

Al dolce guidami...

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

Tutti i dolci sono serviti con il nostro gelato fiordilatte fresco

La Pavlova esotica e passion fruit

Exotic pavlova and passion fruit

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

Bronte Pistachio ice cream, cocoa and drops of dark rum

Crostatina mousseline di Limone e lamponi, meringa

Lemon tarte with raspberry and meringue

Macedonia di frutta fresca con infuso speziato tiepido

Fresh fruit salad with warm spicy infusion

Caprese al cioccolato e salsa ai lamponi

Chocolate Capri cake and raspberry sauces

Cheesecake ai frutti esotici e salsa al passion fruit

Mango's cheesecake and passion fruit

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 allo zabaione e ragù di fragole

Frozen zabaglione with strawberry sauce

Assaggio di formaggi delle valli bergamasche con le loro confetture

Typical cheese from Bergamo Valleys with fruit jams

Euro 10

Vini da dessert

SERVITI AL BICCHIERE

<i>Moscato di Scanzo di Locatelli Caffi</i>	€8
<i>Moscato di Pantelleria Lago di Venere</i>	€5
<i>Torcolato di Maculan</i>	€7
<i>Sauternes Chateau Bastogne La Montagne</i>	€7
<i>Baniuls Rimage di Vial Magneres</i>	€8
<i>Barolo Chinato Mulassano</i>	€8
<i>Barolo Chinato di G. Cappellano (Aperto con Coravin)</i>	€10

LE BOTTIGLIE

<i>Brachetto d'Acqui di Braida</i>	<i>cl.37.5</i>	€13
<i>Moscato di Pantelleria Lago di Venere</i>	<i>cl.37.5</i>	€16
<i>Lugana passito Tre Filer di Cà dei Frati</i>	<i>cl.37.5</i>	€20
<i>Moscato Rosso Passito – Castello di Grumello</i>	<i>cl 37,5</i>	€35
<i>Moscato di Scanzo – Locatelli Caffi -</i>	<i>cl.50.0</i>	€45
<i>Moscato di Scanzo di Biava</i>	<i>cl.37.5</i>	€60
<i>Moscato di Scanzo di Eligio Magri</i>	<i>cl.37.5</i>	€38
<i>Passito bergamasco Da uve PIWI Theia – Nove Lune</i>	<i>cl.37.5</i>	€44
<i>Moscato di Pantelleria Ben Rye Donnafugata</i>	<i>cl.37.5</i>	€40
<i>Muscat de Beaumes de Venise di Eamille Perrin</i>	<i>cl.37.5</i>	€30
<i>Sauternes Chateau Fontaine</i>	<i>cl.37.5</i>	€30
<i>Vin santo di antinori</i>	<i>cl.37.5</i>	€42
<i>Recioto della Valpolicella(Amarone) dei Domini Veneti -</i>	<i>cl.50.0</i>	€35
<i>Torcolato di Maculan</i>	<i>cl.37.5</i>	€28
<i>Muffato della sala – Antinori -</i>	<i>cl.50.0</i>	€50
<i>Angialis dei Nuraghi di Argiolas</i>	<i>cl.37.5</i>	€50
<i>Barolo Chinato di Mulassano</i>	<i>cl.50.0</i>	€60
<i>Barolo Chinato di G. Cappellano</i>	<i>cl. 50.0</i>	€65

Il nostro amaro di fine pasto

L'ANTONIETTA

Da botaniche dei colli e monti bergamaschi, l'amaro artigianale dedicato alla mamma del Baretto.

Servito liscio, freddo o con ghiaccio

€ 5

Un'idea regalo? Regala una cena al Baretto!



MICHELIN 2024

Ti è piaciuta l'esperienza al Baretto? Condividilo con il tag @barettodisanvigilio oppure con l'hashtag #barettodisanvigilio