



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 legato al territorio

Chupito e stuzzichino di benvenuto del giorno

Welcome appetizer

Polenta e Pica Sö dei nostri giorni (polenta, formaggio, acciughe del Cantabrico)

Historic Bergamasco appetizer, polenta, Bergamasco cheese and anchovies

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara con i gamberi

Maccheroncini fresh pasta carbonara style with prawns

Involtino pesce sciabola leggermente panato su crema di piselli e verdure

Scarab fish with peas cream and vegetables

Dolce a vostra scelta dalla carta preceduto da un piccolo predessert

Dessert from today menù

€ 45.00 a persona

Menù degustazione di TERRA legato al territorio

Chupito e stuzzichino di benvenuto del giorno

Welcome appetizer

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

Puff pastry with scarola salad and taleggio fondue, black truffle

I Casonsi 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 wi-fi password: dea-1907

Il pesce in carta è di altissima qualità, non allevato (salvo il caviale), 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

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

Antipasti

Polenta e Pica Sö di Sciòr in ricordo dei nonni con formai e acciughe del Cantabrico

History Bergamasco appetizer, polenta, Bergamasco cheese and anchovies

€ 16.00

Crema di patate con gamberi spadellati e funghi Finferli

Potatoes cream with prawns and chanterelle mushrooms

€ 16.00

Salmon rosso dell'Alaska nel soffice di ricotta e bottarga di tonno

Red wild salmon with ricotta cheese and tuna bottarga

€ 16.00

La patata con il caviale

Calvisius caviar and potatoes

€ 25.00

Burratina di mozzarella di bufala, vellutata di pomodori e patè d'olive

Typical burrata mozzarella with tomatoes velvet and olives patè

€ 16.00

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

Puff pastry with scarola salad and taleggio fondue, black truffle

€ 16.00

Bresaola Cecina de Leon e il salame bergamasco, crostini al pomodoro

Spanish bresaola and Bergamo salami with bread and tomatoes

€ 16.00

Primi

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi

Maccheroncini fresh pasta carbonara style with prawns

€ 16.00

Risotto mantecato con pistilli di zafferano, arance candite e baccalà

Risotto with saffron, orange and cod fish creamed

€ 16.00

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

Paccheri pasta with sausages, wild mushrooms and fossa cheese

€ 16.00

I Cansosèi al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.14

Home made bread ravioli bergamasca style

€ 16.00

Mezze penne ai profumi di mare con verdure, pomodori secchi e olive

Mezze penne with squid, prawns, baby octopus, vegetables, dry tomatoes and olives

€ 16.00

Secondi

Il Fish and Greens Filetto di merluzzo Islandese in crosta di pistacchi con piccole

verdure al vapore in crema di yogurt. **Il piatto di pesce più delicato del Baretto**

Wild cod with pistachios, hazelnuts and vegetables

€ 20.00

Involtino di pesce sciabola leggermente panato su crema di piselli e verdure

Scarab fish with peas cream and vegetable

€ 20.00

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero di Bracca

Creamed cod fish polenta, truffle flavour

€ 20.00

Ossobuco di vitello in gremolada di verdure su soffice di patate

Shank veal with vegetables and potatoes cream

€ 20.00

Tartara di filetto di manzo agli aromi

Raw beef meat with vegetables

€ 20.00

Manzo all'olio con polenta bergamasca

Typical long cooking beef with polenta

€ 20.00

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