

Antica Osteria
dei Cameli



Antipasti

*Salmone “controcorrente”, le sue uova, crudità di verdure e semi oleosi **K***
30€

Seppie, polipo, ceci, bianchi e neri, salsa di alici
30€

*Pizza croccante con formaggella fresca di Vigolo, sugo di pomodoro e gamberi **K***
30€

Terrina caramellata di fegato nobile d’oca, pasta sablè, tostature, ciliegie e zucca confit
30€

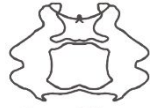
Salame di collina stagionato, insalata russa e croccante di pane naturale agli spinaci
22€

*Coppa naturale stagionata, carciofi quasi crudi, maionese, pasta e basta **K***
25€

*Battuta di Vicciola, salsa rosa, pistacchi salati **K***
35€

K = Piatti creati in linea con i principi del metodo Kousmine per favorire il sistema immunitario

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati da noi oppure alla fonte
per la conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.*



Antica Osteria
dei Cameli



Le Paste

Ravioli ripieni di cotechino grigliato, lenticchie, crema di verza

30€

Gnocchi bianchi e neri di patate, mazzancolle scottate e il loro ristretto

35€

I casoncelli alla Bergamasca

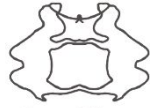
30€

Sfoglioni di scamorza affumicata e zucchine

30€

K = Piatti creati in linea con i principi del metodo Kousmine per favorire il sistema immunitario

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati da noi oppure alla fonte
per la conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.*



Antica Osteria
dei Cameli



Piatti Principali

Fritto di mare e verdure leggero e croccante su colori di maionese

35€

*Branzino di lenza sfilettato, patate americane, cipollotto fermentato nei mirtilli **K***

40€

*Sarde del lago d'Iseo essiccate padellate nell'aceto di mele, polenta alla cipolla **K***

25€

Animelle di vitello con scalogni in salsa ristretta di soia e puntarelle

30€

*Coniglio maturato poi cotto nel vino bianco e rosmarino con patate rosolate **K***

30€

*Tagliata di Vicciola, carciofi saltati, salsa di sedano e basilico **K***

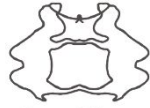
45€

Fegato pregiato d'anatra, crema di topinambur e di frutta secca

40€

K = Piatti creati in linea con i principi del metodo Kousmine per favorire il sistema immunitario

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati da noi oppure alla fonte
per la conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.*



Antica Osteria
dei Cameli



Formaggi

Formaggi 14 € (porzione singolo formaggio a scelta)

*Formaggella di Vigolo / Formaggella di capra
Stracchino del monte Bronzone / Valtellina stagionato*

Formaggi 16 € (porzione singolo formaggio a scelta)

*Bagòss / Gorgonzola naturale di Casalpusterlengo
Pecorino di fossa / Tilsiter / Emmental*

Piccola degustazione di quattro formaggi Lombardi

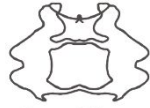
18€

Degustazione di otto formaggi Italiani

24€

K = Piatti creati in linea con i principi del metodo Kousmine per favorire il sistema immunitario

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati da noi oppure alla fonte
per la conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.*



Antica Osteria
dei Cameli



Dolci 16€

“Cameli... no Eldorado per questo autunno

Millefoglie con mele, vaniglia ice cream stick

Frolla, alle pere caramellate e pompelmo confettato

*Mousse leggera di cioccolato fondente, gelato al Gulamera, acqua di melograno **K***

Sfera di cioccolato con gelato alla fava tonka, crok di mandorle, cioccolata al Rum

K = Piatti creati in linea con i principi del metodo Kousmine per favorire il sistema immunitario

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati da noi oppure alla fonte
per la conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.*