

Al dolce guidami...



come in Anna Bolena di Gaetano Donizetti, uno di Bergamo Alta

Gelato ai pistacchi di Bronte, crumble di mandorle e salsa cioccolato
Pistachio ice cream, almond crumble and chocolate sauce

Macedonia di frutta speziata con gelato al fiordilatte
Spicy fresh fruit salad

Crostata di passion fruit e cioccolato
Passion fruit and chocolate tart

Piccoli frutti BIO della Val D'Astino di Bergamo con gelato fiordilatte
Fresh milk ice cream with organic red fruits from Bergamo

Cheesecake di mirtilli con la sua salsa
Blueberry cheesecake

Crostata ai piccoli frutti rossi e pistacchi, gelato fiordilatte
Organic Bergamo red fruits and pistachio pie

Caprese al cioccolato, dolce tipico dell'isola di Capri (GLUTEN FREE)
Typical chocolate Caprese from Capri island

Crumble di more
Blackberrys crumble

Tiramisù del Baretto fresco di giornata
Fresh home-made tiramisù

Torta di mele tiepida, crema pasticcera, profumo di cannella e gelato
Warm apple cake, vanilla sauce, cinnamon

Semifreddo di vaniglia e passion fruit (GLUTEN FREE)
Vanilla and passion fruit frozen

Assaggi di sua Maestà lo Strachitund, il Formai de Mut e il Taleggio nostrano, serviti con la composta di fichi e cipolle rosse
Taste of typical Bergamo cheese and figs and red onions jam

Vini e liquori da dessert

SERVITI AL BICCHIERE

| | |
|--|----|
| Moscato di Scanzo di Locatelli Caffi | €6 |
| Moscato di Pantelleria Lago di Venere | €5 |
| Sauternes da piccoli Chateau | €6 |
| Recioto della Valpolicella (Amarone) dei Domini Veneti | €6 |
| Muffato della Sala di Antinori | €8 |

LE BOTTIGLIE

| | | |
|--|---------|-----|
| Moscato naturale d'Asti Vigna senza Nome di Braida | cl.37.5 | €13 |
| Brachetto d'Acqui di Braida | cl.37.5 | €13 |
| Moscato di Pantelleria Lago di Venere | cl.37.5 | €16 |
| Lugana passito Tre Filer di Cà dei Frati | cl.37.5 | €20 |
| Moscato di Scanzo – Locatelli Caffi | cl.50.0 | €40 |
| Moscato di Scanzo di Eligio Magri | cl.37.5 | €38 |
| Moscato di Scanzo di Biava | cl.50.0 | €65 |
| Moscato di Scanzo di Pagnoncelli Vigna del farmacista | cl.50.0 | €65 |
| Muffato della Sala – Castello della Sala di Antinori | cl.50.0 | €47 |
| Ben Ryè Passito di Pantelleria di Donnafugata | cl.37.5 | €36 |
| Recioto della Valpolicella (Amarone) dei Domini Veneti | cl.50.0 | €35 |
| Torcolato di Maculan | cl.37.5 | €28 |
| Gewurztraminer Spatlese '16 - Hofstatter | cl.37.5 | €38 |
| Sauternes da piccoli Chateau – G | cl.37.5 | €28 |
| Sauternes Chateau Rieussec Grand Cru | cl.37.5 | €78 |
| Acininobili '97 di Maculan | cl.37.5 | €50 |
| Angialis dei Nuraghi di Argiolas | cl.37.5 | €50 |

[Il Baretto di San Vigilio è un orgoglioso supporter dell'Atalanta e di Sofia Goggia.](#)

Un'idea regalo? Regala una cena al Baretto!

Ti è piaciuta l'esperienza al Baretto? Condividilo con l'hashtag [#barettoSANVIGILIO](#)