



Menù





FINGER FOOD

FRITTELLA DI BACCALÀ	€ 3,50	6, 9, 10
CANNOLO DI PASTA FILLO ripieno di stracciatella e alici	€ 2,50	6, 9, 10, 12
PICCOLO HAMBURGER di Fassona	€ 3,50	3, 4, 6, 8, 12
OSTRICHE 3 PZ <i>secondo il mercato</i>	€ 8,00	5
TARTARE DI SALMONE con spuma di patate affumicate	€ 3,50	9, 12
POLENTA & FUNGHI PIOPPINI in cocotte	€ 5,00	
POLENTA E POLPETTINE DI PECORA in cocotte	€ 7,00	6, 8, 12
POLENTA E UOVO DI QUAGLIA AL TARTUFO NERO in cocotte	€ 8,00	8, 12
 TORTINO DI RISO VENERE con caponata di verdure	€ 2,50	
POLPETTA FRITTA di vitello con maionese al prezzemolo	€ 4,00	6, 8, 10, 12
BIGNÈ ALLO ZOLA con polvere di pistacchio	€ 3,00	1, 6, 8, 12

CALICE DI VINO
€ 5,00



tra i vini segnalati
con questo simbolo
nella carta dei vini

COCKTAIL & BIRRE

SPRITZ prosecco, aperol, soda	€ 5,00	OTUS PILS Pilsner · alc 5,2 % · 75 cl.	€ 13,00
NEGRONI gin, campari, vermut	€ 7,00	OTUS AUSTRALE american IPA · alc 5,8 % · 33 cl.	€ 6,00
GIN TONIC gin tanqueray london dry, tonica	€ 7,00	CHARLES QUINT ROUGE RUBIS ambrata chiara doppio malto · alc 8,5 % · Belgio · 33 cl.	€ 6,00
AMERICANO campari, vermut, soda	€ 7,00	ALPIRSBACHER HEFE WEIZEN chiara weizen opalescente · alc 5,5 % · Germania · 50 cl	€ 5,00
COCKTAIL ANALCOLICO	€ 7,00		

Allergeni: (1) frutta a guscio · (2) sedano · (3) senape · (4) semi di sesamo · (5) molluschi · (6) glutine · (7) crostacei · (8) uova · (9) pesci · (10) arachidi · (11) soia · (12) latte



ANTIPIASTI	MARGOTTINO A MODO NOSTRO polenta con rosso d'uovo leggermente marinato, fonduta al taleggio e tartufo nero	€ 12,00	8, 12
	TARTARE DI MANZO al coltello, insalata di puntarelle, alici, stracciatella, gel al limone	€ 13,00	9, 12
	POLPO IN DOPPIA COTTURA con maionese di patate, capperi fritti e marmellata di pomodoro	€ 15,00	8, 9
	I TRE SALUMI serviti con la nostra giardiniera e focaccia	€ 13,00	6

	I NOSTRI CASONCELLI alla bergamasca, con burro chiarificato e Parmigiano Reggiano 60 mesi	€ 14,00	1, 6, 8, 12	PRIMI
	GNOCCHI DI ZUCCA con uvetta, calamari, limone candito e grissino al rosmarino	€ 17,00	1, 6, 8, 9, 12	
	 ZUPPETTA DI FAGIOLI BORLOTTI con straccetti di pasta al pomodoro	€ 14,00	2, 6, 8	
	TAGLIATELLE AL RAGÙ di pecora gigante bergamasca	€ 18,00	1, 2, 6, 8, 12	
	SPAGHETTONE ALLA CARBONARA DI ASTICE	€ 22,00	6, 7, 8	

SECONDI	 MEDAGLIONE DI QUINOA E LENTICCHIE con carciofi e salsa alla barbabietola	€ 14,00	
	COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE (450 GR.) servita con patate saute e insalata di stagione	€ 28,00	6, 8, 10, 12
	MAIALINO CROCCANTE IN DOPPIA COTTURA con purea di pastinaca, scalogno in agro e salsa al miele e timo	€ 23,00	12
	STINCO D'AGNELLO BRASATO AL VALCALEPIO con purea di patate all'olio evo e carciofi croccanti	€ 26,00	2, 12
	BACCALÀ MANTECATO con polenta di storo	€ 18,00	9, 12

Allergeni: (1) frutta a guscio · (2) sedano · (3) senape · (4) semi di sesamo · (5) molluschi · (6) glutine · (7) crostacei · (8) uova · (9) pesci · (10) arachidi · (11) soia · (12) latte



DESSERT	CHEESE CAKE al frutto della passione	€ 7,00	1, 6, 8, 12
	CROSTATINA chantilly con cuore al lampone	€ 7,00	1, 6, 8, 12
	SALAME AL CIOCCOLATO <i>(disponibile anche in versione celiaca)</i>	€ 5,00	6, 8, 12
	TIRAMISÙ alla zucca e amaretto	€ 7,00	1, 6, 8, 12
	ACQUA NATURALE (0.75 CL)	€ 2,00	
	ACQUA FRIZZANTE (0.75 CL)	€ 2,00	
	BIBITE ANALCOLICHE IN LATTINA	€ 3,00	
	CAFFÈ	€ 1,00	
	Coperto	€ 2,00	

Allergeni: (1) frutta a guscio · (2) sedano · (3) senape · (4) semi di sesamo · (5) molluschi · (6) glutine · (7) crostacei · (8) uova · (9) pesci · (10) arachidi · (11) soia · (12) latte