

IL VINO

Il nettare divino che mette tutti d'accordo.
DAI UN'OCCHIATA ALLA NOSTRA CARTA



BOTÈP

Una bottiglia
di pura allegria
bergamasca

Un vino 100% bergamasco coltivato e imbottigliato in esclusiva per noi sui colli di Grumello del Monte. 90% Merlot affinato in legno e 10% Franconia in acciaio per un vino di compagnia da sbicchiare per godersi del buon tempo.

Bottiglia 0,75cl 27,00 € Magnum 1,5cl 56,00 €
Calice 6,00 €

LE BIRRE

L'Orgoglio Bergamasco in un bicchiere schiumante.
Piatti della tradizione + birre locali: un connubio perfetto.

VALCAVALLINA

IN BOTTIGLIA 33cl

SUN FLOWER
GOLDEN ALE 4,4% - 6,50€

POLLY JEAN
LIGHT IPA 4,4% - 6,50€

CALYPSO
AMBRATA APA 5,2% - 6,00€

HOP SKIN

BRAD PETER
KELLER 5% - 6,00€

SUMMER EVE
PALE ALE 4% - 6,00€

IN LATTINA 33cl

MOLLY
IRISH RED ALE 6,5% - 6,00€

ALLA SPINA

Birrificio
"ANGELO PORETTI"

0,20cl	0,40cl
4,00 €	5,00 €

ACQUA E BIBITE



ACQUA MICROFILTRATA
ALLA SPINA

1/2 litro 1 litro
1,50 € 2,00 €

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata ai sensi del DL 181 del 23/06/2003



BIBITE
IN LATTINA
3,00 €

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!

taiocchino.com



LA CUCINA



ANTIPASTI

Abbinaci un TINO!

Spuma Alcolica Bergamasca. Il cocktail a base di Amaro Lucrezio, ideale con i nostri antipasti • 7,00€



VOGLIO TUTTO

Vuoi provare il meglio del meglio del nostro territorio? Ecco quello che fa per te!

I salumi della tradizione: Salame Taiocchino tagliato al coltello, Prosciutto Crudo "Ca del Botto", Lardo, Pancetta e Coppa "Cascina Benigna"

Patè di fegatini dal gusto sorprendente.

Bombette di Branzi: frittelline di grano saraceno ripiene di Branzi serviti con polenta classica 29,00 €

• con taragna +2,00€



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

IL SALAME TAIOCCHINO

Salame nostrano ricetta Taiocchino. Tagliato bello grosso perché come diceva il nonno Riccardo "La fetta di salame deve stare in piedi". Servito con polenta classica • 12,00 €

• con taragna +2,00€

BOMBETTE DI BRANZI

Le croccanti dal cuore tenero! Frittelline di grano saraceno con cuore morbido di formaggio Branzi delle valli • 13,00 €

LE SUPER POLENTINE

ALZA LA CUPOLA, SPRIGIONA IL PROFUMO E SPROFONDA NEL GUSTO.

Lo sposalizio perfetto per chi ama il formaggio filante. Tre formaggi delle nostre valli, Strachitunt, Taleggio e Branzi, a sciogliersi su tre colline di polenta classica: • 13,00 € con polenta taragna • 17,00 €

PRIMI

I CASONCELLI DI NONNA ALDA

PERCHÉ I CASONCELLI DI NONNA ALDA SONO COSÌ BUONI?

ATTENZIONE: POSSONO CREARE DIPENDENZA

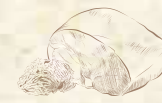


• farina •

LA PASTA



• uova •



• carne macinata •
maiale / vitello

IL RIPIENO



• grana padano •



• amaretti •



• uvetta •



• grana padano •

IL CONDIMENTO



• burro •



• pancetta croccante •

CASONCELLI DI NONNA ALDA

Il Re della cucina bergamasca.

La stessa ricetta da oltre 70 anni, tramandata da generazioni i ravioli tradizionali bergamaschi, ripieni di carne, uvetta e amaretto conditi con burro, pancetta croccante e Grana Padano dop • 15,00 €

LE FOIÀDE ALLA LEPRE

Vuoi sentirti un nobile d'altri tempi? Ecco il piatto delle grandi occasioni Ottocentesche. Le Fojade: il formato di pasta nato a Bergamo fatto a mano e saltate con il ragù di lepre • 16,00 €

GLI SCARPINOCC [skar - pi - nòdz]

Il raviolo bergamasco "di magro". Non esiste traduzione nella lingua nazionale, ci piace fare i misteriosi sulla pronuncia. Ripieni di formaggio speziato e rigorosamente fatti a mano. Neanche a dirlo, conditi con una buona dose di burro e salvia • 15,00 €

RISOTTO DELLE VALLI

Dal sapore deciso e inconfondibile. Risotto allo Strachitunt dop, tipico formaggio bergamasco. Con riduzione di amarene e noci tostate • 16,00 €

SECONDI

OL CÙNÌ

Il piatto che ogni bergamasco trovava sulla tavola nei giorni di festa! Coniglio cotto al forno con erbe aromatiche e vino bianco.

• con polenta taragna 19,00 € • con polenta classica 16,00 €

• con patate saltate 16,00 €

SOLO SU PRENOTAZIONE



L'ANEDROTTO E I SUOI CONTORNI

Solo al Taiocchino! Sali sulla macchina del tempo, riscopri una ricetta dimenticata da secoli e vivi un'esperienza unica.

Da un ricettario del 1600 scritto per la servitù dell'antica nobiltà bergamasca ecco l'Anatra ripiena, cotta nelle verze e accompagnata da 7 contorni.

Un gusto unico e antico riportato per la prima volta ai giorni nostri.

Vivi un'esperienza sontuosa con una portata regale

• 117,00 €

Ideale per 4 persone

Ansa
Gamberorosso
Italia a Tavola
Radio Italia
Class TV
Elle

NOSECC [nó - sèdz]

Dalla tradizione contadina quasi scomparsa, ecco gli involtini di verza ripieni di carne, rosolati con sughetto di pomodoro

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

• con patate saltate 15,00 €

LA LUGANEGA

Salsiccia di maiale luganega rosolata con vino bianco e erbe aromatiche

• con polenta taragna 18,00 €

• con polenta classica 15,00 €

• con patate saltate 15,00 €

CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO

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

POLENTA TARAGNA

IL MUST HAVE DELLA CUCINA MONTANARA. Un oceano di formaggio filante pronto ad accoglierti • 7,00 €

POLENTA CLASSICA

Morbida e dai chicci di mais persistenti. • 4,00 €

VERDURE GRIGLIATE

Il sapore dell'orto nel tuo piatto. Zucchine, radicchio, melanzane e pomodori • 7,00 €

LA POLENTA TARAGNA

La polenta più amata della provincia!

Farina bramata e grano Saraceno in un connubio idilliaco.

Se poi ci aggiungi i formaggi delle valli bergamasche hai creato una bomba!

Qui siamo i primi del team #POLENTALOVERS

senza glutine - gluten free
senza lattosio - lactose free