



LOMBARDIA ORIENTALE 2017  
REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA



ACQUAROOLI

### La proposta pranzo legato al territorio

**Piccola zuppetta di pomodoro con soffice di ricotta e crostini di pane**

*Small tomato soup, soft cheese and toast bread*

**I Casonsèi fatti a mano al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.17**

*Handmade bread ravioli bergamasca style*

**Manzo all'olio con polenta bergamasca**

*Typical long cooking beef with polenta*

**Dolce a vostra scelta dalla carta dei dessert**

*Dessert from daily menu*

€ 35.00 a persona tutto compreso, coperto, acqua, bicchiere di vino e caffè

### La proposta pranzo legata al mare

**Piccola zuppetta di pomodoro, soffice di ricotta, crostini di pane**

*Small tomato soup, soft cheese and toast bread*

**Crema di patate con gamberi spadellati e carciofi**

*potato cream with prawns and wild mushroom*

**Ravioli di mare con pistilli di zafferano iraniano con verdure**

*fish ravioli with saffron and vegetables*

**Dolce a vostra scelta dalla carta dei dessert**

*Dessert from daily menu*

€ 35.00 a persona tutto compreso, coperto, acqua, bicchiere di vino e caffè

**Il pesce in carta è di altissima qualità, non allevato, pescato e congelato a bordo a bassissima temperatura, 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**

In cucina e al tavolo, olio extravergine d'oliva pugliese della Masseria Asciano di Ostuni

### Antipasti

## LA CARTA

**Crema di patate con gamberi spadellati e carciofi** € 14.00  
*Potato puree with prawns and artichokes*

**Salmone rosso dell'Alaska nel soffice di ricotta e puntarelle condite** € 14.00  
*Red wild salmon with ricotta cheese and puntarelle vegetable*

**Polenta e pica sò in ricordo dei nonni, con formaggella e acciughe del Cantabrico** € 14.00  
*History Bergamasco appetizer, polenta, cheese and anchovies*

**Patè di fegatini d'anatra pan brioche fatto in casa e confettura di cipolle rosse** € 14.00  
*Duck liver patè with home bread and red onions marmalade*

**Tartelletta di cardi gobbi con fonduta di taleggio e tartufo nero** € 14.00  
*Tartlets cardoons and taleggio fondue, black truffle*

**Bresaola artigianale Bergamasca affinata in baita della Valtaleggio** € 14.00  
*Artisanal Bergamasca bresaola seasoned in Valtaleggio hut*

**Bresaola Cecina de Leon e il salame bergamasco, crostini al pomodoro** € 14.00  
*Spanish bresaola and Bergamo salami with bread and tomatoes*

### Primi

**Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi** € 14.00  
*Maccheroncini fresh pasta carbonara style with prawns*

**Ravioli di mare con pistilli di zafferano iraniano con verdure** € 14.00  
*Fish ravioli with saffron and vegetables*

**Mezzi paccheri di Gragnano con salsiccia, porcini e Branzi Stravecchio** € 14.00  
*Mezzi paccheri with sausage, wild mushroom and Branzi cheese*

**I Casonsèi fatti a mano al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.17** € 14.00  
*Handmade bread ravioli bergamasca style*

**Risotto al tartufo bianco** € 28.00  
*Risotto with white truffle*

### Secondi

**Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero** € 16.00  
*Creamed cod fish polenta and black truffle*

**Involto di pesce sciabola in salsa agli agrumi e finocchi glassati** € 16.00  
*Scrab fish in citrus sauce and fennel*

**Fish and Greens Filetto di merluzzo Islandese panato con lenticchie e speck croccante** € 16.00  
*Wild cod with lentils and speck ham*

**Lumache di vigna trifolate con polenta e cavolo romanesco** € 16.00  
*Vine snails with polenta and cabbage*

**Coniglio alla bergamasca con polenta e funghi porcini** € 16.00  
*Bergamasca rabbit with polenta and wild mushrooms*

**Tartara di filetto di manzo crudo agli aromi autunnali** € 16.00  
*Raw beef meat with vegetables*

**Manzo all'olio con polenta bergamasca** € 16.00  
*Typical long cooking beef with polenta*

Servizio d'acqua potabile purificata € 3.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03  
Water service € 3.00

Pane e coperto  
Bread and table charge € 3.00