



LOMBARDIA ORIENTALE 2017
REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA



ACQUAROLI

Proviamo Il Caviale Asetra

La patata in sfoglia con caviale (7 grammi)
Puff pastry potato and Siberian Caviar

€ 25.00

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

Servito preferibilmente per tutto il tavolo Preferably served for the whole table

Menù degustazione di mare

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

Small tomato soup, soft ricotta cheese and toast bread

Polenta e pica sō in ricordo dei nonni, con formai de Mut e acciughe del Cantabrico

History Bergamasco appetizer, polenta, cheese and anchovies

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi

Maccheroncini fresh pasta carbonara style with prawns

Fish and Greens Filetto di merluzzo Islandese panato ai pistacchi con verdure e yogurt

Wild cod with pistachios and vegetables, yogurt cream

Dolce a vostra scelta dalla carta preceduto da un piccolo predessert

Dessert from daily menù

€ 45.00 a persona

Menù degustazione legato al territorio

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

Small tomato soup, soft ricotta cheese and toast bread

Tartelletta di cardi gobbi con fonduta di taleggio e tartufo nero

Carduns tartlets and taleggio fondue, black truffle

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

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 daily menù

€ 45.00 a persona

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

Crema di patate con gamberi spadellati e carciofi

Mushed potatoes whit prawns and artichokes

€ 16.00

Salmone rosso dell'Alaska nel soffice di ricotta e puntarelle condite

Red wild salmon with ricotta cheese and puntarelle vegetable

€ 16.00

Polenta e pica sō in ricordo dei nonni, con formaggella e acciughe del Cantabrico

History Bergamasco appetizer, polenta, cheese and anchovies

€ 16.00

Patè di fegatini d'anatra pan brioches fatto in casa e confettura di cipolle rosse

Duck liver patè with home bread and red onions marmalade

€ 16.00

Tartelletta di cardi gobbi con fonduta di taleggio e tartufo nero

Cardoons tartlets 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 al radicchio trevisano tardivo e baccalà mantecato

Risotto with trevisano salad with creamed cod fish

€ 16.00

Mezzi paccheri di Gragnano con salsiccia, porcini e Branzi Stravecchio

Mezzi paccheri with sausage, wild mushroom and Branzi cheese

€ 16.00

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

Handmade bread ravioli bergamasca style

€ 16.00

Gnocchetti di patate al burro e mentuccia con lumache di vigna

Potatoes gnocchi, mint aroma, butter and vine snails

€ 16.00

Foiade di pasta fresca al tartufo bianco

Foiade pasta and white truffle

€ 28.00

Secondi

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero

Creamed cod fish polenta and black truffle

€ 20.00

Il Diavolo Rosso calamaro della Patagonia con carciofi e purè di patate agli aromi

Red Patagonia squid with mashed potatoes and artichokes

€ 20.00

Fish and Greens Filetto di merluzzo Islandese panato ai pistacchi con verdure e yogurt.

Wild cod with pistachios and vegetables, yogurt cream

€ 20.00

Lumache di vigna trifolate con polenta e scarola stufata

Vine snails with polenta and stewed escarole salad

€ 20.00

Il bollito misto e le sue salse

The mixed boiled meat and its sauces

€ 28.00

Tartara di filetto di manzo crudo agli aromi autunnali

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