

Antipasti

**Culatello di Zibello,
tegole al Parmigiano e mostarda di fichi**
Zibello Culatello, Parmigiano chips and fig mustard
€ 15,00

Cestino di pasta fillo, funghi porcini e crema al Taleggio
Basket of phyllo pastry, porcini mushrooms and Taleggio cheese
€ 13,00

**Cubi di manzo marinato
cotto a bassa temperatura, mousse al pecorino**
*Marinated beef cubes, cooked in low temperature,
ewe's milk cheese mousse*
€ 15,00

**Salmone marinato,
mela verde, salsa agrodolce**
*Marinated salmon,
green apple, sweet & sour sauce*
€ 15,00

Gamberi in pasta kataifi, riduzione ai lamponi
*King prawns cooked in kataifi pasta
with raspberry reduction*
€ 16,00

Tiepido di mare su crema di sedano rapa
Warm fish salad with celeriac cream
€ 16,00

Primi Piatti

**Malfatti di zucca
con crema al Roquefort, chutney ai mirtili**
*Pumpkin dumplings homemade
with Roquefort cream, cranberry chutney*
€ 15,00

Casoncelli della tradizione bergamasca
*Casoncelli alla Bergamasca (fresh pasta
stuffed with meat and spices), butter, sage*
€ 13,00

Risotto ai funghi porcini, riduzione al Barolo
Risotto with porcini mushrooms, red wine reduction
€ 18,00

**Gigli di pasta fresca con pomodorini,
tonno fresco e burrata**
*Fresh pasta with fresh tuna,
small tomatoes and burrata*
€ 18,00

Il "Nostro" Risotto ai frutti di mare
Risotto with seafood
€ 20,00

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, gamberoni
*Spaghetti garlic, extra virgin oil,
hot chili pepper and king prawns*
€ 18,00

Secondi Piatti

Filetto di manzo al Porto, verdure spadellate
*Beef fillet with Porto wine sauce,
mixed vegetables sautéed*
€ 25,00

**Medaglioni di coniglio ripieno,
spinacini saltati, pinoli e uvetta**
*Stuffed rabbit medallion,
spinaches sautéed, pine nuts and raisins*
€ 20,00

**Guancetta di manzo brasata,
polenta di Mais spinato di Gandino**
*Beef cheek braised in red wine,
polenta (typical of Bergamo)*
€ 25,00

**Scaloppa di branzino,
carciofi, patate e olive taggiasche**
Sea-bass escalope, artichokes, potatoes and black olives
€ 24,00

**Tagliata di tonno,
crema di zucca, insalatina di puntarelle**
*Fresh tuna sliced,
pumpkin cream, puntarelle (chicory hearts) salad*
€ 23,00

Gamberoni al cognac, finocchi, arancia e melagrana
*King prawns with cognac,
fresh salad of fennels, orange and pomegranate*
€ 25,00

Dessert

Brownies fondente, cioccolato bianco e profumi d'arancio
Dark chocolate Brownie, white chocolate, orange
€ 8,00

Mousse al passion fruit, cialda di biscotto croccante
Fruit passion mousse, nougat biscuit
€ 8,00

Sorbetto al lime
Lime sorbet
€ 6,00

Pane coperto e servizio € 2,00

CAPODANNO
SPECIAL MENU

VOX