

### Menù degustazione

**Minimo 2 persone e per l'intero tavolo**

#### La Tradizione incontra SlowFood

Parmigiana con Burrata Bresciana e Sarde di Montisola

I Malfatti alla Bagossa

Il "Porco Coniglio" nel bosco d'Autunno

Tirami su Tamì

€ 39,00

#### I must del Tamì

L'Ovetto Tamì con Tartufo Nero

Il Risottone con Porcini, Formagella

La Tagliata Tamì con il Foie Gras

Il Tortino al fondente con Gelato di Malga

€ 49,00

#### Menù Potente

8 portate di grande personalità

Un percorso a sorpresa che Vi entusiasmerà e stupirà

€ 55,00

Tutte le domeniche e sempre su prenotazione per almeno 6 persone

#### Spiedo alla Bresciana al Coccio

Tagliere di salame nostrano e Nostrano Valtrompia Dop

Risotto con ristretto di spiedo

Spiedo in Biella di Terracotta, Polenta e Patate

Il Gelato di Malga

€ 35,00

Per tutti i Menù degustazione sono inclusi coperto e servizio  
sono esclusi i Vini, il caffè e le altre bevande

# TAMI'

## Menù

# Autunno

## 2020

*Il coperto con servizio, il pane, ed i grissini artigianali*

*sono sempre offerti*

*per rispettare la tradizione d'ospitalità della casa Tamì*

## Antipasti

### Lo sformatino di Porcini € 12,00

Su fonduta di Formaggi d'Alpeggio e Porcini trifolati  
*Vegetariano e Glutin Free*

### Ci vuole Fegato e Cervello : Cervella & Foie Gras € 14,00

Cervella di Vitello impanate con Scaloppa di Foie Gras

### L'ovetto Tamì col Tartufo Nero € 14,00

L'uovo fondente nel nido con robiola e Tartufo Nero pregiato  
*Vegetariano e Glutin Free*

### La Tartare dell'alleanza 3V € 12,00

Tartare di Bruna alpina al coltello con Bagoss , cialda di Nostrano Valtrompia e Fatulì  
*Glutin Free e Presidio Slowfood*

### La Parmigiana con Burrata Bresciana e Sarde € 12,00

Melanzane e Zucchine con Burrata di Malga e Sarde di Montisola  
*Glutin Free e su richiesta Vegetariano*

## Primi

### Malfatti alla Bagossa € 12,00

Con Puina, ed erbe saltati al Burro di Malga di Bagoss e Bagoss del Presidio  
*Vegetariano*

### Tajerin al Tartufo Nero € 14,00

Pasta fresca ricca di uova nostrane con Burro e Tartufo del territorio  
*Vegetariano*

### Gnocchetti al Salmì di Selvaggina € 12,00

Di Patate di montagna con farina di Castagne & Grani antichi

### Tortelli del Plin del Tamì € 12,00

Ripieni di Arrosto e e serviti con il suo ristretto

### Risotto con Porcini e Formagella € 12,00

Carnaroli con Porcini , mantecato con Formagella di Collio  
*Glutin Free e Vegetariano*

## Secondi

### La Faraona "Dolceamara" €18,00

Laccata al Miele di Montagna , servita con radicchio selvatico e Polenta  
*Presidio Slowfood Glutinfree*

### Il "PorcoConiglio" nel Bosco d'Autunno € 18,00

Coniglio disossato con ripieno alla bresciana, Castagne , patate e Polenta

### "Chapeau" con i Funghi € 18,00

Il Cappello del prete a "Tocio" con Porcini e Polenta  
*Glutin Free*

### La Valtrumplina Tartufata € 20,00

Con formaggella di Collio e Tartufo nero del territorio

### La Tagliata TAMI' € 20,00

Spadellata con Brandy Spagnolo e servita con scaloppa di Foie Gras  
*Glutin Free*

## E poi ...

### I nostri formaggi d'Alpeggio € 12,00/€ 18,00

6 / 9 pezzi di formaggi del territorio con mieli e confetture Pesei  
*Glutin Free*

### Il gelato di Malga : "L'Originale" € 6,00

Alla Nocciola ,Pistacchio e l'inimitabile al Fiordilatte, mantecato al momento  
*Glutin Free*

### Tortino al cioccolato € 6,00

Con fondente al 72% , servito caldo con gelato di malga  
*Glutin Free*

### Crema Brulè € 6,00

Alla Liquirizia o alla Vaniglia del Madagascar  
*Glutin Free*

### Il Tirami Sù Tamì € 6,00

Con Crumble dei Cerchietti di Collio e frutti di Bosco

### La Meringhetta Tamì Autunnale € 6,00

Con Marroni caramellati , nocciole Piemonte IGT e crema Mou  
*Glutin Free*

### Sfogliatina con Mele caramellate € 6,00

Con Mele di Montagna , crema e nocciole IGP Piemonte candite