



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 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

**€. 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 wi fi password dea-1907

Crema di patate con gamberi spadellati con carciofi

Potatoes cream with prawns and artichokes

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

Wild red salmon with mozzarella cheese cream and

Polenta e Pica Sö dei nostri giorni (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

Tartelletta di cardi gobbi con fonduta di taleggio e tartufo nero

Cardoons cake with taleggio fondue, truffle flavor

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi

Maccheroncini carbonara style and prawns

Risotto mantecato al radicchio trevisano tardivo e scamorza affumicata

Risotto with trevisano salad and scamorza cheese

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 Orobic e Formai de Mut 2.14

Homemade bread ravioli bergamasca style

Baccalà mantecato con polenta bergamasca al profumo di tartufo

Scorpa fish with polenta and truffle flavor

Involtini di pesce sciabola su passatina di ceci al rosmarino e carciofi

Iceland cod fish with chickpeas cream and artichokes

Ossobuco di vitello in gremolata di verdure su soffice di patate

Veal shank with vegetable and potatoes cream

Il manzo all'olio con polenta Bergamasca

Typical long cooking beef with polenta