



# Contrada Bricconi

*La montagna che Rivive*

Abbiamo un unico grande desiderio: che l'unicità del lavoro agricolo che contraddistingue ogni nostra giornata e quella dei contadini, degli artigiani e dei vignaioli che stiamo coinvolgendo, diventi cultura. Il desiderio che diventi cioè un patrimonio per tutti oggi e nel futuro, nel solco di una tradizione che ci interroga di continuo. È questo che ci ha uniti nel pensare che la cucina fosse la strada più preziosa ed appassionante per farlo.

Il menù che vi proponiamo risponde con una certa frequenza alle disponibilità  
di prodotti della nostra azienda agricola  
e di quella degli agricoltori, artigiani, pescatori coinvolti.

Per questo, oltre che per evitare sprechi e per rendere più sostenibile il lavoro in cucina,  
abbiamo scelto di proporvi un unico percorso:  
vogliamo condurvi a fare un'esperienza totale del prodotto agricolo che si fa cucina.

In questo modo perseguiamo ancora di più un'idea di cucina  
che risponda all'agricoltura e non viceversa.

# Il percorso

Salame con la panna

Lumaca alla brace

RocknRolla Carota BBQ

Pane & burro di centrifuga

Gnocchetto, parüch & fiurit

Spaghetto freddo, grasso di trota, rabarbaro

Trota alla brace

Anguilla & coniglio

Pancia di Pecora Gigante Bergamasca \*\*

Gelato all'artemisia

Cagliata

Caramella di siero

**Euro 85, bevande escluse**

\*\*Piatto extra Euro 15

Possibilità di escludere un piatto decurtando 10€

Degustazione di 3 vini Euro 28

Degustazione di 3 vini e una birra Euro 32

Aperitivo  
sidro metodo classico Euro 8  
vino spumante Euro 9  
cocktail Euro 10



Giacomo Perletti  
Matteo Trapletti  
Giovanni Pizzamiglio  
Michele Lazzarini  
Stefano Gasperi  
Fabio Zammarano  
Davide Cazzani  
Federico Mulas  
Luciano Colleoni  
Francesca Pizio  
Sofia Prezza  
Alessandra Pezzoli  
Alessia Bosatelli

