

GLI ANTIPASTI

L'antipasto rustico con gnocco fritto € 13,00
Rustic appetizer whit fried dumplings

Il lardo di nostra produzione servito con miele locale e focaccina al rosmarino € 13,00
Lardo of our own production served with local honey and rosemary focaccia

Selezione di formaggi bergamaschi con marmellate fatte in casa e miele locale € 14,00
Selection of Bergamo cheeses whit homemade jams and local honey

La nostra Composizione di mare € 20,00
*(ostrica, tentacolo di piovra al vapore con maionese al prezzemolo, salmone,
baccalà mantecato, Spada affumicato con crostini, code di mazzancolle in salsa rosa)
(oyster, steamed octopus tentacle with parsley mayonnaise, salmon,
creamed salt cod and smoked swordfish whit croutons, prawn tails in pink sauce)*

Insalata di mare con verdure croccanti € 18,00
Seafood salad whit raw vegetables

Impepata di cozze con crostini di pane € 15,00
Peppered mussels with toasted bread

I PRIMI

Le Foiade fatte in casa ai funghi porcini € 15,00
*(Pasta all'uovo fatta in casa con panna e funghi porcini)
(Homemade egg pasta with porcini mushrooms cream)*

I Casoncelli fatti in casa alla Bergamasca € 15,00
*(Uno dei piatti tipici di Bergamo più conosciuto, con burro e pancetta)
(One of the best-known typical dishes of Bergamo, whit butter and bacon)*

Garganelli all'uovo al ragù tagliato al coltello di agnello e polvere di timo € 17,00
Garganelli with hand-cut lamb ragù and thyme powder

Gli Spaghettoni "Pastificio Felicetti" aglio, olio evo, € 18,00
peperoncino e vongole veraci
Spaghetti, garlic, oil, chilli pepper and clams

Gnocchi fatti in casa, al ragù di polpo e polvere di olive taggiasche € 18,00
Homemade gnocchi with octopus ragù and Taggiasca olive powder

Risotto carnaroli al profumo di limone e cialda di € 19,00
gambero rosso di Mazara del Vallo
Carnaroli risotto scented with lemon, with a Mazara del Vallo red prawn crisp

LA CARNE

Tartare di manzo, burrata di Battipaglia, pomodorini confit € 18,00
e capperi di Lampedusa
Beef tartare, Battipaglia burrata, confit cherry tomatoes, and Lampedusa capers

La tagliata di manzo servita con rucola e grana € 20,00
Irish beef with rocket and parmesan

Tonno di coniglio, maionese ai pomodori secchi e giardiniera home made € 18,00
Rabbit confit, sun-dried tomato mayonnaise, and homemade giardiniera.

La Grigliata mista di carne con tomino € 17,00
Different types of meat cooked on the grill with tomino cheese

La Costata l'etto € 5,00
(Carne di manzo cotta alla brace)
(Beef cooked on the grill)

IL PESCE

Il Fritto misto di mare <i>(Calamari, scampo, gamberone, code di mazzancolle)</i> <i>(Squid, scampi, prawn, prawn tails)</i>	€ 18,00
I Calamari fritti <i>(Calamari con verdure in tempura)</i> <i>(Squid with tempura vegetables)</i>	€ 15,00
Polpo intero alla brace con humus di ceci <i>Grilled whole octopus with chickpea hummus</i>	€ 22,00
Baccalà alla Vicentina con polenta bio di Cerete <i>Vicenza-style cod with organic polenta from Cerete</i>	€ 20,00
Filetti di Orata cotta al forno con verdure Goffredate <i>Oven baked sea bream fillet with waffle cut vegetables</i>	€ 22,00

I CONTORNI

Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 4,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00

PER I PIU' PICCOLI

Pasta o gnocchi al pomodoro o al pesto <i>Pasta or gnocchi with tomato or pesto</i>	€ 9,00
Cotoletta alla milanese con patatine <i>Milanese breaded cutlet with French fries</i>	€ 14,00

Pizze Tradizionali

Amatriciana: pom.mozz.aglio,pancetta,cipolle,grana	€ 11,00
Autunno: pom.mozz.gherigli di noci,prosciutto cotto	€ 9,00
Bresaola e scamorza: pom.mozz.scamorza,bresaola	€ 10,00
Bergamasca: pom.mozz.salame bergamasco	€ 9,00
Bufalina: pom.mozz.di bufala Campana D.O.P	€ 9,50
Capricciosa: pom.mozz.prosciutto,funghi,carciofi	€ 9,50
Caprese: pom.mozz.pomodorini,rucola	€ 9,00
Calzone: pom.mozz.prosciutto cotto	€ 9,00
Calzone Farcito: pom.mozz.prosciutto,funghi,carciofi	€ 10,50
Calzone Atomico: pom.mozz.prosciutto,funghi,carciofi,pom.in gobba	€ 10,50
Crudo: pom.mozz.prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi	€ 11,00
Crudo e porcini: pom.mozz.pros.crudo di Langhirano 24 mesi,funghi porcini	€ 13,00
Diavola: pom.mozz.salamino piccante	€ 9,50
Estate: pom.mozz.mazzancolle fresche,pomodorini,rucola	€ 11,00
Gamberetti: pom.mozz.mazzancolle fresche	€ 10,00
Gorgonzola: pom.mozz.gongorzola	€ 9,50
Ingrid: pom.mozz. di Bufala campana D.O.P. patatine fritte	€ 11,00
Margherita: pomodoro,mozzarella	€ 8,00
Marinara: pom.aglio,olio,prezzemolo	€ 7,00
Napoli: pom.mozz.acciughe dell'Adriatico	€ 10,00
Paperina: pom.mozz. würstel, patatine.	€ 10,00
Prosciutto: pom.mozz.prosciutto	€ 9,00
Porcini: pom.mozz.porcini trifolati	€ 10,00
Prosciutto e Funghi: pom.mozz.prosciutto,funghi	€ 9,00
Prosciutto e Carciofi: pom.mozz.prosciutto,carciofi	€ 9,00
Pugliese: pom.mozz.cipolle di Tropea	€ 9,00
Rio: pom.mozz.tonno	€ 9,00
Romana: pom.mozz.olive,acciughe dell'Adriatico	€ 10,00
Siciliana: pom.mozz.olive,capperi,acciughe dell'Adriatico	€ 11,00
4 Formaggi: pom.mozz.grana,formaggella,gorgonzola	€ 11,00
4 Stagioni: pom.mozz.acciughe dell'Adriatico,prosciutto,funghi,carciofi	€ 11,00
Verdure: pom.mozz.asparagi,melanzane,zucchine,peperoni,pomodorini	€ 10,00
Viennese: pom.mozz.wurstel	€ 8,00
Salmone: pom.mozz.salmone Norvegese	€ 11,00
Tirolese: pom.mozz.speck del Tirolo	€ 9,00