

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