

La proposta spuntino a pranzo dei giorni feriali Little Lunch

A chiose one dish with a dessert, water, a glass of wine, a cup of coffee and table charge

Lo stuzzichino d'apertura, un piatto a scelta dalla carta più un dessert, acqua, bicchiere di vino e caffè

**€ 25.00 Tutto compreso
All included**

Il menu degustazione

Più portate leggermente ridotte nella quantità per poter maggiormente degustare la nostra cucina

Five small dishes to allow you to sample a wide range of our house specialities

Servito per tutto il tavolo

Tartara di tonno rosso su letto di insalata di puntarelle e burrata

Crema di patate con gamberi e punte d'asparagi

Casoncelli di pane fatti in casa allal Bergamasca

Ossobuco vitello in gremolata di verdure su soffice di patate

Dolce a vostra scelta dalla carta dei dessert

€ 40.00 a persona

Vini consigliati: Valcalepio dei Colli di Bergamo '06 Az. Ag. Le Sorgenti	€ 17.00
Fiano di Avellino Pietra Calda '10 dei Feudi di San Gregorio	€ 20.00
Pinot Grigio Friulano Gris '08 di Lis Neris	€ 25.00
Champagne Jean Pierre Marniquet Brut	€ 40.00

La Carta

Antipasti

Tartara di tonno rosso su letto di insalata di puntarelle e burrata € 13.00
Slice raw tuna fish with puntarelle salad and burrata cheese

Insalata tiepida di polpetti, sedano, pomodori e olive taggiasche € 13.00
Octopus salad with celery, tomatoes and olives

Crema di patate con gamberi e punte d'asparagi € 13.00
Potatoes cream with prawns and asparagus

Patè di fegatini d'anatra con confettura di pomodori verdi e panbrioche € 13.00
Goose duck with green tomatoes mutarde with home bread

Bresaola spagnola Cecina de Leon con crostini al pomodoro € 13.00
Spanish bresaola with bread and tomatoes

Fagottino di sfoglia e scarola dei colli con fonduta di taleggio tartufata € 13.00
Scarola salad cake with taleggio cheese fondue

Primi

Maccheroncini di pasta fresca con totanetti, basilico e pomodori secchi € 13.00
Maccheroncini fresh pasta with squid, basil and dry tomatoes

Risotto mantecato agli asparagi con i gamberi € 13.00
Risotto with prawns and asparagus

Paccheri di Gragnano con salsiccia, porcini e formaggio di fossa € 13.00
Gragnano's paccheri pasta with sausages, wild mushroom and fossa cheese

Casoncelli di pane fatti in casa alla Bergamasca € 13.00
Bread home ravioli bergamasca style

Secondi

Treccia di branzino al vapore ai profumi mediterranei € 16.00
Sea bass with potatoes, tomatoes, basil and olives

Baccalà mantecato con polenta € 16.00
Cod with polenta

Controfiletto di manzetta polacca con involtini di asparagi e pancetta croccante € 16.00
Roast beef with asparagus

Ossobuco vitello in gremolata di verdure su soffice di patate € 16.00
Veal shank slice with vegetables and potatoes cream