

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

GELATO - ICE CREAMS

DESSERT

TAGLIERI

**CAFFETTERIA E ALTRO
COFFEE BAR AND MORE**

<i>Caffè espresso, macchiato o americano</i>	€2.40
<i>Caffè marocchino o altre variazioni</i>	€2.80
<i>Caffè corretto - Coffee with alcohol</i>	€3.50
<i>Caffè freddo - Cold coffee</i>	€5.00
<i>Cappuccino</i>	€3.50
<i>Latte macchiato - Coffe milk</i>	€4
<i>Cioccolata calda - Hot chocolate</i>	€ 5
<i>Thè e infusioni - Tea and infusions</i>	€4
<i>Brioches</i>	€2
<i>Girelle di sfoglia e uvetta - special cake</i>	€3
<i>Acqua minerale cl 25 -Mineral water bottle</i>	€2,50
<i>Acqua minerale cl 75 Mineral water bottle</i>	€5
<i>Bibite e succhi classici - Soft drink</i>	€5
<i>Succo naturale di mele della Val Brembilla di Bergamo - Apple juice</i>	€5
<i>Spremuta d'arance - Orange juice</i>	€6
<i>Succo di mirtilli rossi naturali della Valtellina - Blueberry juice</i>	€5
<i>Liquori nazionali - Italian spirit</i>	€6
<i>Amari artigianali</i>	€7
<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 - Tonica botanica - Campari ecc.</i>	€10
<i>Prosecco o vino bianco o rosso/wine</i>	€10
<i>Aperol Spritz</i>	€10
<i>Donizetti Sprissss</i>	€10
<i>Hugo Spritz Saint Germain</i>	€12
New Spritz Venturo (Limone, Rosmarino, Camomilla Blu)	€12
<i>Analcolico alla frutta - Alcohol-free fruit drink</i>	€10
<i>Gin tonic</i>	€10
<i>Gin tonic con Hendrix o altri special</i>	€12
<i>Kombucha Gin Cockatil</i>	€10
<i>Moskow Mule</i>	€12
New Italicus Tonic (Rosolio al Bergamotto)	€12
<i>Vermouth Riserva</i>	€12
<i>Cocktail</i>	€12

BIRRE - BEERS**BIRRE LOCALI - LOCAL BEERS**

<i>Birra Bergamasca Via Priula Bionda Loertis</i>	<i>c133</i>	<i>€7</i>
<i>Birra Bergamasca Via Priula Rossa Dubek</i>	<i>c133</i>	<i>€7</i>
<i>Birra Bergamasca Via Priula Scura Camoz</i>	<i>c133</i>	<i>€7</i>
<i>Via Priula San Marco Birrificio artigianale Bergamasco</i>	<i>c150</i>	<i>€9</i>

BIRRE ITALIANE - ITALIAN BEERS

<i>Menabrea</i>	<i>C133</i>	<i>€6</i>
<i>Menabrea Premium Lager</i>	<i>c166</i>	<i>€9</i>
<i>Lemon Birra Moretti Radler</i>	<i>c133</i>	<i>€6</i>
<i>Birra Moretti Grand Cru</i>	<i>c175</i>	<i>€15</i>

BIRRE ESTERE - FOREIGN BEERS

<i>Birra Waiss Franziskaner</i>	<i>c1 50</i>	<i>€8</i>
---------------------------------	--------------	-----------

BIRRA ANALCOLICA - ALCOOL FREE BEER

New <i>Corona Cero 0.0 Alcool</i>	<i>c1</i>	<i>€7</i>
--	-----------	-----------

Eventuali stuzzichini €4 a persona

Olives, chips and more, extra-charge €4 each person

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA - WHITE WINE BOTTLES

<i>Prosecco DOCG Extra Dry San Giuseppe</i>	<i>c175</i>	<i>€35</i>
<i>Franciacorta Spumante Brut Compagnoni</i>	<i>c175</i>	<i>€45</i>
<i>Metodo Classico Ombra- Nicola Gatta</i>	<i>C175</i>	<i>€45</i>
<i>Franciacorta Spumante Prestige Cà del Bosco</i>	<i>c175</i>	<i>€55</i>
<i>Franciacorta Spumante Annamaria Clementi - Ca Del Bosco</i>	<i>c175</i>	<i>€140</i>
<i>Champagne Paul Goerg Premier Cru Brut</i>	<i>C175</i>	<i>€58</i>
<i>Champagne Pol Roger Brut</i>	<i>C175</i>	<i>€80</i>
<i>Champagne R de Ruinart</i>	<i>C175</i>	<i>€94</i>
<i>Valcalepio Bianco Castello di Grumello</i>	<i>c175</i>	<i>€35</i>
<i>Gewurztraminer Joseph Hofstatter</i>	<i>c175</i>	<i>€38</i>
<i>Sauvignon Saint Valentin</i>	<i>C175</i>	<i>€45</i>
<i>Incrocio Manzoni fontanasanta di Foradori (Biodinamico)</i>	<i>C175</i>	<i>€40</i>
<i>Vitovska Di Zidarich del carso (Biodinamico)</i>	<i>C175</i>	<i>€46</i>
<i>Soave Calvarino Pieropan</i>	<i>C175</i>	<i>€45</i>
<i>Vermentino toscano Petra</i>	<i>C175</i>	<i>€35</i>
<i>Dreams di Jerman</i>	<i>c175</i>	<i>€75</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo Valle Reale (Biodinamico)</i>	<i>C175</i>	<i>€36</i>
<i>Etna Bianco Sicilia Cottanera</i>	<i>c175</i>	<i>€38</i>

MEZZE BOTTIGLIE

<i>Valcalepio Bianco pinot grigio e chardonnay</i>	<i>c137.5</i>	<i>€20</i>
<i>Dreams di Jerman</i>	<i>c137.5</i>	<i>€45</i>
<i>Champagne Philipponat mezza bottiglia</i>	<i>c137.5</i>	<i>€40</i>

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

<i>Prosecco Extra Dry di Conegliano San Giuseppe</i>		<i>€6</i>
<i>Vermentino Toscano Casa d'Acquagiusta di Bellavista</i>		<i>€6</i>
<i>Franciacorta Nostre selezioni</i>		<i>€8</i>
<i>Etna Bianco di Cottanera</i>		<i>€7</i>
<i>Sauvignon Saint Valentin</i>		<i>€7</i>
<i>Gewurztraminer - Hoffstatter</i>		<i>€7</i>
<i>Chablis Famille Gueguen</i>		<i>€8</i>
<i>Champagne Premier Cru Paul Goerg</i>		<i>€12</i>

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA - RED WINE BOTTLES

<i>Valcalepio Rosso Pilendri Locatelli caffi</i>	<i>c175</i>	<i>€35</i>
<i>ValcalepioRosso riserva Barbariccia Castello degli Angeli</i>	<i>C175</i>	<i>€50</i>
<i>Sfursat della Valtellina di Negri</i>	<i>c175</i>	<i>€55</i>
<i>Sfursat della Valtellina 5 stelle Ninonegri</i>	<i>C175</i>	<i>€97</i>
<i>Chianti Castiglioni Marchesi Frescobaldi</i>	<i>c175</i>	<i>€35</i>
<i>Chianti Classico - Isole e Olena</i>	<i>c175</i>	<i>€45</i>
<i>Le volte Dell'Ornellaia Bolgheri doc</i>	<i>C175</i>	<i>€45</i>
<i>Il Bruciato -Guado al tasso di antinori Bolgheri DOC</i>	<i>C175</i>	<i>€45</i>
<i>Brunello di Montalcino Val di Suga</i>	<i>c175</i>	<i>€55</i>
<i>Tignanello di Antinori</i>	<i>c175</i>	<i>€160</i>
<i>Valpolicella Ripasso La Casetta Domini Veneti</i>	<i>C175</i>	<i>€38</i>
<i>Amarone della Valpolicella Domini Veneti</i>	<i>c175</i>	<i>€55</i>
<i>Barbera D'Asti Bricco dell'Uccellone</i>	<i>c175</i>	<i>€75</i>
<i>Barolo Pietrin Franco Conterno</i>	<i>C175</i>	<i>€55</i>
<i>Barolo Vigna Colonnello Riserva Bussia - prunotto</i>	<i>c175</i>	<i>€150</i>
<i>Etna rosso PassoRosso - Passopisciario</i>	<i>C175</i>	<i>€40</i>
<i>Anima Umbra - Arnaldo Caprai</i>	<i>C175</i>	<i>€35</i>
<i>Sagrantino di Montefalco - Arnaldo Caprai</i>	<i>C175</i>	<i>€60</i>
<i>Pinot Nero Meczan -Hoffstatter</i>	<i>C175</i>	<i>€36</i>
<i>Teroldego - Foradori (Biodinamico)</i>	<i>C175</i>	<i>€42</i>

MEZZE BOTTIGLIE

<i>Cabernet Sauvignon Lis Neris</i>	<i>c137.5</i>	<i>€20</i>
<i>Toscana Avvoltore Moris Farm</i>	<i>c137.5</i>	<i>€35</i>
<i>Barolo di Paolo Scavino</i>	<i>c137.5</i>	<i>€45</i>

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

<i>Valcalepio Rosso I Pilendri- Locatelli Caffi</i>		<i>€6</i>
<i>Barolo Pietrin -Franco Conterno</i>		<i>€9</i>
<i>Etna Rosso - Passopisciaro</i>		<i>€8</i>
<i>Amarone - Domini Veneti</i>		<i>€9</i>
<i>Bourgogne Haute Cote de Beaune - Henry Latour</i>		<i>€9</i>

Eventuali stuzzichini per aperitivo €4 a persona

Olives, chips and more, extra-charge €4 each person

**Il Gelato del Baretto fresco di giornata
- Home made ice cream**

Coppa fiordilatte **€6**
Milk icecream

Coppa fiordilatte e pistacchio di Bronte **€7**
Milk and pistacio icecream

Granita alla frutta **€6**
Fruit slush

Affogato al caffè **€7**
Milk icecream with coffee

Dessert

Tutti i dolci sono serviti con il nostro gelato fiordilatte fresco

Il Panettone fatto a mano del Baretto a lievitazione naturale, i suoi canditi e crema al profumo di agrumi

Handmade naturally leavened Panettone from Baretto, candied fruit and citrus cream

Gelato al pistacchio di Bronte, crumble al cacao e gocce di rum scuro

Bronte Pistachio ice cream, cocoa crumble and drops of dark rum

Macedonia di frutta con infuso tiepido speziato

Fruit salad with warm spiced infusion

Torta soffice al cioccolato con salsa di lamponi

Soft chocolate cake with raspberry sauce

Caprese al cioccolato e salsa ai lamponi

Chocolate Capri cake and raspberry sauces

Il nuovo Tiramisù del Baretto con cuore di gelato fiordilatte

Tiramisù home made with fior di latte ice cream

Torta di mele tiepida, crema pasticcera, profumo di cannella

Warm apple cake, vanilla sauce, cinnamon

Semifreddo nocciola e cioccolato, salsa al cioccolato e croccante

Frozen hazelnut, chocolate sauce and crunchy hazelnut

Assaggio di formaggi delle valli bergamasche con le loro confetture

Typical cheese from Bergamo Valleys with fruit jams

Euro 10

Il nostro pane

da lievito madre e farine integrali macinate a pietra ...

Con salame bergamasco affinato in baita €7
Bread and typical salame

Con bresaola Spagnola Cecina de Leon €7
Bread and bresaola

Con formaggio della Val Taleggio nostrano €7
Bread and typical Taleggio cheese

Il nostro tagliere

€16

*con salame bergamasco, bresaola Cecina de Leon,
formaggio della Val Taleggio e pane da lievito madre e
farine macinate a pietra*

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 pugliese extravergine d'oliva del Consorzio Oliveti di Italia di Andria. Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre. Servizio d'acqua potabile purificata, Decreto Legge 181 del 23.06.03.