

Antipasti appetizers -apéritifs-Vorspeisen-

"Caldo e Freddo" : burratina ,salsa di pomodoro montato all'olio extra vergine e perle al basilico €.15-

The " burratina" mozzarella with warm tomato sauce extra virgin oil and basil caviar-Le " burratina " mozzarella avec de tomate et l'huile extra vierge avec caviar de basilic-Die " burratina " mozzarella mit Tomaten - und Olivenöl extra mit Basilikum Kaviar-

Tegame di polenta e porcini con formaggio fondente e lardo €.15-

Polenta,melted cheese and porcini mushroomswith sliced of sweet lard-Polenta, fromage fondu et champignons avec saindoux-Polenta,geschmolzener Kase und Pilzen, Schweineschmalz

Speck di anatra stagionato, scaglie di parmigiano e gocce al Balsamico di Reggio €.15-

duck ham with parmesan and balsamic vinegar-jambon de canard au parmesan et au vinaigre balsamique-Entenschinken mit Parmesan und Balsamico-Essig

Bis di oca con torcion e mousse di foie gras ,gelée al Franciacorta, composta di mele al Calvados e pan brioche €.18-

Patè and mousse de foie gras-Mousse et patè de foie gras – Gänsepastete und mousse

Selezione di salumi artigianali €.18-

Selection of local cured meat -la charcuterie-Auswahl an lokalen Wurstwaren

Salame nostrano bergamasco con polenta €.11-

Bergamo salami-Bergame salami-

Prosciutto stagionato di cinghiale,con bruschette alla "Tartufaccia" €.15-

Wildboar ham flavored with truffles-jambon de sanglier a la truffe-Eber Schinken mit Trüffeln

Baccalà tiepido mantecato all'extra vergine novello, polenta e tartufo nero orobico €.18-

Creamed codfish to the extra virgin oil and polenta and truffle-La morue à la crème, extra vierge et polenta,et truffe-Rahmspinat Kabeljau zu extra vergine und Trüffel

Acciughe del Cantabrico (30gr) e pappa al pomodoro calda e polenta €.17-

Cantabrian anchovies, Polenta -Anchois Cantabrique, polenta- Kantabrischen Sardellen Polenta

Missoltini , le sarde essiccate del lago di Como, grigliate con crostoni di polenta €.17-

sardines of Lake Como dried , toasted polenta-sardines du lac de Côme séchés , polenta grillée -Sardinen auf den Comer See getrocknet ,geröstete Polenta

***WHAT IS POLENTA? WINTER COMFORT FOOD THAT WILL YOU MAKE SMILE AND WANT MORE.**

SERVED HOT AND CREAMY, WITH CHEESE,SALAMI, MEAT,OR MUSHROOMS IS PERHAPS THE MOST TYPICAL HOMEMADE ALPINE FOOD ALWAYS PRESENT ON THE MENU THIS HEAVENLY GOODNESS HAS RAISED THE SPIRIT OF NORTHERN ITALIAN FAMILIES FOR CENTURIES.[IT' S MADE WITH CORN FLOUR, SO IT'S ALSO GLUTEN FREE](#)

Primi Piatti first course-premier cours-erste Gänge-

Foiade bergamasche con porcini e Branzi €16

Bergamo home made pasta with boletus mushrooms and local cheese

Pasta de Bergame avec du cépes et fromage local - Hausgemacht Pasta mit mit Steinpilzen und Käse aus der Region

Gnocchi alla Valtellinese, con coste bianche e fonduta di formaggi €16-

corn gnocchi with taleggio cheese fondue and white white chard-gnocchi au maïs avec fondue au fromage taleggio et bette à carde blanche-Mais-Gnocchi mit Taleggio-Käse-Fondue und weißer Mangold

Risotto tradizionale alla milanese

con zafferano in pistilli e midollo €16-

Risotto milanese style (with beef bone marrow & saffron)-Risotto à la milanaise avec le safran et la moelle de bœuf-Risotto Milanese mit Safran und Mark Cow-

Casoncelli fatti a mano , alla bergamasca,

burro versato, pancetta e parmigiano €16-

Bergamo home made ravioli with bacon, melted butter and parmesan cheese

Casoncelli (ravioli de Bergame)de la maison avec du beurre fondu,bacon,et parmesan-

Casoncelli (Ravioli Bergamo) aus dem Haus mit geschmolzener Butter, Speck und parmesan-

Bigoli artigianali al torchio , tartufo nero bergamasco e parmigiano €18-

Pasta with black truffle and cheese-pâtes avec truffe noir et fromage local- Pasta mit Trüffel und lokaler Käse

Risotto alla "Bergamasca" con pasta di salame nostrano , Bagoss , riduzione al vin brulet e semi di finocchio Risotto with raw salami, cheese and wine sauce- Risotto au salami cru,

fromage et sauce au vin- Risotto mit roher Salami, Käse und Wein Sauce

€16-

Strozzapreti al ragu di ossobuco e gremolada €16-

strozzapreti (small gnocchi) with veal ragu-strozzapreti (petits gnocchi) au ragu de veau-Strozzapreti (kleine Gnocchi) mit Kalbsragout

Taglierini al ragu di ventresca di tonno , bottarga e panure saporita €16-

Flat Spaghetti with red tuna ragout-spaghetti au ragoût de thon rouge-Spaghetti mit rotem Thunfischragout

Spaghetti alla carbonara di scampi e ricotta al ginepro €18-

Spaghetti "carbonara " with scampi and ricotta cheese Spaghetti "carbonara "avec scampi et ricotta -Spagheti "carbonara" mit Scampi und Ricotta Kase

Coperto/Cover charge tax per person

€4-

alcuni prodotti se non disponibili freschi potrebbero essere congelati o surgelati all origine Inoltre vengono trattati senza interrompere la catena del freddo con abbattitore di temperatura , per garantire qualità e mantenere inalterate le proprietà organolettiche del prodotto finito, i prodotti della pesca servito crudi o poco cotti secondo normativa vigente vengono sanificati a -20°c per 24 ore .

Secondi Piatti-main dishes-plats principaux-Hauptgerichte

“Bombetta“ di verza e taleggio con ripieno di salsiccia,

funghi e foie gras

€.16-

roulade with sausage, savoy, cheese, mushrooms and foie gras-roulade avec saucisse, savoie, fromage, champignons et foie gras-

Roulade mit Wurst, Wirsing, Käse, Pilzen und Gänseleber

Coniglio arrosto al forno alla bergamasca con polenta

€.16-

Baked roast rabbit, served with polenta- Lapin rôti avec polenta-Kaninchenbraten ,mit Polenta

Carrè di marcassin di cinghiale, crema alle castagne e melograno

€.18-

wild boar with chestnuts and pomegranate- sanglier aux marrons et à la grenade- Wildschwein mit Kastanien und Granatapfel

La nostra“vera“ cotoletta di vitello alla milanese al burro chiarificato

€.24-

Breaded veal a la Milanese- Escalopede veau a la milanese- Kalbsschnitzel Milanese

Medaglione di vitello,

purea di patate e provola fondente

€.18-

Veal with cheese fondue and mashed potatoes -Veau avec fondue au fromage et purée de pommes de terre -Kalbfleisch mit Käsefondue und Kartoffelpüree

Tagliata di manzo "Kobe" (servita al sangue) ai ferri al sale aromatico

€.25-

Sirloin steak "Kobe" on the grill (served blood) Entrecôte « Kobe »à la grille (saignant)-Entrecôte auf dem Grill (blutiges steak)

Costine di maiale cotte a basse temperatura , aromatizzate al bourbon

whiskey

€.18-

Pork chop baked inwhiskey-Cotelettes de porcoites au whiskey-Schweine braten in Whiskey gebraten

Trancio di storione dorato alla quinoa , salsa al Franciacorta brut e caviale di

tartufo

€.20-

Slice of golden sturgeon with quinoa, Franciacorta brut sauce and truffle caviar- Tranche d'esturgeon doré avec quinoa, sauce Franciacorta brut et caviar de truffe- Goldene Stör Scheibe mit Quinoa, Franciacorta Brut Sauce und Trüffel Kaviar

Baccalà in camicia di fiori di zuccina e topinambur

€.20-

Cod with courgette flowers and Jerusalem artichoke- Morue avec les fleurs de courgette et l'artichaut de Jérusalem- Kabeljau mit Zucchini Blumen und Jerusalemer Artischocke

Formaggi e confetture Cheese with jams-Fromages et confitures-Kasesorten und Marmeladen

€.12-

Misto di verdure alla piastra vegetables on the grill-legume sur le grill-Gemuse vom grill

€.6-

Insalata mista / verde Mixed or green salad

€.6-

Dessert €. 8 cad.

Semifreddo al gianduia con croccantino alla frutta secca d'autunno

Semifreddo with gianduia and crunchy dried fruit- Parfait avec gianduia et fruits secs croquants-Semifreddo mit Gianduia und knusprigen Trockenfrüchten

Banana tiepida caramellata al Rum ,granella di arachidi, gelato e panna montata

Tasty caramelized Rum banana, peanut chips, ice cream and whipped cream-

Savoureuse banane au rhum caramélisée, chips d'arachide, crème glacée et crème fouettée- Leckere karamellierte Rumbanane, Erdnusschips, Eis und Schlagsahne

Soufflè caldo al cioccolato bianco e la sua mousse

White chocolate soufflé and its mousse- Soufflé au chocolat blanc et sa mousse- Soufflé aus weißer Schokolade und Mousse

Cestino croccante con crema al mascarpone, marroni glassati e al vapore

Crispy basket with mascarpone cream and chestnuts- Panier croustillant à la crème de mascarpone et aux marrons- Knuspriger Korb mit Mascarponecreme und Kastanien

Zabaione tiepido al moscato d'Asti

Warm eggnog with Moscato wine- Lait de poule au vin Moscato- Warmer Eierlikör mit Moscato-Wein

Tiramisù della casa

Polenta e osèi

Bergamo specialties with sponge cake and almond paste-Des spécialités de Bergame avec génoise et pâte d'amande-Bergamo Spezialitäten mit Biskuit und Marzipan

Tarte Tatin di mele con crema al Calvados

Apple puff upside down with Calvados - Tarte tatin avec Calvados crème-Apple- Blätterteig den Kopf mit Calvados

Ananas in carpaccio con sorbetto e menta

Marinated pineapple carpaccio-with pennyroyal and sorbet-Carpaccio d'ananas mariné à la menthe et sorbet-Marinierte Ananas -Carpaccio mit Poleiminze und Sorbet

Amarissimo

Dolce morbida alle tre consistenze di cioccolato fondente

Soft cocoa cake with dark chocolate ganache- Gâteau moelleux au cacao avec ganache au chocolat noir- Weicher Kakaokuchen mit Ganache aus dunkler Schokolade

*Torta Donizetti , crema alla vaniglia e gelato

Dedicated to the great Bergamo musician Gaetano Donizetti, it is prepared with flour, starch, butter, sugar, eggs, pineapple and candied apricots with maraschino and vanilla- Dédié au grand musicien de Bergame Gaetano Donizetti, il est préparé avec de la farine, de l'amidon, du beurre, du sucre, des œufs, des ananas et des abricots confits, au marasquin et à la vanille.- s ist dem großen Bergamo-Musiker Gaetano Donizetti gewidmet und wird mit Mehl, Stärke, Butter, Zucker, Eiern, Ananas und kandierten Aprikosen mit Maraschino und Vanille

* *Dedicata al grande musicista bergamasco Gaetano Donizetti, è preparata con farina, fecola, burro, zucchero, uova, ananas e albicocche candite con maraschino e vaniglia.*