

Proviamo Il Caviale Siberian Calvisius

La patata in sfoglia con caviale Siberian (7 grammi) € 25.00

Puff pastry potato and Siberian Caviar

L'aggiunta di 30 grammi, ideale in una degustazione per due persone € 60.00

I menù degustazione

Più portate leggermente ridotte nella quantità per poter maggiormente degustare la nostra cucina

Five small dishes to allow you to sample a wide range of our house specialities

Serviti preferibilmente per tutto il tavolo, Preferably served for the whole table

Menù degustazione di mare

Chupito e stuzzichino di benvenuto del giorno

Welcome appetizer

Millefoglie di pasta sfoglia, ricotta e acciughe del Mar Cantabrico

Puff pastry, ricotta cheese and Mar Cantabrico anchovies

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara con i gamberi

Maccheroncini fresh pasta carbonara style with prawns

Baccalà mantecato con polenta, tartufo nero

Creamed cod fish polenta and black truffle

Dolce a vostra scelta dalla carta preceduto da un piccolo predessert

Dessert from today menù

€ 45.00 a persona

Menù degustazione legato al territorio

Chupito e stuzzichino di benvenuto del giorno

Welcome appetizer

Fagottino di sfoglia e scarola dei colli su fonduta di taleggio, tartufo nero

Puff pastry scarola salad and, taleggio fondue, truffle flavor

I Casonsèi al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.13

Homemade bread ravioli bergamasca style

Manzo all'olio con polenta bergamasca

Typical long cooking beef with polenta

Dolce a vostra scelta dalla carta preceduto da un piccolo predessert

Dessert from today menù

€ 45.00 a persona

FREE Wi Fi: Bergamo WiFi follow info

Baretto WiFi password: dea-1907

Siete pregati di segnalarci eventuali allergie

In cucina e al tavolo, olio extravergine d'oliva pugliese della Masseria Asciano di Ostuni
Crostacei e pesce di altissima qualità congelati a bordo. Chiedere al personale di eventuali presenze di allergeni

Antipasti

Salmone rosso dell'Alaska crudo in zuppetta di mozzarella e bottarga € 16.00

Red wild salmon with mozzarella cheese and botargo

Crema di patate con gamberi e punte d'asparagi € 16.00

Potatoes cream with prawns and asparagus

Millefoglie di ricotta, acciughe del Mar Cantabrico e pomodoro cofit € 16.00

Puff pastry, ricotta cheese, Cantabrico anchovies and candy tomato

Burratina di mozzarella di bufala con pomodorini, patè di olive e pesto gentile € 16.00

Typical cream mozzarella with tomatoes, black olives pate and basil

Fagottino di sfoglia e scarola su fonduta di taleggio, tartufo nero € 16.00

Puff pastry scarola salad and, taleggio fondue, truffle flavor

Bresaola spagnola Cecina de Leon e il salame bergamasco nostrano € 16.00

con crostini al pomodoro

Spanish bresaola and Bergamo salami with bread and tomatoes

Primi

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi € 16.00

Maccheroncini fresh pasta carbonara style with prawns

Insalata di mezze penne fredde con di mozzarella di bufala, mandorle € 16.00

tostate e acciughe del mar Cantabrico

Pennette fresh salad, mozzarella cheese, halmodes and Cantabrico anchovies

I Casonsèi al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.13 € 16.00

Homemade bread ravioli bergamasca style

Gnocchetti di patate con totanetti spadellati, rughetta, pomodori € 16.00

secchi e olive taggiasche

Potatoes ghocchi with squid, rocket and dry tomatoes

Risotto mantecato ai fiori di zucca e zafferano con piovra € 16.00

Risotto with courgettes flowers saffron and octopus

Secondi

Filetto di merluzzo con crema di piselli e sapori mediterranei € 20.00

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

Involto di pesce sciabola in guazzetto di vongole veraci € 20.00

Scabbard fish with clams soup

Baccalà mantecato con polenta, tartufo nero € 20.00

Creamed cod fish polenta, truffle flavor

Ossobuco di vitello in gremolata di verdure su soffice di patate € 20.00

Veal shank with potatoes cream

Tartare di manzo Fassona Piemontese cruda con panzanella di verdure € 20.00

Raw beef tartare with vegetables

Manzo all'olio con polenta bergamasca € 20.00

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 € 5.00
Bread and table charge € 5.00