

Antipasti

Insalata Caprese con pomodori e olive taggiasche 15.00
Caprese salad with tomatoes and olives

Insalata di finocchi, arancia e code di mazzancolle a vapore 15.00
Fennel, Orange and steamed shrimp salad

Tartare di fassona con crema di burrata, pomodorini confit e misticanza 19.00
Fassona tartare with burrata cream, confit cherry tomatoes, and mixed greens

Primi

Casoncelli della tradizione Bergamasca 16.00
(Ravioli ripieni di carne, pancetta, burro e Parmigiano)
Meat filled ravioli with bacon, butter and Parmesan

Risotto gourmet "Carnaroli" al pomodoro, rana pescatrice e crema di the verde e lime 18.00
Risotto gourmet with tomato, fish and lime cream

Rigatone del "Torquatone" con pomodoro, pancetta, cipolla, worcester e peperoncino 16.00
Pasta with tomato sauce, pancetta, onion cream and chili

Gnocchi di patate con pesto Genovese, fagiolini e patate 16.00
MPotato gnocchi with Genovese pesto, green beans and potatoes

Secondi

Brasato di manzo al vino rosso con polenta 22.00
Braised beef in red wine with polenta

Polenta Taragna 16.00
Polenta with mix cheese

Orata alla Mediterranea con salsa al pomodoro olive taggiasche e capperi 20.00
GrMediterranean-style sea bream with tomato sauce, olives and capers

il classico Vitello tonnato con misticanza 18.00
Veal with tuna sauce

Carpaccio di manzo con pomodorini, noci, aceto balsamico e olio alle erbe 20.00
Beef carpaccio with cherry tomatoes, walnuts and balsamic vinegar

CONTORNI

Insalata / Pomodori / Patate al forno
Salad / Tomatoes /Roasted potatoes

6.00

I Sapori del Territorio

Degustazione dei classici Bergamaschi 22.00

I Casoncelli - la Taragna - il Brasato

Tasting of the three typical dishes from Bergamo

SARANNO SERVITI SU UN TAGLIERE CON 3 PENTOLINE DI Baldassarre Agnelli

I Nostri Taglieri

Selection of cured meats & cheeses

IL TRADIZIONALE

Varietà di 4 salumi e 3 formaggi con confettura di cipolle, noci, uva, giardiniera e ciliegie di mozzarella

PICCOLO 18.00 - PER 2 PERSONE 35.00

I FORMAGGI

- Selezione di formaggi del territorio -

Strachitunt, taleggio, Branzi, Agrì di Valtorta, serviti con confetture di fichi, cipolla, miele, noci e uva

PICCOLO 18.00 - PER 2 PERSONE 35.00

Pizze

PIZZA MARGHERITA - mozzarella, pomodoro, basilico e olio EVO 13.00

Classic Italian pizza with fresh ingredients and a touch of EVO oil

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO - crudo, mozzarella, pomodoro 15.00

Parma ham, mozzarella, tomato sauce

PIZZA MEDITERRANEA bianca con zucchine, pomodorini e olive 15.00

white pizza with zucchinis, cherry tomatoes and olives

PIZZA BIANCA con olio EVO e origano 8.00

Simple and fragrant, no tomato sauce

* Desideriamo informare i nostri clienti che alcuni alimenti potrebbero essere surgelati.

Tuttavia, la nostra priorità è l'uso di ingredienti freschi e genuini per offrirvi un'esperienza culinaria di qualità.

COPERTO: 3.00 - service fee 3.00