



Al dolce guidami.....

Come in Anna Bolena di Gaetano Donizetti, uno di Bergamo Alta



Tutti i dolci sono serviti con il nostro gelato fior di latte fresco di giornata
Each desserts are served with homemade ice-cream

La Pavlova (storico dolce Neozelandese a base di meringa, gelato fior di latte, panna montata, frutta) GLUTEN FREE
Pavlova (New Zealander traditional sweet with meringue, ice-cream, whipped cream, fruits)

Tiramisù del Baretto fresco di giornata
Fresh home-made tiramisù

Torta di mele tiepida, crema pasticcera, profumo di cannella
Warm apple cake, vanilla sauce, cinnamon

Torta millefoglie alle amarene
Millefeuille cake with sour cherries

Torta soffice al cioccolato
Soft chocolate cake

Semifreddo al cioccolato e nocciola
Frozen hazelnut-chocolate GLUTEN FREE

Semifreddo al torrone morbido
Frozen almond and candied fruit "torrone" GLUTEN FREE

Macedonia di frutta speziata
Spicy fresh fruit salad GLUTEN FREE

Macedonia di solo pere caramellate alla cannella e amaretto
Cinnamon and amaretto caramelized pear GLUTEN FREE

Composta di frutta del nostro bancone
Fresh and dried fruits dish GLUTEN FREE

L'assaggio dei formaggi della Val Taleggio
(Strachitund, Formai de Mut 2.14, Roccolo e Taleggio all'antica)
Taste of typical Bergamo cheese

DESSERT € 9.00

VINI E LIQUORI DA DESSERT

Serviti a bicchiere

Moscato di Scanzo di Locatelli Caffi	€ 5.00
Moscato Reale del Molise appassito in pianta Di Majo Nora	€ 5.00
Moscato di Pantelleria Lago di Venere	€ 4.00
Sauternes da piccoli Chateau	€ 6.00
Banyuls dei Pirenei	€ 6.00
Recioto della Valpolicella Cortegiara di Allegrini	€ 7.00
Marsala Superiore Semisecco Riserva 2004 di Targa	€ 5.00
Passito di Pantelleria Ben Rye di Donnafugata	€ 8.00
Muffato della Sala di Antinori	€ 8.00

Le bottiglie

Moscato naturale d'Asti Vigna senza Nome di Braida	cl.37.5	€ 13.00
Brachetto d'Acqui di Braida	cl.37.5	€ 13.00
Moscato di Pantelleria Lago di Venere	cl.37.5	€ 16.00
Lugana passito Tre Filer di Cà dei Frati	cl.37.5	€ 20.00
Passito Rosso Anthos – Matteo Correggia --	cl.37.5	€ 30.00
Moscato di Scanzo – Locatelli Caffi --	cl.50.0	€ 35.00
Moscato di Scanzo di Biava	cl.50.0	€ 55.00
Ben Ryè Passito di pantelleria di Donnafugata	cl.37.5	€ 36.00
Recioto di Soave le Colombare '09 – Pieropan --	cl.50.0	€ 35.00
Recioto della Valpolicella '15 – Cortegiara di Allegrini --	cl.50.0	€ 35.00
Torcolato di Maculan	cl.37.5	€ 25.00
Muffato della Sala di Antinori	cl 50.0	€ 48.00
Sauternes da piccoli Chateau –G	cl. 37.5	€ 25.00
Sauternes Chateau Rieussec '06 Grand Cru	cl. 37.5	€ 78.00
Ximénez – Spinola PX vintage 2013	cl. 37.5	€ 34.00
Acininobili '97 di Maculan	cl. 37.5	€ 50.00
Angialis dei Nuraghi di Argiolas	cl. 37.5	€ 50.00

Ti è piaciuto il Baretto?

Condividi una foto #BarettoSanVigilio o scrivilo su Tripadvisor