



BAR

Caffè espresso	€ 2.00
Caffè corretto/coffèe and small grappa	€ 3.00
Caffè freddo/coold coffèe	€ 5.00
Cappuccino	€ 3.50
Latte macchiato/cofèe milk	€ 4.00
Thè e infusioni	€ 4.00

Brioche/Treccie/Sfogliatine	€ 2.00
-----------------------------	--------

Acqua minerale cl. 33 mineral water	€ 3.00
Glass of Local red or white wine/bicchieri vino	€ 6.00
Succo d'arancia alta qualità/ orange juice	€ 5.00
Bibite - soft drink	€ 5.00
Liquori nazionali/ italian liquor	€ 6.00
Liquori riserva	€ 9.00
Cocktails	€10.00

APERITIVI – APPETIZER

Analcolico	€ 7.00
Prosecco e vino bianco o rosso/wine	€ 7.00
Aperol Spritz	€ 8.00
Hugo Spritz Saint Germain	€10.00
Analcolico alla frutta/no alcol fruit drink	€ 8.00
Donizetti Sprissss	€ 8.00
Gin Hendrick's tonic	€ 9.00
Moskow Mule	€10.00
Aperitivi cocktails	€10.00

I VERMOUTH Rossi

Giuseppe Carpano Antica Formula	€ 7.00
Quaglia Since Yesterday	€ 7.00
Mediterraneo al Mirto di Macchi	€ 8.00
Riserva Carlo Alberto 1837 Torino	€ 9.00

ITALIAN BEERS

Birra Moretti Baffo Oro cl. 33	€ 6.00
Birra Moretti Baffo Oro cl. 66	€ 9.00
Birra Moretti Gran Cru cl. 75	€ 15.00
Birra Bergamasca Via Priula Loertis cl. 33	€ 7.00
Birra Bergamasca Via Priula Loertis cl. 66	€ 12.00
Lemon Birra Moretti Radler cl. 33	€ 6.00

FOREIGN BEERS

Birra Waiss Franziskaner cl. 50	€ 7.00
Birra Belga Duvel cl. 75	€ 15.00
Olives, chips and more, extracharge	€2.00 each

VINI in bottiglia cl 75

BOTTLED WINE cl 75

WHITE

Prosecco	€ 25.00
Franciacorta Spumante Brut Compagnoni	€ 38.00
Franciacorta Spumante Brut Cà del Bosco	€ 48.00
Valcalepio rosso o bianco	€ 25.00
Vermentino Toscano il Biccio	€ 25.00
Sauvignon Friulano Di Lenardo	€ 28.00
Etna Bianco Sicilia Cottanera	€ 28.00
Vintage Tunina di Jerman	€ 65.00

RED

Morellino di Scansano di Moris	€ 25.00
Chianti Ama '14 Castello di Ama	€ 30.00
Sfursat della Valtellina di Negri	€ 45.00
Brunello di Montalcino	€ 45.00
Amarone della Valpolicella di Santi	€ 45.00
Barolo Marchesi di Barolo	€ 45.00
Barolo di Paolo Scavino	€ 55.00
Barbera Bricco dell'Uccellone	€ 65.00
Tignanello di Antinori	€ 98.00

VINI in bottiglia cl 37,5

BOTTLED WINE cl 37,5

WHITE

Roero Arneis di Matteo Correggia	€ 16.00
Greco di Tufo Cutizzi Feudi di san Gregorio	€ 16.00
Lugana Brolettino 2016 di Cà dei Frati	€ 18.00
Franciacorta Couvè Prestige di Ca' del Bosco	€ 30.00

RED

Valcalepio Rosso Lyr Eligio Magri	€ 16.00
Morellino di Scansano Moris Farm	€ 16.00
Cabernet Sauvignon Lis Neris	€ 18.00
Toscana Avvoltore Moris Farm	€ 32.00
Barolo dei Marchesi di Barolo	€ 30.00

FREE WI FI: Baretto wi fi - PASSWORD: dea-1907

GELATI – ICE CREAM

Coppa con tre palline/ three balls	€ 6.00
Coppa con due palline e un po' di frutta two balls and fruit	€ 7.00
Sorbetto al limone/ lemon soft frozen	€ 6.00

DESSERT

Tutti i dolci sono serviti con gelato fior di latte
Each desserts are served with ice-cream

Gelato fiordilatte con piccoli frutti Bio della Val d'Astino
Fiordilatte ice cream, organic red fruits from Bergamo

Tiramisù del Baretto fresco di giornata
Fresh home-made tiramisù

Torta di mele tiepida con crema pasticcera e gelato
Warm apple-pie, vanilla sauce, cinnamon

Crostata di piccoli frutti di bosco
Little berries tart

Caprese al cioccolato (dolce tipico di Capri)
Almonds chocolate cake "Caprese" GLUTEN FREE

Semifreddo allo zabaione, affogato al caffè
Frozen zabaione with coffee GLUTEN FREE

Crumble di more
Blackberries crumble

Il gelato di pistacchi con crumble di mandorle e salsa al cioccolato
Pistachio nut ice-crean with almond crumble and chocolate sauce

Macedonia di pesche nel loro succo e gelato
Peach fruit salad, ice cream GLUTEN FREE

Composta di frutta fresca
Fresh fruits dish and ice cream GLUTEN FREE

Euro 9.00

Bergamo WiFi follow info

LA CUCINA

KITCHEN

Dalle 14:45 alle 18.00

ANTIPASTI

Bresaola Spagnola Cecina de Leon con salame bergamasco nostrano della val Taleggio € 16.00
Spanish bresaola and Bergamo salame with bread and tomatoes

Salmon rosso selvaggio crudo dell'Alaska nella zuppetta di mozzarella e bottarga € 16.00
Red wild salmon in mozzarella cream cheese

PRIMI

Maccheroncini alla carbonara con i gamberi € 16.00
Mezzemaniche carbonara style with prawns

I Casonsèi fatti a mano al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.14 € 16.00
Handmade bread ravioli bergamasca style

SECONDI

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero € 20.00
Cod with polenta, black truffle

Manzo all'olio con polenta bergamasca € 20.00
Typical long cooking beef with polenta

Pane e coperto € 3.00
BREAD AND TABLE CHARGE

GLI SNACK

SANDWICH

Pane e salame bergamasco affinato in baita € 7.00
Bread and tipical salame

Panino con bresaola Spagnola € 7.00
Bread and Spanish bresaola Cecina de Leon

Pane e formaggio della Val Taleggio nostrano € 7.00
bread and tipical chees