

**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**

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

*Bronte Pistachio ice cream, cocoa crumble and drops of dark rum*

**Macedonia di frutta con infuso tiepido speziato**

*Fruit salad with warm spiced infusion*

**Pavlova ai frutti esotici**

*Tropical fruits Pavlova*

**Caprese al cioccolato e salsa ai lamponi**

*Chocolate Capri cake and raspberry sauces*

**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*

**Torta soffice al cioccolato con salsa di lamponi**

*Soft chocolate cake with raspberry sauce*

**Semifreddo alla nocciola e cioccolato, salsa al cioccolato e croccante**

*Frozen hazelnuts, chocolate sauce and crunchy hazelnuts*

**Cheesecake ai mirtilli**

*Blueberries cheesecake*

**Frutti di Bosco con gelato fior di latte**

*Mix Wild Berries with ice cream*

**Assaggio di formaggi delle valli bergamasche con le loro confetture**

*Typical cheese from Bergamo Valleys with fruit jams*

## 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>Passito di Pantelleria Ben Rye</i>		€10
<i>Recioto della Valpolicella (Amarone) dei Domini Veneti</i>		€6
<i>Baniuls Rimage di Vial Magneres</i>		€8
<i>Barolo Chinato di G. Cappellano ( Aperto con Coravin)</i>		€10

### LE BOTTIGLIE

<i>Moscato naturale d'Asti Vigna senza Nome di Braida</i>	<i>cl.37.5</i>	€13
<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 di Scanzo – Locatelli Caffi -</i>	<i>cl.50.0</i>	€45
<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>Muscat de Beaumes de Venise di Eamille Perrin</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>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>	€70
<i>Passito di Pantelleria Ben Rye Donnafugata</i>	<i>Cl 75.0</i>	€90

## Il nostro amaro di finepasta

### L'ANTONIETTA

<i>Da botaniche dei colli e monti bergamaschi, l'amaro artigianale dedicato alla mamma del Baretto. Servito liscio, freddo o con ghiaccio</i>		€ 5
---	--	-----

*Un'idea regalo? Regala una cena al Baretto!*

*Ti è piaciuta l'esperienza al Baretto? Condividilo con l'hashtag  
#barettoSanvigilio*

