

ANTIPASTI

Sfoglia di cipolle e Branzi DOP con crema di patata arrosto e rosmarino
Onion and typical cheese pastry with potato cream

15.00

Tartare di Fassona con senape antica, salsa di Parmigiano e polenta fritta
Fassona tartare with ancient mustar, Parmesan sauce and fried polenta

16.00

Zuppa di cereali e legumi
Cereal and legume soup

14.00

Carpaccio di carne salata con carciofi, scaglie di grana e citronette
Salted meat carpaccio with artichoke, shavings of grana cheese and citronette

18.00

TAGLIERI

Taglieri di salumi e formaggi misti del territorio
Mixed cold cuts and cheese platter

15.00 (Per 2 persone 30.00)

PRIMI

Casoncelli alla Bergamasca
ravioli ripieni di carne, pancetta, burro e Parmigiano
Meat filled ravioli with bacon, butter and Parmesan

15.00

Spaghetti aglio olio e peperoncino con mazzancolle
Spaghetti with garli, oil, chili pepper and prawns

15.00

Risotto con funghi porcini
Risotto with porcini mushrooms

15.00

Rigatoni con ragù di ossobuco allo zafferano
Fresa pasta "Rigatoni" with saffron ossobuco ragù

15.00



SECONDI

Brasato di manzo al vino rosso con polenta
Braised beef in red wine with polenta
20.00

Polenta di farina macinata a pietra con funghi porcini
Polenta with porcini mushrooms
16.00

Stinco di Maiale cotto alla birra scura, zucca, castagne e miele
Pork shank cooked in dark beer with pumpkin, chestnuts and honey
20.00

Polpo con crema di patate viola, chips di tapioca e maionese alla paprika
Octopus with purple potato cream, tapioca chips and paprika mayonnaise
22.00

CONTORNI

Insalata / Pomodori / Patatine fritte
Salad/ Tomatoes/ French fries
6.00

PIZZE

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

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO: crudo, mozzarella, pomodoro
15.00

PIZZA DIAVOLA: mozzarella, pomodoro, salame piccante
15.00

COPERTO/COVER CHARGE: 3.00€

