

ANTIPASTI

Tartare di sedano rapa con hummus di ceci e polvere di olive taggiasche
VEGAN

celeriac tartare with chickpea hummus

16.00

Caprese di bufala con pomodorini confit e basilico
buffalo mozzarella caprese with cherry tomatoes and basil

14.00

Tartare di tonno
tonno, capperi, olive taggiasche, pomodorini confit e mango
tuna tartare with capers, olives, tomatoes and mango

18.00

Caesar salad

lattuga, pollo a fettine, crostini di pane, salsa Caesar, olio
salad, chicken, roasted bread, Caesar sauce, parmesan

14.00

PRIMI

Casoncelli alla Bergamasca
ravioli ripieni di carne, pancetta, burro e Parmigiano
meat filled ravioli with bacon, butter and Parmisan

15.00

Spaghetti con aglio olio, peperoncino e mazzancolle
spaghetti with garlic, oil, chili pepper and prawns

14.00

Risotto con asparagi, scamorza affumicata e pane croccante al pomodoro
risotto with asparagus, smoked scamorza cheese and crispy tomato bread

14.00

Pacchero al pomodoro mantecato al burro e Parmigiano
paccheri with tomato sauce, Parmesan and butter

14.00

Gnocchetti al pesto Genovese
gnocchi with pesto

14.00

CONTORNI

Verdure al vapore a scelta
patate / carote

insalata verde / pomodori

6.00



QR CODE PER LA LEGENDA DEGLI ALLERGENI
CHECK ALLERGENS WITH QR CODE

SECONDI

Brasato di manzo al vino rosso con polenta
braised beef in red wine with polenta
20.00

Tagliata di Fassona con patate al forno e salsa alle erbe aromatiche
Piedmontese Fassona beef sliced with roasted potatoes
23.00

Vitello tonnato "Il classico"
carne di vitello, salsa tonnata, capperi e misticanza
veal with tuna sauce
17.00

Polenta di farina storo macinata a pietra con funghi porcini
polenta with porcini mushrooms
16.00

Fritto misto di calamari e alici
mixed fried calamari and alici
20.00

Seppioline morbide con pomodoro, olive taggiasche e purè
cuttlefish with tomato, Taggiasca olives and puree
17.00

TAGLIERI

Tagliere con salumi misti e formaggi DOP
15.00 (per due persone 30.00)
chopping board with salumi and cheese

Torre dei 3 Formaggi DOP Bergamaschi
(strachitunt - Taleggio - Branzi)
tasting of typical cheese
20.00

PIZZE

Pizza Margherita : mozzarella, pomodoro, basilico e olio evo
13.00

Prosciutto crudo: crudo, mozzarella di bufala e pomodorini confit
14.00

Diavola: mozzarella, pomodoro e salame piccante
15.00

Vegetariana: pomodoro, melanzane e zucchine
14.00