

IL VINO

Rendi UNICO il TUO momento da Taiocchi, scegliendo il **vino dalla nostra carta**.
Vuoi farti guidare? Chiedi consiglio alla nostra **Veronica**



RAIS

La storia in un sorso.
Il legame con il territorio;
l'etichetta disegnata da mio figlio;
il nome dialettale "Rais", "Radici",
le radici della famiglia Taiocchi.

Un 100% Merlot coltivato e imbottigliato in esclusiva per noi, sulle colline bergamasche della Val San Martino, a 10km da qui.
Il nostro vino RAIS racchiude in se tutta l'essenza e i valori della Trattoria.
L'amore per il territorio, la valorizzazione della tradizione, l'importanza della famiglia e la prospettiva del futuro.
Un progetto nato dalla volontà di sostenere il nostro luogo di appartenenza, la cultura e la sua storia.
Non potevamo che chiamarlo RAIS, "radici" in dialetto bergamasco, in onore di chi ha dato il via e plasmato negli anni la Trattoria.

Bottiglia 0,75cl 25,00 €
Calice 5,00 €

LA BIRRA

ALLA SPINA

Birra **artigianale**
"Hop Skin"

0,20cl	0,40cl
4,50 €	6,50 €

Birrificio
"Angelo Poretti"

4,00	€5,00 €
------	---------

IN BOTTIGLIA

Birra Baladin "Isaac" 75 cl
Blanche 5% vol • 15,00 €

Birra Baladin "Super" 75 cl
Ambrata 8% vol • 15,00 €



ACQUA E BIBITE

Le informazioni riguardo i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili consultando il Manuale degli Allergeni. Se hai allergie o intolleranze, anche lievi, richiedi prima dell'ordine. In caso di irreperibilità di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati. Grazie!



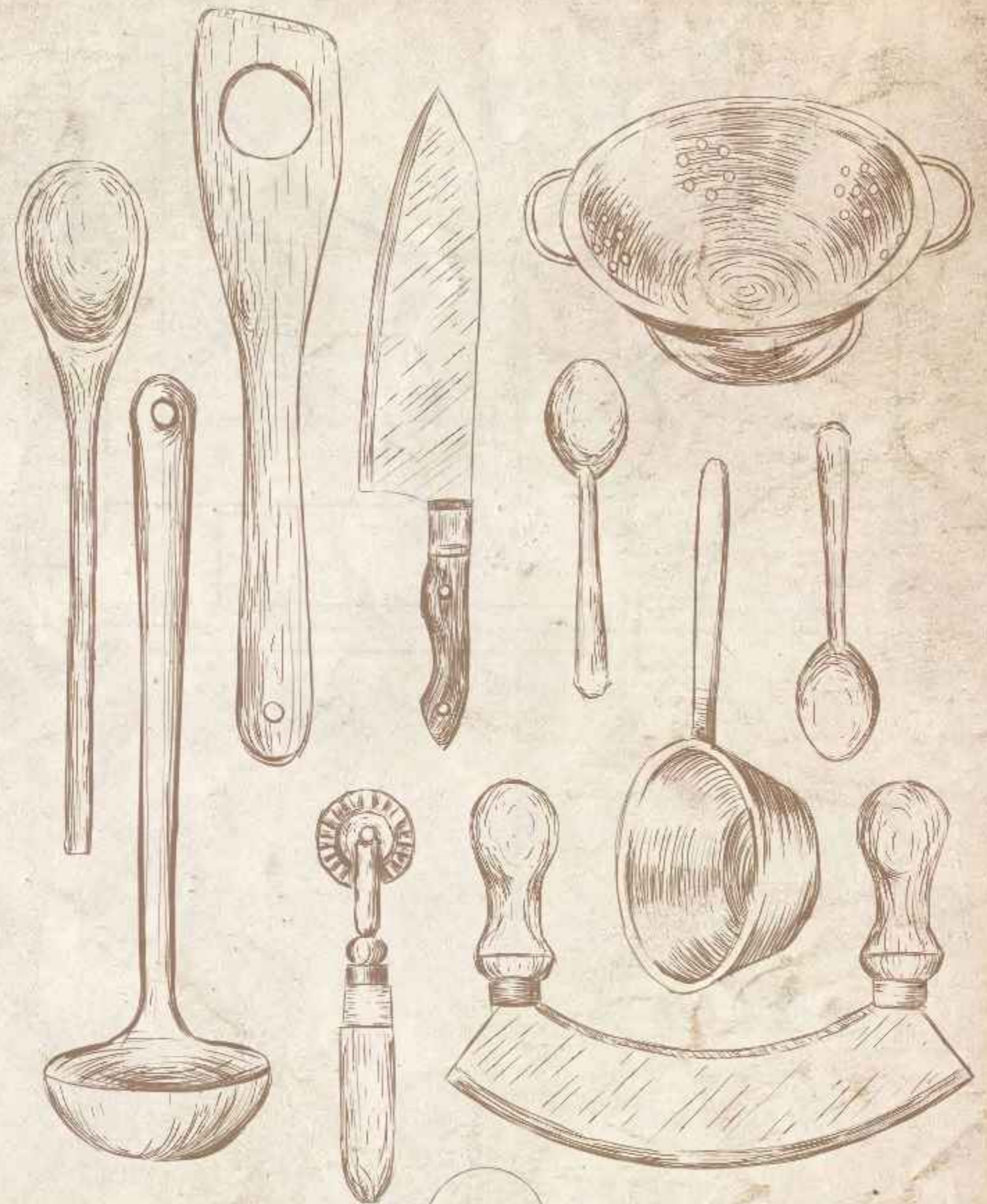
Acqua
1/2 litro
1,50 €



Acqua
1 litro
2,50 €



Bibite
in lattina
3,00 €



Coperto e servizio 2,00 €

trattoriataiocchi.com
+39035612530



ANTIPASTI

LA TRADIZIONE DI UNA STORIA
LUNGA QUASI 100 ANNI

LA TARTARE DA SCOPRIRE

Una base di scamone di manzo macinato per un'unione di sapori ogni mese diversi e sorprendenti. Scopri quella di oggi • 15,00 €

IL SALAME

Salame nostrano ricetta Taiocchi. Tagliato bello grosso perché come diceva il nonno Riccardo "Deve stare in piedi". Servito con polenta bergamasca • 12,00 €

CUOR DI BRANZI

Crocanti frittelline di grano saraceno con cuore morbido di formaggio delle nostre valli • 12,00 €

DEGUSTAZIONE DEL CONVIVIO

UNA PASSEGGIATA NEL TEMPO, DAL 1928

Salumi misti della tradizione del territorio:
Salame bergamasco tagliato al coltello, Prosciutto
Crudo "Ca del Botto", Pancetta, Lardo, Coppa
Scamone di manzo macinato delicatamente condito
Frittelline di grano saraceno con cuore di formaggio

delle valli serviti con polenta • 29,00 €
• con taragna + 2,00€



Aggiungi la
degustazione di
formaggi con le
composte della
casa + 8,00 €



SECONDI

CONIGLIO ALLA BERGAMASCA

Coniglio allevato in esclusiva per noi da L'Antica Cascina Benigna cotto al forno con erbe aromatiche e vino bianco

• con polenta taragna 19,00 €
• con polenta classica 16,00 €
(Aggiungi i porcini trifolati + 5,00 €)

LA SALSICCIA

Salsiccia di maiale luganega rosolata in padella

• con polenta taragna 18,00 € • con polenta classica 15,00 €

BRASATO DI MANZO

Cappello di prete (parte della coscia) cotto a fuoco lento, con vino Merlot e verdure

• con polenta taragna 20,00 €
• con polenta classica 17,00 €
(Aggiungi le patate saltate al rosmarino + 3,00 €)

TARAGNA E PORCINI

Un connubio idilliaco. Polenta Taragna filante con funghi Porcini trifolati • 16,00 €

TRIS 1928

LA GRANDE TRADIZIONE DEI SECONDI, IN UN UNICO PIATTO RICCO DI STORIA E DI PURA SOSTANZA BERGAMASCA, DAL 1928.

Tutti i secondi della tradizione in un piatto carico di gusto. Brasato di manzo cotto a fuoco lento, coniglio al forno e salsiccia rosolata.

Il tutto servito con polenta classica, polenta taragna e patate al rosmarino • 27,00 €

(Aggiungi i porcini trifolati + 5,00 €)

ARROSTO "COME UNA VOLTA"

Tenera noce di vitello cotta al forno con erbe aromatiche, servita con polenta Taragna • 17,00 €

(Aggiungi i porcini trifolati + 5,00 €)

I CASONCELLI DI NONNA ALDA

Ingredienti a Km zero, per un gusto che sa di famiglia



Il piatto tradizionale bergamasco più conosciuto



IL PRIMO DELLA TRADIZIONE



RISOTTO SOTTOBOSCO

Riso carnaroli mantecato con funghi Porcini, Grana Padano DOP e una noce di burro. Una cremosità senza fine • 16,00 €

I CASONCELLI DI NONNA ALDA * i più golosi!

Quando il gusto riesce ad evocare i ricordi dell'infanzia. La stessa ricetta da oltre 60 anni, tramandata da generazioni. Ravioli tradizionali bergamaschi, ripieni di carne, uvetta e amaretto conditi con burro, pancetta croccante e Grana Padano dop riserva ventidue mesi • 15,00 €

FETTUCCINE ALLA LEPRE

Pasta fresca all'uovo fatta in casa, con ragu di lepore in salmi secondo "La Ricetta segreta del Masot" • 16,00 €

I PIZZOCCHERI DI CURNO

Spesse tagliate di grano saraceno fatte a mano, con patate lesse, erbe coste e formaggio delle valli • 15,00 €

GNOCCHI DEL TAIOCCHI

Gnocchi di patate di nostra produzione, con crema di strachitunt e pancetta rosolata croccante • 15,00 €

PRIMI

CONTORNI



PORCINI TRIFOLATI

Un contorno da coccola per il palato, preparati nella loro totale semplicità e gusto assoluto. IRRINUNCIABILE! • 9,00 €

POLENTA TARAGNA

La polenta più famosa e goduriosa del circondario. Filante e formaggiosa • 7,00 €

VERDURE GRIGLIATE

Il sapore dell'orto nel tuo piatto. Zucchine, radicchio, melanzane e pomodori • 8,00 €

PATATE AL ROSMARINO

L'immancabile contorno sulla tavola della nonna. Patate saltate con olio e rosmarino • 5,00 €

POLENTA CLASSICA

Morbida e dai chicchi di mais persistenti • 5,00 €

LA POLENTA TARAGNA



Se non fila non è del Taiocchi!

La polenta più amata della provincia. Farina bramata e grano Saraceno si sposano in un connubio idilliaco.

L'aggiunta di formaggi delle nostre valli dona quell'inconfondibile cremosità e morbidezza che non si scorda tanto facilmente.