

I 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

Menù degustazione di mare

Tartara di tonno rosso nella zuppetta di mozzarella e bottarga

Crema di patate con i gamberi e punte d'asparagi

Maltagliati di pasta fresca con totanetti, basilico e pomodori secchi

Baccala' mantecato con polenta e tartufo nero

Dolce a vostra scelta dalla carta dei dessert

€ 47.00 a persona

Vini consigliati: Valcalepio Colle della Luna bianco '09 di Compagnoni € 17.00
Sauvignon Ronco del Cero' '10 di Venica e Venica € 25.00
Champagne Jaen Pierre Marniquet Couvè Brut € 40.00

Menù degustazione di terra

Bresaola spagnola cecina de Leon con crostini al pomodoro

Fagottino di sfoglia e scarola dei colli con fonduta di taleggio e tartufo nero

Casoncelli di pane fatti in casa alla Bergamasca

Guancia di vitello brasata al Valcalepio con polenta

Dolce a vostra scelta dalla carta dei dessert

€ 47.00 a persona

Vini consigliati: Valcalepio Rosso '06 dei Colli di Bergamo Alta Az. Ag .Le Sorgenti € 17.00
Valcalepio Rosso di Luna Riserva '07 di Monzio Compagnoni € 23.00
Cabernet Sauvignon di Montalcino Nearco '04 di Col D'Orcia € 28.00
Brunello di Montalcino '05 di Col D'Orcia € 35.00

Antipasti

Tartara di tonno rosso nella zuppetta di mozzarella e bottarga € 14.00
Slice raw tuna fish with mozzarella cheese soupe and botargo

Crema di patate con i gamberi e punte d'asparagi € 14.00
Potatoes cream with prawns and asparagus

Insalata tiepida di polpetti, sedano, pomodori e olive taggiasche € 14.00
Octopus salad with celery, tomatoes and olives

Tortino di ricotta al forno in guazzetto di funghi porcini € 14.00
Ricotta cheese cake with wild mushroom

Bresaola Spagnola cecina de Leon con crostini al pomodoro € 14.00
Spanish bresaola with bread and tomatoes

Fagottino di scarola dei colli con fonduta di taleggio e tartufo nero € 14.00
Tipical Bergamo salad tartles with taleggio cheese fondue and black truffles

Primi

Maccheroncini alla carbonara di gamberi € 16.00
Maccheroncini carbonara style with prawns

Maltagliati di pasta fresca con totanetti, basilico e pomodori secchi € 14.00
Maltagliati frehs pasta with squid, basil and dry tomatoes

Risotto ai fiori di zuccina, e zafferano € 14.00
Risotto with courgettes flowers, saffron

Casoncelli di pane fatti in casa alla bergamasca € 13.00
Homemade bread ravioli bergamasca style

Paccheri di Gragnano con salsiccia, porcini e formaggio di fossa € 14.00
Gragnanos paccheri with sausages, wild mushroom and fossa cheese

Secondi

Trancio di tonno panato ai semi di sesamo su panzanella di verdura € 18.00
Tuna fish with vegetables salad

Treccia di branzino al vapore con purè di patate al pesto, concassè di pomodori e olive taggiasche € 18.00
Sea bas with potatoes, tomatoes, basil and olives

Baccala' mantecato con polenta e tartufo nero € 18.00
Puree of dried cod wit polenta and truffles

Medaglioni di filetto di maialino con funghi porcini su soffice di patate € 18.00
Fillets pork with porcini mushroom and potatoes cream

Guancia di vitello brasata al Valcalepio con polenta € 18.00
Veal braised meat in red wine sauce with polenta

Filetto di manzo alla griglia con involtino di asparagi € 18.00
Grill Beef filet with asparagus