

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, panna montata e piccoli frutti)

Pavlova (New Zealander traditional sweet with meringue, ice cream, whipped cream and berries) GLUTEN FREE

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

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

Crème Brulée al profumo di agrumi con fragoline di bosco
Citrusy flavor Crème Brulée, wild strawberries
GLUTEN FREE

Macedonia di frutta fresca speziata
Spiced fruit salad GLUTEN FREE

Composta di frutta
Fresh 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

I DESSERT € 9.00



VINI E LIQUORI DA DESSERT

Serviti a bicchiere

| | |
|--|--------|
| Moscato di Scanzo di Locatelli Caffi | € 5.00 |
| Moscato di Pantelleria Lago di Venere | € 4.00 |
| Sauternes da piccoli Chateau | € 5.00 |
| Recioto della Valpolicella Cortegiara di Allegrini | € 6.00 |
| Banyuls Rimage 2010 | € 5.00 |
| Ximénez – Spinola PX vintage 2013 | € 6.00 |
| Passito di Pantelleria Ben Rye di Donnafugata | € 7.00 |
| Un bicchiere di Porto Dow 's 20 anni | € 9.00 |

Le bottiglie

| | | |
|--|---------|---------|
| Moscato naturale d'Asti | cl.75.0 | € 20.00 |
| Brachetto Cascina Galletto | cl.75.0 | € 20.00 |
| 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 |
| Ben Ryè Passito di pantelleria di Donnafugata | cl.37.5 | € 36.00 |
| Recioto di Soave le Colombari '09 – Pieropan -- | cl.50.0 | € 35.00 |
| Recioto della Valpolicella 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 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 |
| Moscato di Scanzo di Biava | cl.37.5 | € 55.00 |

Ti è piaciuto il Baretto?

Condividi una foto #BarettoSanVigilio o scrivilo su Tripadvisor

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