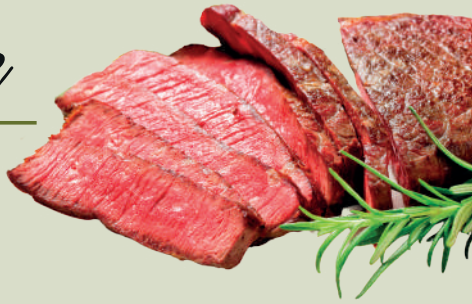
Menù degustazione



Tre esperienze gastronomiche pensate per condividere il piacere della buona tavola

APERICENA

Convivialità, gusto e leggerezza

Un'esperienza informale e ricca, ideale per stare insieme.

Taglieri con salumi e formaggi del territorio con miele e marmellate, pizze tagliate con vari impasti, patatine fritte, anelli di cipolla e verdure spadellate

A scelta tra:

Casoncello alla Bergamasca

Gnocchi Freschi all'Ortica su letto di crema di zucca con funghi porcini

Tagliata di scottona con patate al forno

Dessert a scelta

1 calice di Prosecco

acqua e caffè

PREZZO A PERSONA € 40,00

CENA BERGAMASCA

La tradizione a tavola

Sapori autentici, ricette della nostra cucina.

Taglieri con salumi e formaggi del territorio con miele e marmellate e crostone di polenta con Strachitunt dop e noci

A scelta tra:

Casoncello alla Bergamasca

Risotto allo Strachitunt dop con riduzione al Valcalepio Rosso

A scelta tra:

Spezzatino di cinghiale in salmì con polenta

Tagliata di scottona con patate al forno

Dessert a scelta

1 calice di Valcalepio DOC Rosso o Bianco

acqua e caffè

PREZZO A PERSONA € 45,00

CENA LUXURY

Eccellenza senza compromessi

Materie prime selezionate e grandi carni.

Taglieri con salumi e formaggi del territorio con miele e marmellate e tartare di filetto di manzo

Fiorentine e lombate di scottona di varia provenienza con patate al forno e verdure grigliate

Dessert a scelta

1 calice di vino consigliato dallo staff

acqua e caffè

PREZZO A PERSONA € 65,00

MENÙ PER L'INTERO TAVOLO, MINIMO 2 PERSONE

Vi invitiamo a segnalare eventuali intolleranze o allergie. L'elenco degli allergeni relativo a ciascun piatto è consultabile nel listino e in fondo a questo menù.

Antipasti

Tagliere del Luppoli branzi, salame, roccolo, taleggio dop, bresaola, accompagnati con miele, marmellate, noci, rucola - ideale per 2 persone (7, 8, 12) € 16

Tagliere Bresaola bresaola di San Pellegrino Terme € 13

Piatto del Bergamasco Polentone polenta con formaggio, funghi porcini* e salame - ideale per 2 persone (1, 7) € 16

Crostone di Polenta con pancetta, Strachitunt dop e noci (1, 5, 7, 8) € 16

Tartare di Filetto di Manzo filetto di manzo al coltello (gr.150) con olio e sale, accompagnata con: tuorlo d'uovo, senape, cipolla caramellata, cipolla bianca, cetrioli, capperi, acciughe e olive nere (3, 4, 10) € 16

Tartare di Tonno tonno fresco al coltello (gr. 150) con olio e sale, accompagnato con salsa greca, senape, cipolla caramellata, frutti di bosco (4, 7, 10) € 16

Insalata di Mare gamberi*, cozze*, polpo*, calamari*, verdure croccanti (2, 4, 14) € 16

Cestino di Pasta Fillo con misticanza di verdure saltate su letto di crema di zucca (1, 6) VEGAN VEGETARIAN € 15

Stuzzicherie

Anelli di Cipolla* (1) € 6

Mozzarelline Fritte* (1, 7) € 6

Nuggets di Pollo* (1, 3, 6, 7, 10) € 6

Verdure in pastella* (1, 6, 10) € 6

Patatine Fritte* (1) € 5

Primi

Casoncelli alla Bergamasca (1, 3, 7, 9, 12) € 15

Risotto allo Strachitunt dop con riduzione al Valcalepio Rosso (7, 12) € 15

Foiade al Taleggio dop con pancetta croccante (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12) € 15

Gnocchi Freschi all'Ortica su letto di crema di zucca con funghi porcini (1, 3, 12) VEGETARIAN € 15

Vi ricordiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie. L'elenco degli allergeni è a vostra disposizione per la consultazione, in fondo a questo menù.

Coperto € 2,5

Secondi

Accompagnati con: patate al forno, patatine fritte, verdure grigliate o polenta.

Stinco* alla Birra Forst	(1, 7, 9)	€ 20
Galletto* alla Birra Forst	(1)	€ 20
Spezzatino* di Cinghiale	(1, 7, 9, 12)	€ 20
Costine in Salsa Barbecue	(1, 9)	€ 20
Tagliata di Controfiletto di Scottona		€ 23
Filetto di Scottona alla Griglia		€ 25

Fritto Misto con Anelli di Totano* e Gamberi*	(1, 2, 4, 14)	€ 24
Tagliata di Tonno Fresco	(4)	€ 25

Contorni

Insalata di Stagione	€ 5	**Polenta** (1)	€ 5
Verdure Grigliate	€ 6	**Polenta Taragna** (1, 7)	€ 7
Patate al Forno	€ 5		

Per i più piccoli

Pennette al Pomodoro o al Ragù di Carne	(1, 6, 9, 10)	€ 10
Casoncello Baby	(1, 3, 7, 9, 12)	€ 13
Cotoletta di Pollo con patatine fritte *	(1)	€ 13
Hamburger con patatine fritte *	(1, 3, 6, 7, 8, 11)	€ 14

Vi ricordiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie. L'elenco degli allergeni è a vostra disposizione per la consultazione, in fondo a questo menù.

Coperto € 2,5

Le Fiorentine

Sapore autentico
e qualità selezionata.
La nostra fiorentina cambia,
il piacere resta!

Chiedi al nostro personale
la selezione esclusiva
di questa settimana!

Una selezione di carni pregiate provenienti dai migliori allevamenti internazionali, scelte per marezzatura, tenerezza e intensità di sapore.

Sashi Finlandia Grass-Fed

Scottona finlandese allevata ad erba, sapore intenso e marezzatura equilibrata.

Roxa d'Ouro Gutrei

Selezione portoghese pregiata, carne tenera e ben marezzata, dal gusto ricco e persistente.

Choco Beef Lover

Manzo giapponese alimentato con cacao, marezzatura fine e sapore sorprendentemente morbido.

Miguel Vergara Angus 2

Angus spagnolo premium, succoso e ben marezzato, dal gusto pieno e avvolgente.

Black Angus Irish Beef

Angus irlandese allevato al pascolo, carne tenera e succosa dal gusto intenso e naturale.

Vi ricordiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie. L'elenco degli allergeni è a vostra disposizione per la consultazione, in fondo a questo menù.

Coperto € 2,5

Hamburger 220 g

Accompagnati con: patate al forno, patatine fritte, verdure grigliate o polenta.

Luppoli Burger € 17
pane al sesamo, carne 100% di manzo, formaggio braciere, cipolla stufata rossa, pancetta arrostita (1, 3, 6, 7, 8, 11)

Grappoli Burger € 17
pane ai cereali, carne 100% di manzo, insalata, chips di grana padano dop, speck croccante, pomodoro, salsa greca
(1, 3, 6, 7, 8, 11)

Berghem Burger € 17
pane al sesamo, carne 100% di manzo, formaggio braciere, chips di polenta, salsa di formaggio (1, 3, 6, 7, 8, 11)

Arlecchino Burger € 17
pane al sesamo, carne 100% di manzo, verdure croccanti: zucchine, peperoni, carote, chips di grana padano dop, chips di paprika dolce, salsa barbecue (1, 3, 6, 7, 8, 11)

Golden Crunch Burger € 17
pane ai cereali, carne 100% di manzo, salsa tartara, cavolo viola, formaggio cheddar, chips di grana padano dop alla curcuma
(1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Vi ricordiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie. L'elenco degli allergeni è a vostra disposizione per la consultazione, in fondo a questo menù.

Coperto € 2,5

Birre alla spina

Forst VIP Pils – 5,0% vol.
Pils chiara e fragrante, dal gusto secco e bilanciato, con un delicato amaro finale e note erbacee di luppolo.

0,25 L	€ 3,5
0,40 L	€ 6

.Forst Sixtus – 6,5% vol.
Doppelbock scura dal carattere deciso, con sentori di malto tostato, caramello e una piacevole rotondità al palato.

0,25 L	€ 3,5
0,40 L	€ 6,5

Maisel's Weisse – 5,2% vol.
Weissbier ambrata dai riflessi ramati, morbida e avvolgente, con profumi fruttati e speziati di lievito, chiodi di garofano e noce moscata, e un finale fresco e leggermente fruttato.

0,50 L	€ 6

IPA Martin's – 6,0% vol.
India Pale Ale aromatica e intensa, con note agrumate e resinose di luppolo e un amaro persistente ma equilibrato.

0,30 L	€ 4
0,50 L	€ 7

Birra del mese
Scopri la nostra proposta speciale: chiedi al nostro staff.

Birre in bottiglia

Hirter Marzen	0,50 L	€ 6
Hirter 1270 Vap	0,50 L	€ 6
Hirter Krauter Radler Vap	0,50 L	€ 6
Chouffe Blonde	0,33 L	€ 6
Admans Ease Up IPA	0,50 L	€ 7

Bibite

Coca-Cola	piccola / media	€ 4 / 5
Coca-Cola	litro	€ 7
Coca-Cola Zero		€ 5
Sprite	piccola / media	€ 4 / 5
Acqua	75 cl naturale/frizzante	€ 2,5
Bibite		€ 4

Aperitivi

I nostri aperitivi vengono accompagnati da un tagliere di prodotti locali.

Spritz Veneziano	prosecco, aperol e soda	€ 7
Spritz Skiwasser	prosecco, lampone mix e soda	€ 7
Spritz Due Soli	prosecco, bergamotto e soda	€ 7
Pink Hugo	prosecco, fior di sambuco, soda, lime e menta	€ 7
Tropical Spritz	prosecco, aperol, passoa e soda	€ 7
Bitter Spritz	prosecco, bitter e soda	€ 7
Beverly	prosecco, campari e mix cranberry	€ 7
Calice di Prosecco del Luppoli e Grappoli		€ 5

Gin Mare	mediterraneo, erbaceo e aromatico, con oliva e rosmarino	€ 12
Gin Hendrix	floreale e morbido, con cetriolo e rosa	€ 12
Gin Bombay	equilibrato e speziato, dal finale agrumato	€ 12
Gin Tanqueray Ten	agrumato ed elegante, con pompelmo fresco	€ 12

Disponiamo di ulteriore selezione di Gin particolari secchi o speziati, chiedi a noi!

Classici

Americano	€ 8
Negroni	€ 8
Moscow Mule	€ 8
Long Island Ice Tea	€ 8
Mojito	€ 8

Analcolici

Cool Passion	€ 7
Virgin Colada	€ 7
Fruit Punch	€ 7

Caffetteria

Caffè Espresso	€ 2
Caffè Corretto	€ 2,5
Caffè al Ginseng piccolo	€ 2
Caffè al Ginseng grande	€ 2,5
Caffè d'Orzo piccolo	€ 2
Caffè d'Orzo grande	€ 2,5
Caffè Decaffeinato	€ 2,5
Cappuccino	€ 3
Infusi	€ 3

English menu

IDEE REGALO *accattivanti e* ***GIFT CARD*** *sorprendenti:*
chiedi allo staff che ti accompagnerà nel nostro Shop per consigliarti al meglio!

luppoli e grappoli

Seguici

Tel. 035 545055
info@luppoliegrappoli.it
www.luppoliegrappoli.it

Wifi Luppoli&Grappoli gratuita

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari richiedici informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande: siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issu: our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy you and also meet your specific needs.

1) Cereali contenenti glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

2) Crostacei e prodotti a base di crostacei

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, etc.

3) Uova e prodotti a base di uova

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, etc.

4) Pesce e prodotti a base di pesce

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

5) Arachidi e prodotti a base di arachidi

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6) Soia e prodotti a base di soia

latte, tofu, spaghetti, etc.

7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

8) Frutta a guscio

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

9) Sedano e prodotti a base di sedano

sia presente in pezzi che pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10) Senape e prodotti a base di senape

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO^2

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

13) Lupini e prodotti a base di lupini

presente in molti cibi vegan sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc.

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti, che contengono ingredienti o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.
Per garantire le norme igienico sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. La (*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.