

Il servizio Bar



Cliccare sulla sezione desiderata per navigare il menù più velocemente
Click the desired section to navigate the menu easily

CAFFETTERIA E ALTRO
COFFEE BREAD AND MORE

SERVIZIO APERITIVO
APPETIZER SERVICE WITH OLIVES, CHIPS AND MORE INCLUDED

BIRRE – BEERS

VINI BIANCHI – WHITE WINES

VINI ROSSI – RED WINES

GELATI – ICE CREAMS

DESSERT

SANDWICH

CAFFETTERIA E ALTRO
COFFEE BAR AND MORE

<i>Caffè espresso</i>	€2
<i>Caffè macchiato o americano o marocchino</i>	€2
<i>Caffè corretto - Coffee with alcohol</i>	€3
<i>Caffè freddo - Cold coffee</i>	€5
<i>Cappuccino</i>	€3
<i>Punch all'arancio - Orange punch</i>	€5
<i>Latte macchiato - Coffe milk</i>	€4
<i>Thè e infusioni - Tea and infusions</i>	€4
<i>Girelle</i>	€2
<i>Acqua minerale cl. 33 – Mineral water</i>	€4
<i>Bibite e succhi classici - Soft drink</i>	€5
<i>Succo naturale di mele della Val Brembilla di Bergamo - Apple juice</i>	€5
<i>Succo d'arancia alta qualità - Orange juice</i>	€5
<i>Succo di mirtilli rossi naturali della Valtellina - Blueberry juice</i>	€5
<i>Liquori nazionali – Italian spirit</i>	€6
<i>Amaro Bergamasco del Ferdy 2020</i>	€8
<i>Liquori riserva</i>	€9
<i>Cocktails</i>	€10

SERVIZIO APERITIVO con stuzzichini Inclusi
APPETIZER SERVICE with olives, chips and more included

<i>Bitter analcolico - Crodino - Campari</i>	€9
<i>Prosecco e vino bianco o rosso/wine</i>	€9
<i>Aperol Spritz</i>	€9
<i>Donizetti Sprissss</i>	€10
<i>Hugo Spritz Saint Germain</i>	€10
<i>Analcolico alla frutta – Alcohol-free fruit drink</i>	€10
<i>Gin Hendrick's tonic</i>	€10
<i>Gin Elefant tonic</i>	€12
<i>Moskow Mule</i>	€10
<i>Vermouth Riserva</i>	€10
<i>Cocktail</i>	€ 10

BIRRE - BEERS

BIRRE LOCALI – LOCAL BEERS

<i>Birra Bergamasca Via Priula Bionda Loertis</i>	<i>cl33</i>	<i>€7</i>
<i>Birra Bergamasca Via Priula Rossa Dubek</i>	<i>cl33</i>	<i>€7</i>
<i>Birra Bergamasca Via Priula Scura Camoz</i>	<i>cl33</i>	<i>€7</i>

BIRRE ITALIANE – ITALIAN BEERS

<i>Birra Moretti Baffo Oro</i>	<i>cl33</i>	<i>€6</i>
<i>Birra Moretti Baffo Oro</i>	<i>cl66</i>	<i>€9</i>
<i>Birra Moretti Gran Cru</i>	<i>cl75</i>	<i>€15</i>
<i>Lemon Birra Moretti Radle</i>	<i>cl33</i>	<i>€6</i>

BIRRE ESTERE – FOREIGN BEERS

<i>Birra Waiss Franziskaner</i>	<i>cl50</i>	<i>€7</i>
---------------------------------	-------------	-----------

Eventuali stuzzichini €3 a persona

Olives, chips and more, extra-charge €3 each person

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA - WHITE WINE BOTTLES

<i>Prosecco DOCG Extra Dry San Giuseppe</i>	<i>cl75</i>	<i>€25</i>
<i>Franciacorta Spumante Brut Compagnoni</i>	<i>cl75</i>	<i>€38</i>
<i>Franciacorta Spumante Prestige Cà del Bosco</i>	<i>cl75</i>	<i>€48</i>
<i>Valcalepio Bianco di Tosca</i>	<i>cl75</i>	<i>€25</i>
<i>Gewurztraminer San Michele Appiano</i>	<i>cl75</i>	<i>€26</i>
<i>Vintage Tunina di Jerman</i>	<i>cl75</i>	<i>€68</i>
<i>Etna Bianco Sicilia Cottanera</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€28</i>

MEZZE BOTTIGLIE

<i>Bramito del Cervo Castello della Sala Antinori</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€16</i>
<i>Lugana Brolettino di Cà dei Frati</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€18</i>
<i>Franciacorta Couvè Prestige di Ca' del Bosco</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€30</i>
<i>Dream di Jerman</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€36</i>
<i>Champagne Philipponat mezza bottiglia</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€32</i>

VINI BIANCHI AL BICCHIERE - WHITE WINE GLASS (12CL)

<i>Prosecco Extra Dry di Conegliano San Giuseppe</i>		<i>€6</i>
<i>Franciacorta Brut millesimato '14 di Monzio Compagnoni</i>		<i>€7</i>
<i>Etna Bianco di Cottanera '17</i>		<i>€7</i>
<i>Sauvignon del Collio Ronco del Cerò '19 Venica e Venica</i>		<i>€7</i>
<i>Gewurztraminer San Michele Appiano</i>		<i>€6</i>
<i>Champagne Premier Cru Paul Goerg</i>		<i>€12</i>

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA - RED WINE BOTTLES

<i>Maremma Rosso Casa Acquagiusta</i>	<i>cl75</i>	<i>€25</i>
<i>Valcalepio Rosso '15 Vigna San Vigilio Le Sorgenti</i>	<i>cl75</i>	<i>€25</i>
<i>Sfursat della Valtellina di Negri</i>	<i>cl75</i>	<i>€45</i>
<i>Brunello di Montalcino '13 Caparzo</i>	<i>cl75</i>	<i>€45</i>
<i>Amarone della Valpolicella '15 Domini Veneti</i>	<i>cl75</i>	<i>€45</i>
<i>Barbera Bricco dell'Uccellone '16</i>	<i>cl75</i>	<i>€65</i>
<i>Tignanello '15 di Antinori</i>	<i>cl75</i>	<i>€98</i>

MEZZE BOTTIGLIE

<i>Cabernet Sauvignon Lis Neris</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€18</i>
<i>Toscana Avvoltore Moris Farm</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€32</i>
<i>Barolo di Paolo Scavino</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€35</i>

VINI ROSSI AL BICCHIERE - RED WINE GLASS (12CL)

<i>Valcalepio Vigna di San Vigilio '15</i>	<i>€6</i>
<i>Maremma Toscana rosso '17</i>	<i>€6</i>
<i>Barbaresco '14 - Tenuta Carretta</i>	<i>€8</i>
<i>Amarone '14</i>	<i>€9</i>
<i>Bourgognr Rully '16</i>	<i>€10</i>

Eventuali stuzzichini €3 a persona

Olives, chips and more, extra-charge €3 each person

GELATI – ICE CREAM - Fior di Latte e Pistacchio di Bronte

Coppa con tre palline €6

Three balls cup

Coppa con due palline e un po' di frutta €7

Two balls cup and fruit

Sorbetto al limone €6

Lemon soft frozen

DESSERT

I nostri dolci sono serviti con il gelato fior di latte fresco di giornata

Each dessert is served with homemade ice-cream

Piccoli frutti BIO della Val D'Astino di Bergamo e gelato fiordilatte €9

Ice cream with organic red fruits from Bergamo

Caprese al cioccolato, dolce tipico dell'isola di Capri (GLUTEN FREE) €9

Typical chocolate Caprese from Capri island

Crumble di more €9

Blackberries crumble

Macedonia di frutta speziata €9

Spicy fresh fruit salad

Tiramisù del Baretto fresco di giornata €9

Fresh home-made tiramisù

Torta di mele tiepida, crema pasticcera, profumo di cannella €9

Warm apple cake, vanilla sauce, cinnamon

Crostata ai piccoli frutti di bosco €9

Red fruits cake

Semifreddo di vaniglia e passion fruit (GLUTEN FREE) €9

Vanilla and passion fruit frozen

Gelato ai pistacchi di Bronte con crumble di mandorle €9

Pistachio ice cream, almond crumble

Crostata di passion fruit e cioccolato €9

Passion fruit and chocolate tart

Cheesecake di mirtilli con la sua salsa €9

Blueberry cheesecake

SANDWICH. preparati con pane da lievito madre e farine integrali macinate a pietra

Pane e salame bergamasco affinato in baita €7

Bread and typical salame

Pane con bresaola spagnola €7

Bread and Spanish bresaola Cecina de Leon

Pane e formaggio della Val Taleggio nostrano €7

Bread and typical Taleggio cheese

Il pesce in carta è di altissima qualità, in genere non allevato, pescato e congelato a bordo. Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattimento 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. Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre. Servizio d'acqua potabile purificata € 3.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03.