

La proposta per il pranzo legata al territorio.



Baretto di
S.VIGILIO

Gazpacho di verdure con ricotta al basilico

Gazpacho with basil fresh cheese

I Casonsèi fatti a mano al burro delle Orobie e Formai de Mut 2.17

Handmade bread ravioli bergamasca style

Manzo all'olio con polenta bergamasca

Typical long cooking beef with polenta

Dolce a vostra scelta dalla carta dei dessert

Dessert from daily menù

*€35 a persona tutto compreso: coperto, acqua, bicchiere di vino e caffè
each person all included: service, water, glass of wine and coffee*

La proposta legata al mare

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

Fish and Greens merluzzo islandese selvaggio appena panato, ribes rosso e sapori mediterranei

Wild cod fish lightly breaded, red currant and Mediterranean flavors

Dolce a vostra scelta dalla carta dei dessert

Dessert from daily menu

€35 a persona tutto compreso: coperto, acqua, bicchiere di vino e caffè
each person all included: service, water, glass of wine and coffee

La carta

Antipasti

Crema di patate con gamberi spadellati e funghi porcini €14
Potatoes cream with prawns and wild mushrooms

Insalata tiepida di mare, rucola, melone, ribes rosso e cialda all'amaretto €14
Seafood salad with, arugula, melon, white currant and amaretto

Polenta e pica sö in ricordo dei nonni, con formaggella e acciughe del Cantabrico €14
Typical Bergamasco appetizer with polenta, cheese and anchovies

Burratina di Bufala, prugna rossa, olive e pesto gentile €14
Buffalo burrata, red plum, olives and pesto

Sfoglia e scarola con fonduta di taleggio e tartufo nero €14
Puff pastry and escarole with taleggio cheese fondue and black truffle

Bresaola Cecina de Leon e il salame bergamasco, crostini al pomodoro €14
Spanish bresaola ham and Bergamo salami with bread and tomatoes

PRIMI

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara di gamberi €16
Fresh macaroni pasta, carbonara style with prawns and
bacon

Mezzi paccheri di Gragnano con ragù bianco di mare ai €16
profumi mediterranei
Paccheri pasta with fish and Mediterranean flavours

Casonsèi fatti a mano al burro delle Orobie e Formai de €14
Mut 2.17
Handmade bread ravioli bergamasca style made with
bread, meat and cheese

Il risotto della montagna con funghi porcini, fonduta di €16
taleggio e mirtilli fermentati
Mountain risotto with wild mushrooms taleggio cheese and
fermented blueberries

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

SECONDI

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero €16
Creamed cod fish with polenta and black truffle

Fish and Greens merluzzo islandese selvaggio appena €16
panato, ribes rosso e sapori mediterranei
Wild cod fish lightly breaded with Mediterranean flavors

Ossobuco di vitello, allevato con rispetto da Peter Farm's €18
con gremolada di verdure su soffice di patate
Shank veal with vegetables and potatoes cream

Catalana di gamberi €16
Catalana prawns

Tartara di filetto di manzo crudo agli aromi €16
Raw beef meat with vegetables and summer aroma

Manzo all'olio con polenta bergamasca €16
Typical long cooking beef with polenta

Stuzzichino, pane, coperto e servizio € 3.00

Little appetizer, bread, table charge and service € 3.00

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. Servizio d'acqua potabile purificata € 3.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03.