



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 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

Chupito e stuzzichino di benvenuto del giorno

Welcome appetizer

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

Puff pastry with escarole salad 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

FREE Wi Fi: Bergamo WiFi follow info

Baretto wi-fi dea-1907

Il pesce in carta è di altissima qualità, non allevato, 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 funghi finferli

Potato purè whit prawns and wild mushrooms

€ 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 formai de Mut e acciughe del Cantabrico

History Bergamasco appetizer, polenta, cheese and anchovies

€ 16.00

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

Duck liver patè with home bread and red onions marmalade

€ 16.00

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

Puff pastry with escarole 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 al radicchio trevisano tardivo con filetto di pesce sciabola gratinato

Risotto with trevisano salad with saber 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

Ravioli con ortiche e lumache di vigna

Ravioli whit nettles 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 cotto a bassa temperatura con patate arrosto e carciofi

Red squid with 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

Ossobuco di vitello, allevato con rispetto da Peter Farm's, gremolada di

verdure su soffice di patate

Shank veal with vegetables and potatoes cream

€ 20.00

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