

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 dessert is 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 di ricotta e meringa con salsa all'uva fragola
 Meringue cheesecake with red grape sauce

Tortino di pere e cioccolato
 Pear and chocolate cake

Mousse alle castagne con salsa di cachi GLUTEN FREE
 Chestnuts mousse with persimmon sauce

Semifreddo al cioccolato e nocciola GLUTEN FREE
 Frozen hazelnut-chocolate

Ragù di fragole con gelato fior di latte GLUTEN FREE
 Strawberries in own jam and ice-cream

Pere caramellate alla cannella e amaretto con gelato fior di latte GLUTEN FREE
 Cinnamon and amaretto caramelized pear with ice-cream

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

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

I DESSERTS € 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
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
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 La Tour Blanche '05 Premier Cru cl.37.5	€ 45.00
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

**Un'idea regalo?
 Regala una cena al Baretto**

**Ti è piaciuto il Baretto?
 Condividi una foto #BarettoSanVigilio o scrivilo su Tripadvisor**