

Il menù degustazione



Menù servito preferibilmente per tutto il tavolo
Served for the whole table

Aperitivo Bergamasco di benvenuto
Welcome appetizer

Gazpacho di verdure con ricotta al basilico
Gazpacho with basil fresh cheese

Crema di patate con gamberi spadellati e funghi porcini
Potatoes cream with prawns and wild mushrooms

Casonsèi
Homemade ravioli

La polenta con il baccalà e tartufo nero
Creamed cod fish, polenta and black truffle

Dessert dalla carta
Dessert from daily menu

€48 a persona
each person

Il menù alla carta

ANTIPASTI

<i>Crema di patate con gamberi spadellati e funghi porcini</i> <i>Potatoes cream with prawns and wild mushrooms</i>	€16
<i>Insalata tiepida di mare, rucola, melone, ribes rosso e cialda all'amaretto</i> <i>Seafood salad with, arugula, melon, white currant and amaretto</i>	€16
<i>Burratina di bufala, prugna rossa, patè di olive e pesto gentile</i> <i>Buffalo burrata, red plum, olives and pesto</i>	€16
<i>Polenta e pica sö in ricordo dei nonni, con formaggella e acciughe del Cantabrico</i> <i>Typical Bergamasco appetizer with polenta, cheese and anchovies</i>	€16
<i>Sfoglia e scarola con fonduta di taleggio e tartufo nero</i> <i>Puff pastry and escarole with taleggio cheese fondue and black truffle</i>	€16
<i>Bresaola Cecina de Leon e il salame bergamasco, crostini al pomodoro</i> <i>Spanish bresaola ham and Bergamo salami with bread and tomatoes</i>	€16

PRIMI

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi €18
Fresh macaroni pasta, carbonara style with prawns and bacon

Mezzi paccheri di Gragnano con ragù bianco di mare ai profumi mediterranei €18
Paccheri pasta with fish and Mediterranean flavours

Casonsèi fatti a mano al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.17 €16
Handmade bread ravioli bergamasca style made with bread, meat and cheese

Il risotto della montagna con funghi porcini, fonduta di taleggio e mirtilli fermentati €18
Mountain risotto with wild mushrooms, taleggio cheese and fermented blueberries

Tagliolini di pasta fresca al tartufo bianco €29
Home made tagliolini with white truffle

SECONDI

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero €20
Creamed cod fish with polenta and black truffle

Fish and Greens merluzzo islandese selvaggio appena panato, ribes rosso e sapori mediterranei €20
Wild cod fish lightly breaded, red currant and Mediterranean flavors

Ossobuco di vitello, allevato con rispetto da Peter Farm's con gremolata di verdure su soffice di patate €22
Shank veal with vegetables and potatoes cream

Gamberi alla catalana €20
Catalana prawns

Tartara di filetto di manzo crudo agli aromi €20
Raw beef meat with vegetables and summer aroma

Manzo all'olio con polenta bergamasca €20
Typical long cooking beef with polenta

Stuzzichino, pane, coperto e servizio € 6.00

Little appetizer, bread, table charge and service € 6.00

Servizio d'acqua potabile purificata € 4.00

Decreto Legge 181 del 23.06.03

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.