



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*

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

**€. 23 Tutto compreso per persona
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

**€. 28 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 follow info
Baretto wi-fi password: dea-1907

Il pesce in carta è di altissima qualità, non allevato, pescato e congelato a bordo. Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattitura e congelamento.

Chiedere al personale la presenza di allergeni e segnalate eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI

Crema di patate con gamberi spadellati e punte d'asparagi

Potatoes cream with prawns and asparagus

Salmone rosso dell'Alaska crudo in zuppetta di ricotta e bottarga di tonno

Red wild salmon with ricotta cheese and tuna bottarga

Polenta e Pica Sö di Sciòr (polenta, formaggio, acciughe del Cantabrico)

History Bergamasco appetizer, polenta, cheese and 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

Fagottino di sfoglia e scarola con fonduta di taleggio e tartufo nero

Puff pastry with scarola salad and taleggio fondue, black truffle

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi

Maccheroncini carbonara style and prawns

Risotto mantecato con fiori di zucca e baccalà

Risotto with courgettes flowers and cream cod

Paccheri di Gragnano con salsiccia, funghi porcini e formaggio di fossa

Gragnano paccheri with sausages, wild mushroom and fossa cheese

I Casonsèi al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.14

Homemade bread ravioli bergamasca style

Baccalà mantecato con polenta bergamasca al profumo di tartufo

Creamed cod fish with polenta and truffle flavor

Fish and Greens, merluzzo Islandese leggermente panato, su vellutata di piselli e profumi mediterranei

Wild cod and small vegetable

Il manzo all'olio con polenta bergamasca

Typical liog cooking beef with polenta

Tartare di filetto di manzo agli aromi

Raw beef meat with vegetables