



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 menù

€ 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 funghi finferli

potato cream with prawns and wild mushroom

Risotto al radicchio trevisano tardivo con filetto di pesce sciabola gratinato

Risotto with trevisano salad with saber fish

Dolce a vostra scelta dalla carta dei dessert

Dessert from daily menù

€ 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 abbattimento e congelamento.

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

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

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 funghi finferli € 14.00
Potato purè whit prawns and wild mushrooms

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 sō in ricordo dei nonni, con formai de Mut e acciughe del Cantabrico € 14.00
History Bergamasco appetizer, polenta, cheese and anchovies

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

Fagottino di sfoglia e scarola con fonduta di taleggio e tartufo nero € 14.00
Puff pastry with escarole salad and taleggio fondue, black truffle

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

Risotto al radicchio trevisano tardivo con filetto di pesce sciabola gratinato € 14.00
Risotto with trevisano salad with saber fish

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

Ravioli con ortiche e lumache di vigna € 14.00
Ravioli whit nettles and vine snails

Foiade di pasta fresca al tartufo bianco € 28.00
Foiade pasta and white truffle

Secondi

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

il diavolo rosso cotto a bassa temperatura con patate arrosto e carciofi € 16.00
Red squid with potatoes and artichokes

Fish and Greens Filetto di merluzzo Islandese panato ai pistacchi con verdure e yogurt € 16.00
Wild cod with pistachios and vegetables, yogurt cream

Lumache di vigna trifolate con polenta e scarola stufata € 16.00
Vine snails with polenta and stewed escarole salad

Ossobuco di vitello, allevato con rispetto da Peter Farm's, gremolada di verdure su soffice di patate € 16.00
Shank veal with vegetables and potatoes cream

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