



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, cheese and anchovies

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara con i gamberi

Maccheroncini fresh pasta carbonara style with prawns

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero

Creamed cod fish polenta and black truffle

Dolce a vostra scelta dalla carta preceduto da un piccolo predessert

Dessert from today menu

€ 45.00 a persona

Menù degustazione di TERRA legato al territorio

Chupito e stuzzichino di benvenuto del giorno

Welcome appetizer

Tartelletta di cardi gobbi con fonduta di taleggio, tartufo nero

Cardoons cake with, taleggio fondue, truffle flavor

I Cansosèi 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 menu

€ 45.00 a persona

FREE Wi Fi: Bergamo WiFi follow info

Baretto wi-fi 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

Polenta e Pica Sö dei nostri giorni (polenta, formaggio, acciughe del Cantabrico) € 16.00

History Bergamasco appetizer, polenta, cheese and anchovies

Crema di patate con gamberi spadellati e carciofi € 16.00

Potatoes cream with prawns and artichokes

Patata in sfoglia con caviale Siberian Calvisius (7 grammi) € 25.00

Puff pastry potatoes with caviar Siberian Calvisius

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

Red wild salmon with mozzarella cheese and chicory salad

Patè di fegatini d'anatra con senape di fichi e pan brioche fatto in casa € 16.00

Duck liver patè with figs moutarde and home bread

Tartelletta di cardi gobbi con fonduta di taleggio e tartufo nero € 16.00

Cardoons cake with taleggio fondue, truffle flavor

Bresaola spagnola Cecina de Leon e il salame bergamasco nostrano con 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

Ravioli ripieni di baccalà con i carciofi € 16.00

Ravioli with creamed cod fish and artichokes

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

Risotto allo stachitunt con pere caramellate al moscato di Scanzo € 16.00

Ravioli with strachitunt cheese and pears

Secondi

Involtino di pesce sciabola su passatina di ceci al rosmarino e carciofi € 20.00

Scarab fish with chickpeas cream and artichokes

Il Diavolo Rosso, calamario della terra del fuoco cotto a bassa temperatura € 20.00

con verdure e maionese all'olio extravergine di oliva

Red Squid fish with summer vegetable, maionese

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero € 20.00

Creamed cod fish polenta, truffle flavor

Bollito misto con le sue salse € 20.00

Meat boiled mix with sauce

Tartare di manzo Fassona Piemontese cruda con verdure autunnali stufate € 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