno di carne di maiale e Moscato di Scanzo)
al burro e salvia

*

Coniglio al forno con *Moscato di Scanzo DOCG*

Polenta morbida e patate fritte

*

Dolci misti della casa
e degustazione *Moscato di Scanzo DOCG 2010*

Per maggiori informazioni riguardo la nostra struttura potete consultare il nostro sito www.frances.it oppure rivolgervi direttamente al nostro personale.

40€