

Antipasti | Starters

Polenta autoctona al "tocco" di funghi porcini* con mousse al parmigiano

Local *Polenta* with Porcini mushrooms and Parmigiano cheese mousse

€ 12.50

Prosciutto crudo di Parma stagionato con carciofini invernali al mosto di frantoio

Aged Parma ham with winter artichokes

€ 13,00

Piccole tartare di manzo su pesto di rucola e spuma di erborinato di capra

Little beef tartare with rocket salad pesto and goat herbal cheese cream

€ 13,50

Culatello di Felino macerato nel vino rosso e salame nostrano con burratina d.o.p.

Felino Culatello marinated in red wine with salami served with *Burratina* d.o.p. cheese

€ 15,00

Code di mazzancolle* gratinate alle mandorle, nocciole e pistacchi su tortino di riso Venere

Gratinated prawns tails with almonds, peanuts and pistachios served with Venus rice pie

€ 13,50

Salmone leggermente affumicato all'alga nori e ai pistacchi con creme fraiche e crostini di pane nero

Slightly smoked salmon wrapped in nori algae and pistachios with crème fraiche and black bread croutons

€ 13.50

Tentacoli di piovra* arrostiti

con mozzarella di bufala gratinata al mais e battuto di sedano ed olive rivierasche

Pan seared octopus with corn-gratinéed buffalo mozzarella cheese over a mince of celery and olives

€ 14,00

Crudità* di scampi e gamberi rossi con tartare di salmone e crema di avocado e lime

Raw fish mix: scampi, red prawns and salmon tartar with avocado and lime cream

€ 18.50

Ostriche su prenotazione

Raw oysters upon request

Coperto / Service € 2,50

*) in mancanza di prodotti freschi, si impiegheranno prodotti surgelati

*) prodotto fresco abbattuto di temperatura per salvaguardare dal rischio anisakis

Primi piatti | *First courses*

Caramelle di pasta ripiene secondo tradizione bergamasca

Bergamo traditional pasta "candies" stuffed with meat and sausage

€ 12,50

Gnocchetti di patate fatti in casa con salsiccia sgranata e pasta di tartufo

Homemade potato gnocchi with local sausage and truffle scented

€ 12,50

Risotto al radicchio rosso stufato al Valcalepio e scamorza affumicata

Risotto with red chicory stewed in Valcalepio wine and smoked scamorza cheese

€ 13.00 cad. (min. x 2) (min. order 2 portions)

Risotto mantecato al Branzi con funghi porcini* di Asiago

Risotto with Branzi cheese and porcini mushrooms

€ 13.50 cad. (min. x 2) (min. order 2 portions)

Paccheri leggermente piccanti ai gamberi rossi* dell'Atlantico e la loro bisque

Slightly spicy Paccheri with Atlantic red prawns

€ 13.50

Ravioli di branzino in salsa di gamberetti insaporita all'arancia di Sicilia

Seabass ravioli with shrimps and Sicily orange sauce

€ 14,00

Tagliolini neri alle vongole veraci e bottarga di muggine

Black *Tagliolini* pasta with clams and grey mullet bottarga

€ 15,00

Bavette secondo tradizione marinara dette "allo scoglio"

Bavette pasta with seafood

€ 16,50 cad. (min. x 2) (min. order 2 portions)

*) in mancanza di prodotti freschi, si impiegheranno prodotti surgelati

*) prodotto fresco abbattuto di temperatura per salvaguardare dal rischio anisakis

Secondi piatti di pesce | *Main courses - Fish*

Salmone arrostito su crema di patate e barbabietola con chips di carciofi

Roasted salmon served with potatoe and beet cream and artichokes chips

€ 16,50

Orata alla griglia con verdure alla plancia

Grilled seabream with grilled vegetables

€ 17,50

Frittura* di calamari e gamberi con carote e zucchine in pastella

Fried calamari and prawns with battered carrots and zucchini

€ 18,00

Spigola al vero cartoccio con mitili, funghi porcini * ed olive taggiasche

Foil baked seabass with mussels, porcini mushrooms and olives

€ 19,50

Grigliata mista di pesci dei nostri mari con patate* dorate

Selection of grilled Mediterranean seafood with cottage potatoes

€ 21,00

Secondi piatti di carne | *Main courses - Meat*

Stracotto di manzo al Barolo con polenta autoctona macinata a pietra

Beef braised in Barolo wine with local polenta

€ 14,50

Tagliata di manzo servita con funghi porcini* e ruculetta selvatica

Beef Tagliata with porcini mushrooms and rocket salad

€ 18,50

Costoletta di vitello alla milanese con patate* dorate

Milanese veal cutlet with fried potatoes

€ 18,50

Filetto di manzo al gorgonzola dolce con patata al cartoccio

Beef tenderloin with sweet gorgonzola cheese cream and jacked potatoes

€ 22,00

Fiorentina alla griglia con verdure alla plancia e patate* dorate

T-bone Fiorentina steak with grilled vegetables and fried potatoes

€ 5,00 l'etto

Formaggi | *Cheese*

Strachitunt e grana lacrimante con miele e confettura

Strachitunt and *Grana Lacrimante* cheese with honey and jam

€ 8,00

Bevande | *Beverages*

Acqua trattata naturale o frizzante 1 l	€ 2,00
Acqua naturale Panna 50 cl	€ 1,50
Acqua frizzante San Pellegrino 50 cl	€ 1,50
Acqua naturale Panna 75 cl	€ 2,50
Acqua frizzante San Pellegrino 75 cl	€ 2,50
Bibite 33 cl	€ 3,00
Coca cola 1 l	€ 5,00
Vino sfuso bianco o rosso ¼ l	€ 2,50
Vino sfuso bianco o rosso ½ l	€ 4,50
Vino sfuso bianco o rosso 1 l	€ 9,00
Birra chiara Jupiler alla spina piccola 25 cl	€ 3,00
Birra chiara Jupiler alla spina media 40 cl	€ 4,50
Birra in bottiglia 33 cl	€ 4,50
Birra in bottiglia Weiss 50 cl	€ 6,00
Birra in bottiglia Salinae al sale di Cervia 75 cl	€ 16,00
Birra chiara Green's 33 cl senza glutine	€ 6,00
Birra analcolica 33 cl	€ 4,00
<u>BIRRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO DELLA GHIRONDA</u>	
Birra Ghirò pils 50 cl	€ 7,50
Birra Rubis doppio malto 50 cl	€ 7,50
Birra Aromatis aromatizzata 50 cl	€ 7,50
Birra Stout scura 50 cl	€ 7,50
Birra 3/8 doppio malto non filtrata Alc. 8,0 % vol. 50 cl	€ 7,50