



Rassegna Gastronomica - Gastronomic Festival “GASTROLARIO”

ANTIPASTI/STARTERS

Agoni in carpione

Freshwater fish soured in a mixture of water, vinegar, onions, bay leaves, carrots and celery

€ 8,00

Strudel di cipolle di Brunate con tagliere di formaggi e salumi di lago

Onions Strudel with salami and cheese plate
(per due persone/for two person)

€ 15,00

LE POLENTE

Polenta CONCIA

Farina Mais Zola Formaggio Grana Burro / Polenta with Gorgonzola cheese, Grana cheese,
Butter

€ 9,00

Polenta UNCIA

Farina Mais e Saraceno Formaggi di Lago Grana Burro Aglio e Salvia / Mix Cornflour Polenta
with Lake Cheese, Grana cheese, Butter, Garlic and Sage

€ 10,00

Polenta e ZOLA dolce UOVA e Pancetta Croccante

Farina di Mais, Zola, Uova, Burro e Pancetta tesa/ Polenta with Gorgonzola cheese, Eggs,
Butter and Bacon

€ 11,00

Polenta is a preparation made by constantly stirring cornflour and buckwheat with boiling water until cooked through



SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

“Luganiga e scigull de Brunaa” con polenta

Typical dish with Sausage, Stewed Pork Meat, Brunate Onions and Polenta Bramata

€ 12,00

“Cinghiale” e polenta

Typical dish with Stewed Wild Boar and Polenta Bramata

€ 14,50

DOLCI DI CASA/HOMEMADE DESSERTS

“Polenta Dolce”/Sweet Polenta

€ 4,00

Cutiza alla Elena/Tipycal Homemade Fritter

€ 6,00

I nostri Produttori:

Azienda Agricola Bernasconi – Caviglio (CO)
Mulino Tappella – Lurate Caccivio (CO)
Azienda Agricola “La Rosa” – Corrido (CO)
Azienda Agricola “San Martino” – San Siro (CO)
Azienda Agricola “Casale Roccolo” – Binago (CO)
Macelleria Quetti – Villa Guardia (CO)
Associazione “Cipolla di Brunate” – Brunate (CO)
Panettone BAJ – Como
Pescheria Ervigel – Lipomo (CO)



SU PRENOTAZIONE

Capolinea Bistrot - Via Volta 68/70 Brunate (CO) – 031.364097 – info@capolineabistrot.it