

Menù alla Carta - A' la Carte Menù

Gli Antipasti – The Starters

La Tartare di Branzino con Capperi e Olive Taggiasche <i>Sea Bass Tartare with Capers and Black Olives</i>	Euro 20.00
Le Capesante Scottate su Crema di Patate e Timo <i>Scallops Salted on Potatoes and Thyme Cream</i>	Euro 16.00
Lo Sformatino Tricolore di Verdure con Vellutata di Peperoni Dolci e Pecorino Romano <i>Vegetables Flan with Cream of Sweet Peppers & Pecorino Cheese</i>	Euro 10.00
Il Culatello di Zibello "DOP 18 Mesi" con Gnocco Fritto e Mostarda di Frutta <i>Culatello di Zibello (Raw Ham) "Dop 18 Month" with Fried Dumpling and Mustard Fruit</i>	Euro 14.00

I Primi Piatti – The First Courses

I Casoncelli alla Vecchia Maniera Bergamasca <i>Typical and Special Ravioli with Bacon, Sage and Butter</i>	Euro 14.00
Gli Gnocchi di Cacao con Crema di Castelmagno <i>Potato Dumplings with Cacao & Castelmagno Cheese Cream</i>	Euro 14.00
Il Risotto Riserva "Gallo" con Asparagi Selvatici e Scampi Fritti in Pasta Kataifi <i>Risotto with Wild Asparagus and Fried Scampi in Kataifi Pasta</i>	Euro 15.00
Il Nostro Minestrone con Verdure fresche di Stagione <i>Our Special Soup with Fresh Vegetables</i>	Euro 10.00
Trenette di Semola di Grano Duro con Vongole Veraci e spolverata di Bottarga di Muggine <i>Trenette (Pasta of durum wheat flour) with Carpet-shells Veraci and Sprinkling of Bottarga di Muggine</i>	Euro 15.00

I Secondi Di Carne – The Meat Dishes

La Costoletta di Vitello alla Milanese impanata nei Grissini Croccanti <i>Veal Milanese breaded in Breadsticks</i>	Euro 20.00
Il Filetto di Maialino Arrosto con Caponata di Melanzane e Crema di Scalogno <i>Roast pork Fillet with Eggplant Caponata and Scalogno Cream</i>	Euro 15.00
Ossobuco di Vitello in Gremolada servito con Polentina tipica Bergamasca <i>Braised Veal Shank Slice with typical Polenta (corn-meal porridge)</i>	Euro 18.00
La Costata o il Filetto di Fassona cotto alla Brace <i>Grilled Sirloin Steak or Fillet of Fassona Beef</i>	Euro 20,00

I Secondi Di Pesce – The Fish Dishes

I Bocconcini di Baccalà con Scarola Brasata e Ceci <i>Salt Cod Bites with Braised Batavian Endive and Chickpeas</i>	Euro 16.00
Il Trionfo di Mare Esotico con Ananas e Kiwi <i>Exotic Seafood Salad with Pineapple and Kiwi</i>	Euro 18,00
Il Branzino oppure L'Orata al Forno (A Richiesta Cottura ai Ferri, al Sale o all'Acqua Pazza) <i>Baked Sea Bass or Gilthead Seabream (on request grilled)</i>	Euro 20,00
Il Salmone Marinato al Finocchietto con Pan Brioche <i>Marinated Salmon with Fennel Seeds and Pan Brioche</i>	Euro 16,00

I Formaggi italiani – Italian Cheeses

La Mozzarella di Bufala Campana <i>Buffalo's Mozzarella</i>	Euro 6.00
Il Taleggio bergamasco a pasta cruda di Latte Vaccino, leggermente tiepido e accompagnato con Miele della zona <i>Taleggio (Typical Local Soft Cheese) with Honey</i>	Euro 6.00
L'Asiago brevemente stagionato alla Piastra <i>Grilled Veneto's Cow Cheese</i>	Euro 6.00
La Composizione mista di Formaggi Italiani <i>Selection of Italian Typical Cheese</i>	Euro 6.00

I Dolci – The Desserts

Tarte Tatin di Mele con gelato di Nostra Produzione <i>Tarte Tatin of Apples with Ice Cream made by our Pastry Chef</i>	Euro 6,00
Il Nostro Tiramisù <i>Sweet Savoiardi biscuit, with Cacao and Mascarpone (creamy & mild cheese)</i>	Euro 6,00
Il Tortino al Cioccolato Bianco con Crema all'Amarena <i>White Chocolate Pie with Black Cherry Cream</i>	Euro 6,00
La Cialda di Biscotto con tagliata di Frutta Fresca e Panna Montata <i>Biscuit Wafer with Fresh Fruit and Whipped Cream</i>	Euro 6,00

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

If the customer has food allergies, please communicate it to the restaurant staff before the order.

Tutti prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All fresh products of animal origin, as well as fishery products administered raw, are subjected to rapid decrease of temperature to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853 / 04.