

Il menù di oggi

Siamo
Capitale
Italiana
della Cultura
2023



BERGAMO
BRESCIA

ANTIPASTI

- Il salmone rosso selvaggio dell'Alaska** €21
spuma di mozzarella, bottarga, puntarelle e gocce di colatura di alici
Alaskan red salmon, soft mozzarella, bottarga, chicory and drops of anchovy sauce
- Crema di patate con gamberi spadellati, carciofi e ribes** €21
Potatoes cream with prawns, artichokes and currant
- Paté di foie gras con pan brioche, mostarda di fichi rossi, confettura di ribes bianco e cipolle rosse caramellate** €21
Foie gras paté, pan brioche, red figs moutarde, white currant jam and caramelized red onions
- Polenta e pica sö in ricordo dei nonni, burro e acciughe del Cantabrico** €21
Typical Bergamasco appetizer with polenta, butter and anchovies
- Sfoglia e scarola con fonduta di taleggio e tartufo nero** €21
Puff pastry and escarole with taleggio cheese fondue and black truffle
- Bresaola spagnola Cecina de León, il salame bergamasco della Val Taleggio e verdura in agrodolce** €21
Bresaola ham and Bergamo salami with sweet and sour vegetable

PRIMI

- Il Risotto della Montagna*** €21
Funghi porcini, fonduta di taleggio e mirtilli fermentati
Mountain Risotto
Porcini mushrooms, cheese fondue and fermented blueberries
- Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi*** €21
Fresh macaroni pasta, carbonara style with prawns
- Mezzi paccheri di Gragnano con carciofi, pasta di salame e Formai de Mùt*** €21
Half paccheri of Gragnano pasta, salami paste e Bergamo cheese
- Casonsèi fatti a mano al burro di malga e Formai de Mut*** €21
Handmade bread ravioli bergamasca style made with bread, meat and cheese

SECONDI

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero €23
Creamed cod fish with polenta and black truffle

Fish and Greens, Filetto White Cod islandese selvaggio appena panato, finocchi glassati e salsa d'agrumi €23
Wild cod fish lightly breaded, Glazed fennel and citrus sauce

Polpo arrosto, cime di rapa e crema di patate dolci € 26
Roast octopus, turnip greens and sweet potato cream

Ossobuco di vitello, allevato con rispetto da Peter Farm's con gremolata di verdure su soffice di patate €23
Shank veal with vegetables gremolata and potatoes cream

Tartara di filetto di manzo crudo agli aromi €23
Raw beef meat with vegetables and summer aroma

Manzo all'olio con polenta bergamasca €23
Typical long cooking beef with polenta

Drink di benvenuto, stuzzichino, pane e burro montato, coperto e servizio € 7.00
 Welcome aperitif, little appetizer, bread, butter, table charge and service € 7.00

Servizio d'acqua potabile purificata liscia e gasata € 5.00
 Water service
 Decreto Legge 181 del 23.06.03 Per due persone
 For two Person

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 del frantoio Cimaf di Ostuni. Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre.

Stuzzichino, pane, coperto e servizio € 7.00 - Little appetizer, bread, table charge and service € 7.00. 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 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. Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre. Servizio d'acqua potabile purificata € 5.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03.