



MENU

Clorofilla
 cucina con terrazza

TAGLIERE *FerdyWild*

I formaggi ⁽⁷⁾

16

Quadro del Ferdy: Lo stracchino della Valbrenbana: compatto, cremoso e dolce
Roviola di capra: Delicato e cremoso esalta tutta la delicatezza del latte di Capra Orobica
Mascherpa storica: La rivisitazione della ricotta dal gusto deciso, sapido e scioglievole

I salumi ⁽¹⁵⁾

Salame bergamasco: L'eccellenza della carne regala un prodotto profumato, morbido e gustoso: 100% real wild
Pancetta: Una stagionatura veloce per un prodotto diverso dal solito: perfetta per gli amanti dei salumi delicati

PRIMI PIATTI

Spaghettoni Vicidomini
al pomodoro ⁽¹⁾

16

Pacchero fresco di Gragnano,
al ragù bianco di branzino, timo e limone * ^(1,4,10)

18

Risotto classico alla milanese ^(7,8,10)

18

Fusillo gragnanese
orto di stagione e burrata ^(1,7,8)

16



SECONDI PIATTI

Trancio di pescato con verdure saltate * (4)	28
Filetto di manzo al timo, e patate al forno	34
Galletto alla piastra marinato agli agrumi con chips (13)	24
CLOROFILLA Burger Bun, burger di Fassona 200 gr, cipolla caramellata, bacon e cheddar (1,7,15)	18

BEVERAGE

Acqua minerale Panna - San Pellegrino	5
Soft drink	5
Vini al calice	da 8
Birra in bottiglia	da 7
Caffè	2
Pane e coperto	4





Clorofilla
 cucina con terrazza