



*Quando la tradizione continua dal 1950.....*

## *Menù della Tradizione*

*Tagliere della tradizione  
Verdure dell'ortolano sott'olio  
Torta salata con radicchio rosso e taleggio*

\*\*\*\*\*

*Casoncelli alla bergamasca con burro e pancetta*

\*\*\*\*\*

*Filettino di maiale con salsa ai funghi  
porcini e polenta  
Patate al forno*

\*\*\*\*\*

*Semifreddo al pralinato di nocciole  
con salsa al cioccolato*

\*\*\*\*\*

*Caffè*

*Vini  
Bianco Cortese “Az. Il Poggio”  
Rosso Barbera “Az. Il Poggio”  
Minerali*

*€ 45,00  
(pranzo sala disponibile fino alle 16.30, per cena fino alle 23.30)*

*Tel. 035-550073  
[info@camoretti.it](mailto:info@camoretti.it)*

# *Camoretti*

HOTEL & RISTORANTE

*Quando la tradizione continua dal 1950....*

## *Menù Rosmarino*

*Culatello di Parma  
Coppa Piacentina  
Salame tradizionale  
Polenta con lardo  
Torta salata di verdure e formaggio di malga*

\*\*\*\*\*

*Risotto Carnaroli “secondo stagione”*

*Crespella con radicchio rosso e scamorza affumicata*

\*\*\*\*\*

*Morbido di vitello cotto a bassa temperatura  
con salsa al pepe verde  
Patate al forno e verdure del contadino*

\*\*\*\*\*

## *Torta*

\*\*\*\*\*

## *Caffè*

*Vini Bianco Cortese “Az. Il Poggio”  
Rosso Barbera “Az. Il Poggio”  
Minerali  
Moscato del Piemonte “Az. Il Poggio”*

€ 55,00

*(pranzo sala disponibile fino alle 16.30, cena fino alle 23.30)*

*Tel. 035 550073  
[info@camoretti.it](mailto:info@camoretti.it)*