

Cerchiamo di preparare i piatti della nostra cucina scegliendo materie prime di qualità per la produzione delle quali venga rispettato l'ambiente e l'ecosistema, siamo particolarmente attenti ai prodotti animali ed al benessere degli esseri da cui provengono, non sempre è facile, ma ci proviamo. *Beppe del Baretto*

Siete pregati di segnalarci eventuali allergie e intolleranze

Le proposte per il pranzo dei giorni feriali

Il piccolo spuntino: Un piatto

A choice one dish, water, a glass of wine, a cup of coffee and table charge

Lo stuzzichino d'apertura, un piatto a scelta dalla carta, acqua, bicchiere di vino e caffè

**€. 22 Tutto compreso per persons
All included each**

Lo spuntino: Un piatto e un dolce

A choice one dish with a dessert, water, a glass of wine, a cup of coffee and table charge

Lo stuzzichino d'apertura, un piatto a scelta dalla carta più un dessert, acqua, bicchiere di vino e caffè

**€. 27 Tutto compreso per persona
All included each**

IL pranzetto: Due piatti

A choice two dish, water, a glass of wine, a cup of coffee and table charge

Lo stuzzichino d'apertura, due piatti a scelta dalla carta, acqua, bicchiere di vino e caffè

**€. 30 Tutto compreso per persona
All included each**

Il pranzo: Due piatti e un dolce

A choice two dish with a dessert, water, a glass of wine, a cup of coffee and table charge

Lo stuzzichino d'apertura, due piatti a scelta dalla carta più un dessert, acqua, bicchiere di vino e caffè

**€. 35 Tutto compreso per persona
All included each**

FREE Wi Fi: Bergamo WiFi password follow info
Baretto WiFi password dea-1907

Crema di patate con gamberi spadellati e punte d' asparagi

Potatoes cream with prawns and asparagus

Tartara di salmone rosso dell'Alaska crudo in zuppetta di mozzarella e bottarga

Wild red salmon with mozzarella cheese cream and fish eggs

Millefoglie di ricotta acciughe del Mar Cantabrico e pomodori confit

Corn dough with ricotta cheese with pesto and Mar Cantabrico anchovies

Bresaola spagnola Cecina de Leon e il salame nostrano della Valtaleggio con crostini al pomodoro

Spanish bresaola and Bergamo salame with bread and tomatoes

Burratina di bufala campana con pomodorini, patè di olive e pesto gentile

Burrata cheese with tomatoes, olives patè and pesto

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi

Maccheroncini carbonara style and prawns

Gnocchetti di patate con totanetti spadellati, rughetta, pomodori secchi e olive taggiasche

Potatoes gnocchi with squid, rocket and dry tomatoes

Insalata fredda di mezze penne con mozzarella di bufala, mandorle tostate e acciughe del mar Cantabrico

Salad pasta with mozzarella cheese, almond and cantabrico anchovies

I Casonsèi al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.13

Homemade bread ravioli bergamasca style

Baccalà mantecato con polenta bergamasca al profumo di tartufo

Cod fish with polenta and truffle flavor

Filetto di Merluzzo al vapore su crema di piselli e profumi mediterranei

Iceland cod fish with green bean and tomatoes, basil and olives

Ossobuco di vitello in gremolata di verdure su soffice di patate

Veal shank with potatoes cream

Il manzo all'olio con polenta Bergamasca

Typical long cooking beef with polenta