



## 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)

History Bergamasco appetizer, polenta, Bergamasco cheese and ancheves

**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 vegetable

**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**

Puf pastry with scarola salad and taleggio fondue, black truffle

**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 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 € 16.00

History Bergamasco appetizer, polenta, Bergamasco cheese and ancheves

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

Potatoes cream with prawns and asparagus

**Terrina di foie gras con confettura di cipolle rosse e pan brioche** € 20.00

Fatty liver terrine with red onion jam

**Salmone rosso dell'Alaska** nel soffice di ricotta e bottarga di tonno € 16.00

Red wild salmon with ricotta cheese and tuna bottarga

**Burratina di mozzarella di bufala, vellutata di pomodori e patè d'olive** € 16.00

Typical burrata mozzarella with velvety tomatoes and olives patè

**Fagottino di sfoglia e scarola con fonduta di taleggio e tartufo nero** € 16.00

Puf pastry with scarola salad and taleggio fondue, black truffle

**Bresaola Cecina de Leon e il salame bergamasco, crostini al pomodoro** € 16.00

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

**Risotto mantecato con pistilli di zafferano, arance candite e baccalà** € 16.00

Risotto with saffron, orange and cod fish creamed

**Paccheri di Gragnano con salsiccia, funghi porcini e formaggio di fossa** € 16.00

Paccheri pasta with sausages, wild mushrooms and fossa cheese

**I Cansosèi al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.14** € 16.00

Home made bread ravioli bergamasca style

**Mezze penne ai profumi di mare con asparagi, pomodori secchi e olive** € 16.00

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

## Secondi

**Il Fish and Greens** Filetto di merluzzo Islandese in crosta di pistacchi con piccole € 20.00

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

Wild cod pistachios and hazelnuts with vegetables

**Il Diavolo Rosso** Calamaro della terra del fuoco cotto a bassa temperatura con verdure € 20.00

Red Squid fish with summer vegetable, maionese

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

Scarab fish with peas cream and vegetable

**Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero di Bracca** € 20.00

Creamed cod fish polenta, truffle flavor

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

Shank veal with vegetable and potatoes cream

**Capretto nostrano da latte, al profumo di vaniglia con polenta** € 20.00

Typical local Kid with polenta

**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