

BAR

Caffè	€ 2.00
Caffè Orzo o Ginseng	€ 2.20
Caffè corretto	€ 2.50
Caffè freddo	€ 4.00
Cioccolata	€ 4.00
Cappuccino	€ 3.50
Latte macchiato	€ 4.00
Thè e infusioni	€ 4.00
Brioche/Treccie/Sfogliatine	€ 2.00
Sfogliatina di mele	€ 2.50
Girella (Pain aux raisin)	€ 2.50
Acqua minerale in bottiglia cl. 25	€ 3.00
Acqua minerale in bottiglia cl. 75	€ 4.00
Un bicchiere di vino locale bianco o rosso	€ 4.50
Spremuta d'arancia fresca	€ 5.00
Bibite	€ 4.00
Liquori nazionali	€ 5.00
Liquori riserva	€ 8.00
Cocktails	€ 8.00

APERITIVI – APPETIZER

Classic appetizer served with olives, chips and more

Aperitivi classici serviti con stuzzichini	€ 6.00
Bibite, vino o altro servito come aperitivo	€ 6.00
Aperol Spritz	€ 6.00
Hugo Spritz Saint Germain	€ 7.00
Analcolico alla frutta	€ 7.00
Donizetti Sprissss	€ 7.00
Gin Hendrick's tonic	€ 8.00
Moskow Mule	€ 8.00
Aperitivi cocktails	€ 8.00

APERITIVO ROYAL

Caviale e Champagne per due

Mezza bottiglia di Philipponnat, Royal, 30 grammi di caviale Siberian Calvisius e stuzzichini € 90.00

GELATI – ICE CREAM

Coppa con tre palline	€ 6.00
Coppa con due palline e un po' di frutta	€ 6.00
Sorbetto al limone	€ 6.00

BIRRE ITALIANE

ITALIAN BEERS

Birra Moretti Baffo Oro cl. 33	€ 4.50
Birra Moretti Baffo Oro cl. 66	€ 7.00
Birra Moretti Gran Cru cl. 75	€ 15.00
Birra Bergamasca Via Priula Loertis cl. 33	€ 6.00
Birra Bergamasca Via Priula Loertis cl. 66	€ 11.00
Lemon Birra Moretti Radler cl. 33	€ 4.50

BIRRE STRANIERE

FOREIGN BEERS

Birra Weiss Franziskaner cl. 50	€ 5.50
Birra Belga Pils Silly cl. 75	€ 14.00
Birra Belga Duvel cl. 75	€ 15.00

Beer or wine served with Olives, chips and more, extracharge €1.50 each

VINI in bottiglia cl 75

BOTTLED WINE cl 75

Prosecco	€ 25.00
Franciacorta Spumante Brut Uberti	€ 38.00
Franciacorta Spumante Brut Cà del Bosco	€ 45.00
Valcalepio rosso o bianco	€ 25.00
Chardonnay Curtefranca bianco di Uberti	€ 25.00
Sauvignon bianco friulano del Collio di Fiegl	€ 25.00
Etna Bianco Sicilia Cottanera	€ 28.00
Vintage Tunina di Jerman	€ 65.00
Morellino di Scansano di Moris	€ 25.00
Chianti Riserva Brancaia	€ 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

Valcalepio Rosso Lyr di Eligio Magri	€ 14.00
Chianti Castello Di Ama	€ 17.00
Curtefranca Bianco di Ca'del Bosco	€ 17.00

DESSERT

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

La Pavlova (storico dolce a base meringa, gelato, panna montata e piccoli frutti)
Pavlova (old sweet made meringue, ice cream, whipped cream and berries) **GLUTEN FREE**

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
Berries cake

Caprese al cioccolato (dolce tipico di Capri), crema pasticcera
Chocolate caprese, vanilla sauce **GLUTEN FREE**

Semifreddo alla vaniglia, passion fruit
Frozen vanilla, passion fruit **GLUTEN FREE**

Semifreddo allo zabaione affogato al caffè
Semi-frozen Zabaione, drowned in coffee **GLUTEN FREE**

Ragù tiepido di fragole BIO DELLA VAL D'ASTINO
Sweet ORGANIC strawberries **GLUTEN FREE**

Composta di frutta fresca
Fresh fruit dish **GLUTEN FREE**

Euro 8.00

FREE WI FI: Baretto WiFi - PASSWORD: dea-1907
Bergamo WiFi follow info

LA CUCINA

KITCHEN

Dalle 14:45 alle 19:00

ANTIPASTI

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

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

PRIMI

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

I Casonsè al burro delle Orobie € 16.00
e 'Formai de Mut 2.13
Homemade bread ravioli bergamasca style

SECONDI

Baccalà mantecato con polenta bergamasca € 20.00
Cod with polenta

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

GLI SNACK

SANDWICH

Panino con salame bergamasco € 5.00
Bread and typical salame
Panino con bresaola Spagnola € 5.00
Bread and Spanish bresaola Cecina de Leon
Panino con formaggio della Val Taleggio € 5.00
bread and typical cheese