



Ristorante

Osteria bergamasca:

- Siamo aperti tutte le sere: dal lunedì (19.00) alla domenica (18.30)e la domenica anche a pranzo dalle 12.00 alle 15.00
- Si consigliano le prenotazioni specialmente in caso di eventi importanti
- Menu' speciali per ricorrenze: battesimi , comunioni, cresime compleanni e feste di laurea
- I prezzi sul menu sono espressi in euro (€)
- Tutti gli eventi sportivi
- Coperto e servizio 2.00€



Locanda

- Inaugurata nel Gennaio 2016, composta da 5 stanze con arredo moderno, automatizzato ed elegante. Ingresso indipendente, colazione self-service.



Richiedi la tua

(La Card ha il costo simbolico di 2€
e verranno accreditati 10 punti)

Ogni mese, tanti premi

1€

1 punto

OGNI UN EURO DI SPESA



Fidelity Card



Antipasti sfiziosi



- Polenta taragna (Allergeni: tracce di glutine, latte): - 8,00
con formai de mut, Branzi, Piave, burro soffritto aglio e salvia
(Allergeni: latte e suoi derivati, uova (nel formaggio Piave))

- Polenta rustica classica (Allergeni: latte): 6,00

- Aggiunte ai vari tipi di polenta:

porcini saltati in padella (Allergeni: solfiti), : 5,00

taleggio / salame bergamasco / gorgonzola / tartufo nero: 4,00

- Tagliere maxi della casa per 3/4 persone - 19,90

- affettati, formaggi, polentine, sott'olio o altro in base alla disponibilita'

- Tagliere di salumi misti e formaggi per 2 persone (Allergeni: latte): - 10,00

- Piatto freddo: Burrata, prosciutto crudo e acciughe del Cantabrico (Allergeni: latte e pesce) - 15,00
burrata da 125gr, prosciutto crudo di Parma 30 mesi, bauletto di acciughe del mar Cantabrico

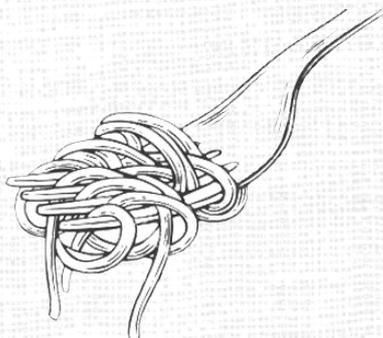
- Patatine fritte con maionese e ketchup (Allergeni: glutine, latte) - 4,50

- Jalapenos piccanti con crema di cheddar... fritti (Allergeni: glutine, latte) - 8,80

- Cuoppo di fritti alla Napoletana.. goloso - 8,80

- arancini al sugo, crochè di patate, frittatine di spaghetti, delizie ai 4 formaggi, calzocelli con ricotta

(Allergeni: glutine, latte, sedano, uovocon possibili tracce di: solfiti, pesce, crostacei e soia)



Primi piatti di terra

- Casoncelli alla bergamasca - 12,50

tipico raviolo bergamasco condito con burro, salvia e pancetta croccante

(Allergeni: glutine, latte, uova, sedano, frutta in guscio,crostacei, pesce, molluschi)

- Pappardelle al ragù di cinghiale della Val Brembana - 14,50

di nostra cacciagione in val Brembana a Kmzero (Allergeni: glutine, latte, soia e senape)

- Gnocchi di patata viola con noci, gorgonzola e prosciutto crudo croccante - 14,00

(Allergeni: glutine e derivati, latte, senape, sesamo e derivati)

- Risotto carnaroli (Cascina Brarola - VC) ai funghi porcini e Taleggio (Allergeni: latte e solfiti) - 14,70

chiedere se volete anche un aggiunta di tartufo nero (in base alla disponibilita') - 4,00

Primi piatti di mare

- Linguine con astice in bellavista - 20,00

con mezzo astice, basilico e pomodorini (Allergeni: glutine, crostacei, pesce e solfiti)

Risotto carnaroli (Cascina Brarola - VC) con polpa di zucca e gamberoni - 15,00

(Allergeni: crostacei, pesce e solfiti, latte, sedano)

- La padella di spaghetti allo scoglio - per 1 persona - 16,00

con vongole, cozze, calamari, scampi e gamberoni

(Allergeni: glutine e derivati, senape, sesamo e derivati, molluschi, crostacei, pesce e solfiti)

pomodorini, aglio, prezzemolo, pepe nero, vino bianco, sale e olio extra vergine di oliva

Chiedete sempre allo staff per esigenze diverse dalle nostre proposte in menù,

o se avete allergie, intolleranze particolari in modo

da approfondire eventuali ingredienti non consoni alla vostra dieta.

Grazie mille di averci scelto.



Il pesce

- * **Tentacolo di polpo:** con tortino di patate e rucola, cozze, vongole e pomodorini (Allergeni: crostacei e pesce, glutine, molluschi, solfitti) - 23,00
- * **Fritto misto di mare:**
con contorno di patate fritte (Allergeni: crostacei e pesce, glutine, molluschi, solfitti) - 17,00
- * **Fritto di anelli di Calamari:**
con contorno di patate fritte (Allergeni: crostacei e pesce, glutine, molluschi) - 17,00



La tradizione

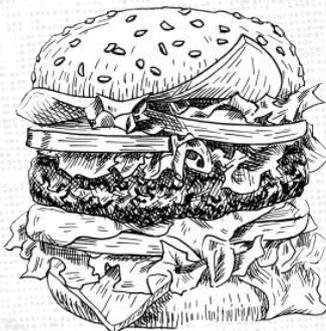
- **Bastone della nostra nonna Rosina** - 17,50
bastone in faggio, avvolto da lardo Bergamasco e cube-roll di manzo e patate fritte
- **Padella del Montanaro** - 18,00
con polenta, salamella, formaggi fusi e funghi porcini (Allergeni: latte, solfitti e tracce glutine)
- **Bocconcini di cinghiale Km zero con polenta rustica** - 17,00
cinghiale della Val Brembana di nostra cacciagione (Allergeni: solfitti, glutine)
- **Due Uova all'«occhio di bue» con scaglie di tartufo nero e polenta rustica**
grigliato e tagliato con insalata mista, grana (Allergeni: latte) e olive nere denocciolate - 16,00
- **Insalata di petto di pollo, grana e olive nere**
grigliato e tagliato con insalata mista, grana (Allergeni: latte) e olive nere denocciolate - 14,00

La Ciccia

tutti con patate fritte (Allergeni: glutine)



- **Fiorentina vitellone Olanda** (di dimensioni non troppo grosse) 650/800gr - 26,00/32,00
- **Costata** di scottona Irlanda 550/600gr - 22,00
- **Tagliata** di scottona Irlanda 350/400gr con rucola e grana (Allergeni: latte) 20,00
- **Filetto** di scottona Irlanda 200/230gr cotto alla piastra (Allergeni: latte) 24,00
- **Mix Grill:** cube-roll di manzo, petto di pollo, hamburger da 40gr di scottona e salamella di maiale - 18,00
- * **Cotoletta di maiale da 300gr** (Allergeni: glutine e uova. Crociata: soia, latte, frutta guscio, senape, solfitti e sedano) - 14,00
di suino nazionale, tagliata a mano ed aromatizzata al rosmarino
- * **Cotoletta di petto di pollo da 200gr** (Allergeni: glutine e uova. Crociata: soia, latte, frutta guscio, senape, solfitti e sedano) - 14,00
di pollo nazionale, tagliata a mano ed aromatizzata al limone
- * **Hamburger di Chianina da 200gr** (Allergeni: glutine) - 14,00
con burrata, prosciutto crudo, rucola e zucchine grigliate (Allergeni: glutine, latte, sasamo e senape)
- * **Hamburger di Black Angus da 200gr** - 14,00
con formaggio cheddar, bacon, salsa bbq, insalata e pomodori a fette (Allergeni: glutine, latte, sasamo e senape)
- * **Hamburger al Formaggio da 300gr** (Allergeni: glutine) - 12,00
con formaggio Cheddar, insalata e pomodoro a fette (Allergeni: latte e suoi derivati)
- * **Hamburger Tanta Ciccia** (tutto doppio, tranne che il prezzo) (Allergeni: glutine) - 17,00
con doppio: Hamburger 2x300gr, cheddar, bacon, insalata e pomodoro a fette (Allergeni: latte e glutine),
- Verdure alla griglia - 6,00
- Variazione contorno - 3,00
- Insalata caprese: pomodori a fette e mozzarella di bufala (Allergeni: latte) - 9,00
- * Patatine fritte con ketchup e maionese (Allergeni: glutine) - 4,50



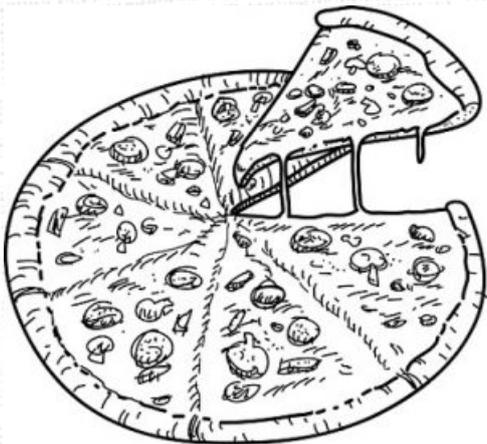
Impasto Multicereali

Il nostro impasto «normale» e' rigorosamente multicereali per dare gusto, sapore e profumi decisi: (avena, segale, farro, orzo, grano saraceno): con farina Tipo «0», (Allergeni: glutine), multicereali (Allergeni: glutine, soia, uova, sesamo, lupini), lievito madre (Allergeni: glutine, soia, latte, sesamo) Farine germe di grano dai profumi di una volta, ricche di fibre.

Scrocchiarella

pizza in pala alla Romana per 2 persone con 1 oppure 2 gusti di forma allungata di circa 50cm, con impasto ad alta idratazione ed a lunga lievitazione. (Prezzo a partire da 18,00€) (Allergeni: glutine, Possibili tracce per contaminazione indiretta alla fonte di: latte e derivati, soia e sedano.)

Le classiche

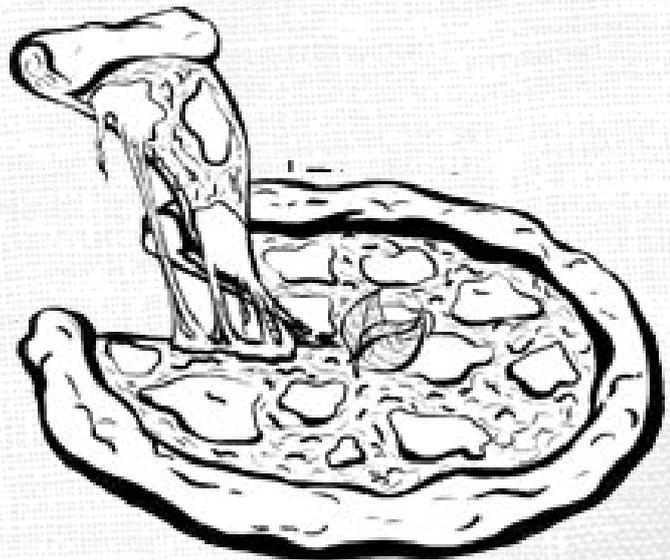


- Parmigiana - melanzane e grana - 8,00
- Pugliese - cipolle a fette - 7,00
- Prosciutto cotto - 8,00
- Prosciutto & funghi champignon - 8,90
- Romana (Allergeni: pesce) - acciughe, capperi e olive nere - 8,80
- Rusticona - taleggio, zucchine e grana - 9,80
- Salamino piccante - 7,70
- Siciliana - olive nere, capperi e origano - 7,50
- Speck del trentino - 8,80
- Speck del trentino & brie - 9,30
- Tonno (Allergeni: pesce) - 7,50
- Tonno & cipolle (Allergeni: pesce) - 8,50
- Verdure alla griglia - zucchine, melanzane, peperoni - 9,00
- Gorgonzola dolce - 8,70
- Wurstel - 7,10

Pizzeria

(tutte con mozzarella e passata di pomodoro)

- 4 Formaggi - gorgonzola dolce, brie e grana - 8,50
- 4 Stagioni - prosciutto cotto, funghetti, carciofi e olive nere - 9,00
- Bergamo - Taleggio e lardo Bergamasco - 8,50
- Bomba (Allergeni: pesce) - acciughe, salamino piccante - 8,50
- Calzone - prosciutto cotto - 8,50
- Calzone farcito - prosciutto cotto, funghetti e carciofi - 9,50
- Capricciosa (All.: pesce) - pr. cotto, funghi, carciofi, acciughe, olive - 9,00
- Prosciutto Crudo di Langhirano stagionatura 30 mesi - 9,00
- Del Nonno - gorgonzola, cipolle e funghetti prataioli - 8,90
- Estate - pomodorini freschi - 7,70
- Greca (Allergeni: pesce) - scamorza, tonno e olive nere - 9,00
- Margherita - 6,00
- Marinara - (senza mozzarella), aglio, origano e olio evo - 4,80
- Napoli (Allergeni: pesce) - acciughe - 7,50



Le speciali

(tutte con mozzarella e passata di pomodoro)

- Americana - patatine fritte  (Allergeni: glutine) e wurstel - 9,50
Aracnofobia - prosciutto crudo, lardo, speck e rucola - 10,80
Bacon - bacon croccante, formaggio Cheddar e cipolle - 9,00
Bufala - mozzarella di bufala - 9,60
Bufala inferocita - mozzarella di bufala, salamino piccante - 10,50

Cantabrico (senza pomodoro) - acciughe del Cantabrico (a parte), origano, capperi - 11,60

- Gamberetti & rucola - gamberetti (Allergeni: crostacei) e rucola - 10,70
Garibaldina - pancetta, scamorza affumicata e carciofi - 9,40
Grone - prosciutto cotto, funghetti, olive nere, zucchine e pomod. freschi - 9,50
Schiacciata (senza pomodoro e mozzarella) con Olio evo, sale e origano e rosmarino - 6,00
Italia (senza pomodoro) - pomodoro a cubetti, olio extra vergine, rucola e grana - 8,00
Mari & monti - gamberetti (Allergeni: crostacei) e funghi porcini  (Allergeni: solfiti) - 9,50
Mezza-Luna (meta' calzone e meta' pizza) - prosciutto cotto e zola - 8,80
Millaenya - zola, salamino piccante, f. porcini  (Allergeni: solfiti), cipolle - 10,30
Modo mio "ci metto tutte le schifezze che a me mi piacciono tantissimo" - 9,50
Mortazza: mortadella al tartufo, pistacchio di Bronte e burrata da 125gr - 12,80
Porcini & grana - grana e funghi porcini  (Allergeni: solfiti) - 10,40
Porcini & rucola - rucola e funghi porcini  (Allergeni: solfiti) - 9,80
Prosciutto crudo & panna (Langhirano stagionatura 30 mesi) - 9,50
Prosciutto crudo & Grana Padano (Langhirano stagion. 30 mesi) - 10,70
Prosciutto crudo & Gorgonzola dolce (Langhirano stagion. 30 mesi) - 10,00
Scoglio ai frutti di mare  - 13,50
con passata di pomodoro, senza mozzarella (Allergeni: crostacei, pesce, molluschi, senape, sesamo, solfiti)
con vongole, cozze, calamari*, scampi e gamberoni pomodorini, aglio,
prezzemolo, pepe nero, peperoncino piccante
Trevisana - radicchio rosso (aggiunto a meta' cottura) e scamorza affumicata - 9,00
Tedesca - speck del Trentino, scamorza affumicata, cipolle rosse e wurstel - 10,00
Texas - bacon croccante, patatine fritte (Allergeni: glutine) e rosmarino - 10,00
Valtellina - bresaola, rucola e grana - 10,20
ValBrembana - salsiccia e taleggio - 9,80
ValSeriana - formagella nostrana, salame e polenta - 10,00

Aggiunte:

anelli di calamari / fritto misto 4,50,
patatine fritte (Allergeni: glutine) - 3,00

mozz. Bufala (Allergeni: latte), porcini  (Allergeni: glutine), salsiccia, prosciutto crudo/cotto - 2,00
gamberetti, grana (Allergeni: latte) speck trentino e bresaola valtellinese - 2,00
tonno (Allergeni: pesce), noci (Allergeni: frutta guscio) rucola, pancetta, lardo, bacon, zola,
scamorza e Cheddar (Allergeni: latte) - 1,50
altro - 1,00

le pizze piccole hanno il costo di 1.00€ in meno rispetto alla relativa pizza grande - -1,00



I nostri dolci



Tiramisù della nonna fatto da noi:

nel caratteristico barattolino di una volta (Allergeni: glutine, uova, latte)- 6,00

Crema Catalana:

dessert con base soffice e cremosa, coperta da croccante zucchero caramellato (Allergeni: glutine, uova, latte) - 6,00

Crema al mascarpone (Allergeni: uova, latte): - 6,50

Con amaretti (Allergeni: glutine, uova, latte, frutta guscio)

Con frutti di bosco

Semifreddo fatto da noi :

chiedere al personale per il tipo di semifreddo disponibile oggi (Allergeni: chiedere in relazione al disponibile) - 6,50

Profiterol:

morbidi bignè (Allergeni: glutine, uova, latte) - 6,00

Panna cotta (Allergeni: latte) - 4,00

Con Caramello

Con frutti di bosco

Con cioccolato (Allergeni: uovo, latte e frutta guscio) e zucchero a velo (Allergeni: glutine)

Tartufo Bianco

(Allergeni: glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta guscio)

- 5,00 - affogato caffè: 7.00 - affogato al Whisky 8.00

Tartufo Nero

(Allergeni: glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta guscio, solfiti)

- 5,00 - affogato caffè: 7.00 - affogato al Whisky 8.00

Meringata

(Allergeni: glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta guscio) - 4,50



Semifreddi senza glutine:



Semifreddo Yogurt nel bosco

su un letto di salsa di frutti di bosco
e soffici meringhe sbriciolate - 6,50

(Allergeni: latte)

Semifreddo cioccolato bianco e mango

alla vaniglia su crema tropicale al mango,
con riccioli di cioccolato bianco - 6,50

(Allergeni: latte)

Semifreddo:senza glutine e senza latte:



Semifreddo Tiramisu' FREE

classica crema al mascarpone, su base di pan
di Spagna bagnato al caffè,
decorato con cacao amaro - 7,00



Coppa di gelato:

Gusti: fiordilatte (Allergeni: latte),
cioccolato(Allergeni: soia, latte)
fragola (Allergeni: glutine)
limone (Allergeni: latte)

1 pallina- 3,00

2 palline- 4,00

4 palline- 6,50

più panna montata (Allergeni: latte)- 0,50

affogato al caffè'- 6.00

affogato al Whisky- 7,50

con frutti di bosco caldi- 7.50

Sorbetto al limone (Allergeni: glutine)

liscio senza Vodka - 4,50

con Vodka bianca - 6,00



Bar



Acqua buona e pura:

non serviamo acqua commercializzata in bottiglia
Abbiamo installato un impianto esclusivo di
microfiltrazione: acqua potabile trattata.

Acqua (naturale /gasata) 0.25 l - 1,00
Acqua (naturale /gasata) 0.50 l - 1,50
Acqua (naturale /gasata) 1litro - 2,80

Caffè liscio - 1,50
Caffè corretto, Caffè d'orzo, Decaf. - 2,00
Caffè al Ginseng, Caffè con panna - 2,00
Latte caldo o freddo - 2,00
Infusi - 3,00
Cappuccino - 2,50
Caffè freddo, Latte macchiato - 2,00
Cappuccino con panna - 2,50
Punch arancia/mandarino/rum - 3,00
Irish Coffee - 7.00

Bibite alla spina: Coca Cola, Sprite
piccola 0.30cl - 3.00
media 0.40cl - 4.00
grande 1 litro - 8.00

Bibite in lattina:
Aranciata dolce / amara S.Pellegrino
Coca Cola , EstaThè al limone,
EstaThè alla pesca - 3,00
Bibite in bottiglia: Lemonsoda, Tonica - 2,50

S.Bitter, Crodino, Campari - 3,50
S.Bitter, Crodino, Campari + vino bianco - 4,50
Succhi di frutta PAGO (200gr):
Albicocca, Ananas, Pesca, Pera, ACE - 3,00

Aperol Spritz - 5.00
Gin Mare & tonica - 8,00
Gin Mare & Lemonsoda - 8.00
Rum miscelato - 8.00
Whisky miscelato - 8.00

Amari - 4,00
Liquori - 4,00
Baileys - 4,00



Grappe

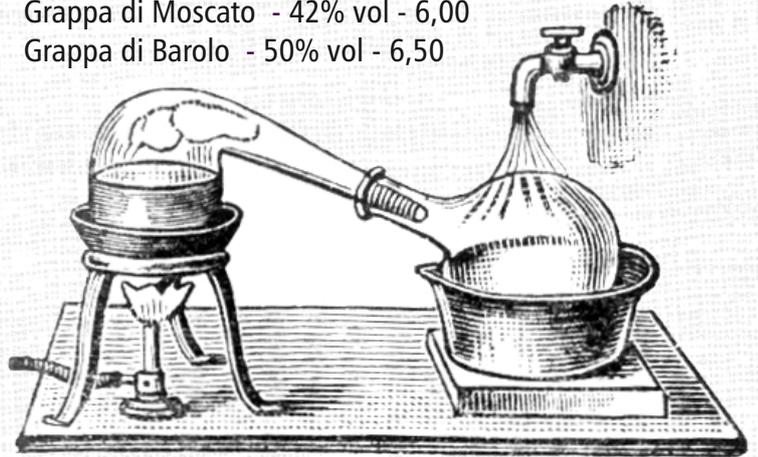
Bonollo barricate

Dal siluro: Grappa di Amarone Barrique - 42% vol - 5,50
Dal siluro: Grappa «Ligneum» di Moscato - 42% vol - 5,50
Dal siluro: Miele di tiglio - 30% vol - 5,50

Grappa di Amarone Dorange - 40% vol - 5,50

Marolo

Milla: liquore a base di grappa e camomilla - 35% vol - 4,50
Grappa di Gewurztraminer - 42% vol - 6,00
Grappa di Moscato - 42% vol - 6,00
Grappa di Barolo - 50% vol - 6,50



Rum Selection 1731

Rum

Barbados - 8yo - 46% vol - 7,50
Belize - 7yo - 46% vol - 7,50
Panama - 8yo - 46% vol - 7,50
Mauritius - 7yo - 46% vol - 7,50
Trinidad, Barbados, Jamaica XO - 46% vol - 7,50
Guatemala, Panama, Belize XO - 46% vol - 7,50
Cuba, Repubblica Dominicana XO - 46% vol - 7,50

Cubaney - Selecto - 18yo - 38% vol - 7,50

Botran - Anejo Riserva - 15yo - 40% vol - 7,00

Zacapa - 23yo - 40% - 8.00

Whisky

Jack Daniel's - 40% vol - 5,00
Talisker Skye - 46% vol - 8,00
Caol Ila 12yo- 43% vol - 8,00
Oban 14yo- 40% vol - 8,00
Lagavulin 16yo- 43% vol - 8,00

Cognac

I Cognac
Courvoisier VS - 40% vol - 6,00
Remy Martin VSOP - 40% vol - 7,00

Birre alla spina



20cl. 3.00€
40cl. 5.00€
Litro 11.00€

Bionda - 4 luppoli

Una pregiata lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo.
Italia: 5,5% alc. Vol - Contiene orzo. (Allergeni: glutine)

Angelo Poretti



25cl. 3.00€
50cl. 6.00€

Dorata - Birra di Abbazia

Corposa e bilanciata, Grimbergen Blonde si riconosce subito per il suo colore dorato e la densa schiuma ricca di delicate bollicine.
Intense note di ananas, chiodi di garofano, miele, liquirizia, malto affumicato e luppolo.
Al gusto, sapori agrodolci tipici degli aromi di liquirizia, ananas, albicocca e susina.
Belgio: 6.7% alc. Vol - contiene orzo . (Allergeni: glutine)

Grimbergen Blonde



20cl. 3.00€
50cl. 6.00€

Rossa - Birra di Abbazia

Grimbergen Double è una birra ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato carico e un gusto ampio e articolato.
Queste caratteristiche pronunciate derivano dalla miscela di diversi tipi di malto che le donano forti sentori caramellati.
Si sposa con carni di manzo e formaggi stagionati.
Belgio: 6,5% alc. Vol - contiene orzo (Allergeni: glutine)

Grimbergen Double Ambree



33cl. 4.00€
50cl. 6.00€

Ambrata - 9 luppoli - Kronenbourg

1664 BLANC è una birra frizzante e rinfrescante caratterizzata da note agrumate, di frutta esotica e di spezie.
Blanc ha un perfetto equilibrio tra luppolo e coriandolo, un amaro moderato bilanciato da note di pesca bianca.
Grado Alcolico: 5.0% Vol- contiene orzo (Allergeni: glutine)

Blanc



20cl. 3.00€
40cl. 5.00€

Bionda doppio malto - Strong Lager

Carlsberg Special Brew è una Strong Lager, creata in onore di W. Churchill durante la sua visita in Danimarca, nel 1950. Caratterizzata dall'utilizzo di solo malto d'orzo, ha un inteso aroma di cereali e sentori alcolici che ricordano il cognac, voluti in onore della passione di Churchill per il distillato francese.
Al palato presenta un corpo molto intenso in cui l'amaro bilancia in parte, senza sopraffare, il dolce dovuto al residuo zuccherino della fermentazione.
Danimarca: 9% alc. Vol - contiene orzo (Allergeni: glutine)

Carlsberg Special Brew



Birre in bottiglia

5,00 Weizen Tucher 50cl 5.3%alc.

Franciacorta

- (metodo classico)

- **Berlucchi '61 Extra Brut** - 32,00
Uvaggio: Chardonnay (85%) e Pinot Nero (15%). Dosaggio: 5g/l zucchero. 24 mesi sui lieviti
- **Berlucchi '61 Saten** - 35,00
Uvaggio: 100% Chardonnay. Dosaggio: 7g/l zucchero. 24 mesi sui lieviti
- **Berlucchi '61 Rose'** - 35,00
Uvaggio: Pinot Nero (70%) e Chardonnay (30%). Dosaggio: 6.5g/l zucchero. 24 mesi sui lieviti

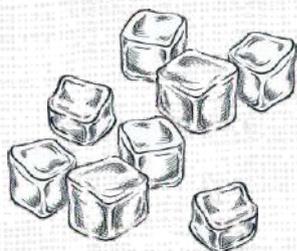
- **Muratori Brut** - 30,00
Uvaggio: 100% Chardonnay. 18 mesi sui lieviti
- **Muratori Saten** - 32,00
Uvaggio: 100% Chardonnay. 24 mesi sui lieviti
- **Muratori Rose'** - 32,00
Uvaggio: 100% Pinot nero. 24 mesi sui lieviti

- **Mille' brut millesimato** - 32,00 70cl
Uvaggio: 100% Chardonnay. 36 mesi sui lieviti
- **Mille' Riserva 2011 brut millesimato** - 65,00 70cl
Uvaggio: 100% Chardonnay. 60 mesi sui lieviti

- **Muratori -Villa Crespia «Miolo» Brut** - formato piccolo da 0.375l - 15,00
Uvaggio: 100% Chardonnay. 24 mesi sui lieviti

- **Berlucchi '61 Extra Brut** - 65,00
Uvaggio: Chardonnay (85%) e Pinot Nero (15%).
Dosaggio: 5g/l zucchero. 24 mesi sui lieviti - formato Magnum da 1.5litri
- **Muratori Saten** - 65,00
Uvaggio: 100% Chardonnay. 24 mesi sui lieviti - formato Magnum da 1.5litri
- **Muratori Zero** - 65,00
Uvaggio: 100% Chardonnay. 24 mesi sui lieviti - formato Magnum da 1.5litri

Le Bollicine



Trento doc

- (metodo classico)

- **ETYSSA Cuvée n° 7 - 2018 - Extra Brut** - 35,00
Uvaggio: 100% Chardonnay. Dosaggio: 3.5g/l zucchero.
- **Wallemburg - Cuvée del fondatore Millesimato 2014 - Brut** - 33,00
Uvaggio: 70% Pinot nero, 30% Chardonnay. Dosaggio: 3.9g/l zucchero.

Prosecco di Valdobbiadene

Prosecco superiore docg - (metodo Charmat)

Extra Dry - 100% Glera - 22,00

Collio Sloveno

- (metodo classico)

- **Sinefinis Rebolium - 2015 - Brut** - 29,00
Uvaggio: 100% Ribolla gialla. Dosaggio: 3.0g/l zucchero. 18 mesi sui lieviti





Champagne

- (metodo classico)

- **HOXXOH Luminous. Grand Cru**- Champagne, Francia - 220,00
Brut (100% Chardonnay) 2016 - 48 mesi sui lieviti. Dosaggio: 9g/l zucchero.

- **Benoit Cocteau . L'Alliance** - Champagne, Francia - 35,00
Brut (52% Pinot noir, 48% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti. Dosaggio: 7g/l zucchero.

- **Benoit Cocteau . Noir Expression** - Champagne, Francia - 52,00
Brut Blanc de noirs (85% Pinot Noir, 15% Meunier) 24 mesi sui lieviti. Dosaggio: 4g/l zucchero.

- **Benoit Cocteau . Opus Varius** - Champagne, Francia - 56,00
Extra Brut - Blanc de blanc (100% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti. Dosaggio: 2g/l zucchero.

- **Benoit Cocteau . Rose' d'Helene** - Champagne, Francia - 52,00
Brut Rose' (82% Chardonnay, 18% Pinot Noir) 36 mesi sui lieviti. Dosaggio: 6g/l zucchero.

Philipponnat Royale reserve brut - Champagne, Francia - 55,00
Brut (65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Meunier) 36 mesi sui lieviti. Dosaggio: 8g/l zucchero.

Dhondt Grellet . Les Terres Fines - Champagne, Francia - 70,00
Extra Brut - Blanc de Blanc (100% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti. Dosaggio: 2g/l zucchero.

Aubry . Les Terres Fines - Champagne, Francia - 65,00
Rose' - Premier Cru (60%Meunier, 20% Pinot Noir, 5% Chardonnay)
24 mesi sui lieviti. Dosaggio: 2g/l zucchero.

R. Pouillon & fils - Mareuil sur Ay, Champagne, Francia - 58,00
Brut Réserve cuvée (65% Pinot noir, 15% Chardonnay, 20% Meunier noir)
Questo Champagne invecchia minimo trentasei mesi sui lieviti. Dosaggio: 6,8g/l zucchero.

Jacquesson Cuvée nr.743 - 2015 - dosaggio zero
Jacquesson Cuvée nr.744 - 2016 - dosaggio zero
Ay, Dizy, Hautvillers (60%), Avize e Oiry (40%), Champagne, Francia - 88,00
Jacquesson Cuvée nr.739 Dégorgement Tardif - 2011 - dosaggio zero
96 mesi sui lieviti - 130,00



Marie Demets: brut blanc de noirs
Côte de Bar, comune di Gyé-sur-Seine
100% Pinot noir 6.5g/l - 30 mesi sui lieviti: - 40,00

Denis Chaput «Mesogee»: brut
Côte de Bar, comune di Arrentières - Pinot Noir 70%, Chardonnay 30% -
43 mesi sui lieviti - 40,00

Domaine Collet «Nord-Sud»: brut
Côte de Sézanne - Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% - 28 mesi sui lieviti - 45,00

Manuel Bonnet :
brut blanc de blanc reserve grand cru
Côte des Blancs, comune di Oger - Chardonnay 100% -
36 mesi sui lieviti - 45,00

Bernard Lonclas: brut blanc de blanc 53,00
Bassuet - 100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

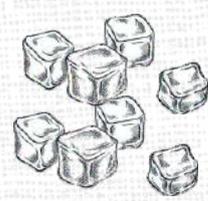
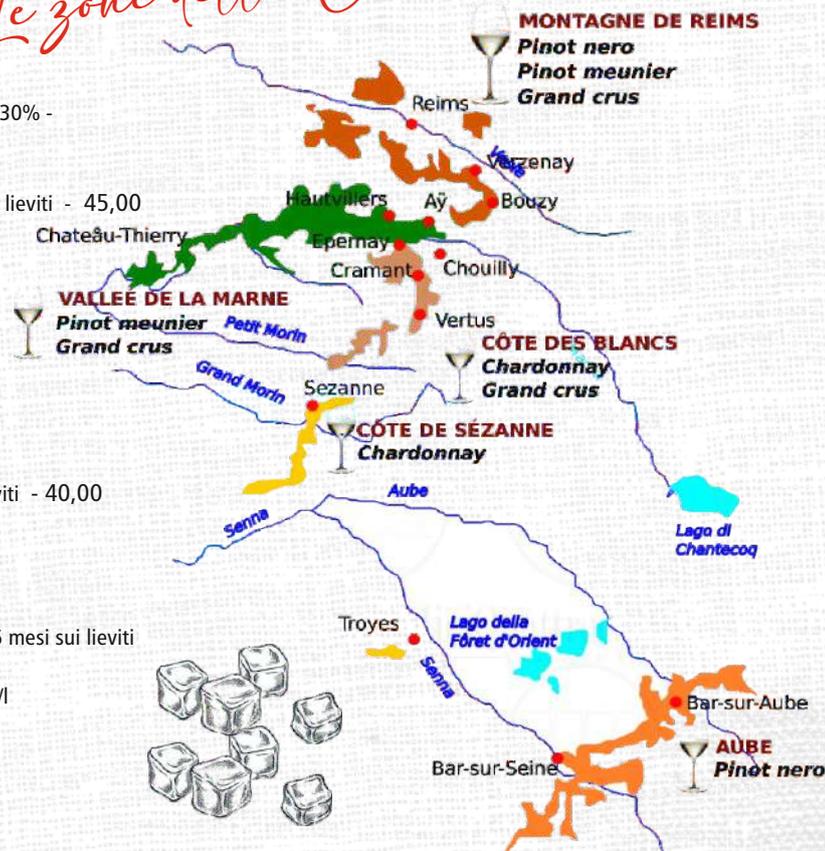
J.M.Gobillard & fils: brut tradition
J.M.Gobillard & fils: Hautvillers -
30% Chardonnay, 35% Pinot nero, 35% Meunier - 24 mesi sui lieviti - 40,00

J.M.Gobillard & fils: brut blanc de noirs 45,00
Hautvillers - 95% Pinot nero, 5% Meunier - 36 mesi sui lieviti

De Venoge «Cordon Bleu»: brut 65,00
Epernay - 50% Pinot nero, 25% Chardonnay e 25% Meunier - - 36 mesi sui lieviti

De Venoge «Cordon Bleu»: brut blanc de noirs 88,00
Epernay - 80% Pinot nero e 20% Meunier- 48 mesi sui lieviti - 8gr/l

Le zone della Champagne



Lombardia

- Ronchedone** (Sirmione) Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%
- produttore Ca' dei Frati - 30,00
- Luna nera** (Cenate Sotto) 100% Pinot nero
- produttore Caminella - 30,00
- Luna rossa igt** (Cenate Sotto) 50% Merlot, 45% Cabernet Sauv. e 5% Pinot nero
- produttore Caminella - 30,00
- Valcalepio rosso doc** (ScanzoRosciate)
- produttore Magri Sereno - 26,00
- Valcalepio rosso Riserva doc «Bartolomeo»** (ScanzoRosciate)
- produttore Il Cipresso - 30,00
- Rosso della bergamasca igt «Corne 2015»** (Grumello del monte)
- produttore Le Corne - 35,00
- Imberghem doc** - 100% Franconia (San Paolo d'Argon)
- produttore Pecis - 24,00
- Soffio del Misma dop** - Merlot, Cabernet e Franconia (San Paolo d'Argon)
- produttore Pecis - 30,00
- Sassella - Valtellina Superiore docg** - 100% Nebbiolo
- produttore Mamete Prevostini Triasso, Sondrio - 35,00
- Inferno - Valtellina Superiore docg** - 100% Nebbiolo
- produttore Mamete Prevostini Montagna, Sondrio - 40,00
- Sfursat di Valtellina docg - Ronco dei Picchi** - 100% Nebbiolo
- produttore Mamete Prevostini Montagna e Teglio, Sondrio - 58,00

Vini Rossi



Alto Adige

- Lagrein igt** - produttore Kellerei Bozen (Bolzano) - 25,00
- Pinot nero igt** - produttore Hofstatter (Tramin, Bolzano) / Kellerei Bozen (Bolzano) - 25,00



Valle d'Aosta

- Lo Triolet** Gamay 100% doc - 25,00
- Le Cretes** Pinot nero 100% doc - 29,00
- Le Cretes** Le torrette - Petit Rouge 70%, Cornalin, Fumin e Mayolet 30% (varietà autoctone) - 23,00

Piemonte

- Dolcetto d'Alba doc** - produttore Cordero di Montezemolo - 23,00
- Nebbiolo Langhe doc Bricco Magno** - produttore Villadoria - 25,00
- Barbaresco docg** - produttore Villadoria - 30,00
- Barolo docg 2017 «La Morra»** - produttore Dosio - 40,00
- Barolo docg 2016 «Serradenari»** - produttore Dosio - 60,00
- Barolo docg 2016 «Fossati»** - produttore Dosio - 60,00
- Barolo docg 2011 «Fossati Riserva»** - produttore Dosio - 65,00
- Barolo docg 2017 «Pietrin»** - produttore Franco Conterno - 40,00

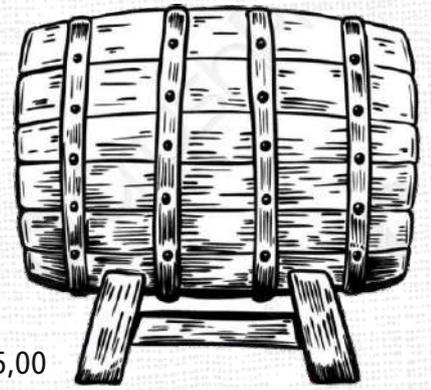
Veneto

- Valpolicella superiore «Ripasso»** - Produttore: Famiglia Pasqua
Uvaggi: 60% Corvina, 30% Corvinone, 10% Rondinella :(in appassimento) - 25,00
- Amarone della Valpolicella docg** - Produttore Montesor - 30,00 (in offerta)
Uvaggi: Corvina, Rondinella e Molinara : (in appassimento)
- Amarone della Valpolicella docg (Costasera)** - 64,00
Uvaggi: Corvina, Rondinella e Molinara : (in appassimento) Produttore Masi
- Amarone della Valpolicella: Serego Alighieri docg (Vajo Amaron)** - 93,00
Uvaggi: Corvina, Rondinella e Molinara : (in appassimento) Produttore Masi
- Riconoscimenti: 2011: 3 bicchieri Gambero Rosso



Toscana

Vini Rossi



Morellino di Scansano docg biologico - produttore Vignaioli di Scansano - 24,00

Chianti classico Riserva Ducale docg - produttore Ruffino - 28,00

Chianti classico Riserva Ducale Oro Riserva docg - produttore Ruffino - 50,00

Modus Igt 34% Sangiovese, 33% Cabernet S. 33% Merlot - produttore Ruffino - 45,00

Brunello di Montalcino doc (Toscana) - produttore Ruffino - 47,00

SuperTuscan igt «Concalma» - 80% Sangiovese, 20% Cabernet franc. - produt. Il drago e la fornace - 34,00

Brunello di Montalcino «Bruno» docg - 100% Sangiovese - produt. Il drago e la fornace - 50,00

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo biodinamico dop - produttore Cantina Tollo - 24,00

Montepulciano d'Abruzzo riserva dop - produttore Cantina Tollo - 24,00

Umbria

Montefalco rosso docg - sangiovese, sagrantino e merlot - produttore Colpetrone - 23,00

Calabria

Dattilo igt - produttore - Ceraudo (Crotona) - Gaglioppo 100% - 26,00

AlfieriNero igt - produttore - Zagarella (Reggio C.) - Malvasia nera 100% - 21,00

Terra Grande igt - produttore - Zagarella (Reggio C.) - Calabrese, Merlot e Cabernet S. - 21,00

Molise

Sator doc - produttore - Cianfagna (Campobasso) - Tintilia 100% - 29,00

Liguria

Ka Mancine - Beragna - Rossese dolceacqua doc 100% - 25,00

Lazio

«Le Coccinelle» Lazio rosso igt - Le Rose - Genzano di Roma (Roma) - 100% Syrah - 23,00

Vini Rossi esteri

Laurent Perrachon & Fils - Julienas, Beaujolais, Francia - 27,00

Moulin a Vent - «Vieilles Vignes» (Gamay).

Lucie Lurton - Bordeaux - Francia - 36,00

Haut Medoc - «Chateau de Villegeorge » (Gamay)

Francia

Ferdinand - Kojoko, Brda, Collio Sloveno, Slovenia - 19,00

Cabernet Sauvignon (100%)

Slovenia

Zinfadel Ravenswood - California - 19,00

75%Zinfadel, 16%Petit Sirah, 3% altro

Robert Mondavi Selection - California - 23,00

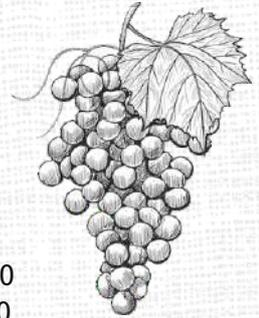
100% Pinot Noir

California



Vini Bianchi e Rosè

310 - Nove Lune (Cenate sopra) PiWi: Solaris 40% Bronner 30% Johanniter 30% - La Plantze - 30,00
Caminella «Luna Verde» (Cenate Sotto) Incrocio Manzoni 100% - 27,00
Lugana Sirmione doc turbiana 100% (Lago di Garda) - produttore Cantine Avanzi - 24,00
Lugana Sirmione Riserva doc turbiana 100% (Lago di Garda) - produttore Cantine Avanzi - 29,00
Al Mister (Valle d Aosta) Sauvignon Blanc 50% e Viognier 50% - La Plantze - 29,00
Lo Triolet (Valle d Aosta) Petite Arvine 100% doc- 28,00
Roero Arneis docg (Piemonte) Teo Costa - 24,00
Muller Thurgau doc (Alto Adige) - produttore Kellerei Bozen- 20,00
Riesling doc (Alto Adige) - produttore Kellerei Bozen - 24,00
Gewurztraminer doc (Alto Adige) - produttore Kellerei Bozen - 24,00
Ribolla gialla igp VG (Farra d'Isonzo - Gorizia - Venezia Giulia)- produttore VieWinery -24,00
Malvasia Collio doc 2019 (Farra d'Isonzo - Gorizia - Venezia Giulia)- produttore VieWinery - 30,00
Friulano Collio doc 2020 (Farra d'Isonzo - Gorizia - Venezia Giulia)- produttore VieWinery - 30,00
Sauvignon Collio doc 2020 (Capriva del Friuli - Gorizia - Venezia Giulia)- produttore Villa Russiz - 26,00
«Kebrilla» doc - produttore - Fina (Marsala -TP) Sicilia - Grillo 100% - 20,00



«Antitesi» Charetto del Garda doc turbiana 100% (Lago di Garda) - prod. Cantine Avanzi - 30,00
«Pianeta Rosa» Pinot nero 100% (Oltrepò Pavese) - prod. Vanzini - 19,00
Moscato rosso «Serafino» Moscato di Scanzo docg fermo - Il Cipresso di ScanzoRosciate - 500ml- 40,00



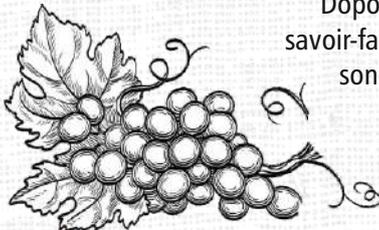
Vini bianchi Naturali / Lieviti indigeni

Gaga' bianco biodinamico agriBio dop- 100% Timorasso - Az.Agr. Rocca Rondinara (Al) - 13.5% - 2019 - 22,00
 Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura. Macerazione breve sulle bucce.
 Vigne storiche recuperate

Saumur biodinamico - Loira - Domaine de la paleine - 100% Chenin blanc - 2020 - 14.5% - 23,00
 Dopo una vendemmia manuale, l'approccio rispettoso iniziato in vigna è proseguito con altrettanto savoir-faire in cantina, regno del vinificatore Patrick Nivellean. Naturalmente, tutti gli additivi enologici sono messi al bando, ad eccezione di piccoli quantitativi di solfiti. Le fermentazioni sono affidate ai lieviti e ai batteri indigeni, e si svolgono con un puntuale controllo delle temperature.

Alexandre Bain - Loira - 100% Sauvignon blanc - 2019 - 13% - 25,00
 Vendemmia manuale. Nessun prodotto enologico. Nessuna correzione dell'acidità.
 Se necessaria, leggera solfitazione all'imbottigliamento.

Chiarifica naturale per decantazione. Imbottigliamento a luna calante e alta pressione atmosferica.



Orange Wine

Lulu' - France - Cote de Jura - bb1- - Chardonnay - 13.9% - 2018 - - 26,00
 con profumi evoluti di frutta gialla matura, morbidezze di miele, sensazioni quasi burrose,
 aromi di mandorla tostata, frutta secca, vaniglia, morbide spezie orientali, erbe aromatiche e lievi cenni ossidativi.

1090M NordOvest igp - Friuli V. G. - «Sassocorno» - Friulano e ribolla gialla - 12.5% - 2018 - - 27,00
 un orange wine completo con note minerali, zenzero candito, cedro e note ossidative finali e bergamotto

Nuvola bianca igp - Italia - Rivanazzano (Pv) - 14% - 26,00
 macerazione sulle bucce

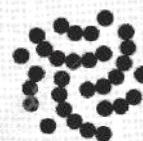


Vini alla spina «della casa»

Vino Bianco Frizzante	Alc. 10,5 %	1/4litro	4.50
Vino Bianco Fermo	Alc. 11,0 %	1/2litro	8.00
Vino Rosso Fermo	Alc. 11,0 %	1litro	14.00

Allergeni, intolleranze e abitudini alimentari

Nel nostro menù, accanto alle descrizioni dei piatti, abbiamo inserito gli allergeni che gli ingredienti contengono o potrebbero essere contenuti per contaminazione incrociata. Nel caso vogliate approfondire la vostra conoscenza o essere maggiormente rassicurati per la vostra salute, abbiamo a disposizione le schede tecniche dei prodotti, che ci hanno diligentemente fornito i vari produttori con cui collaboriamo. Quindi per ogni chiarimento saremo lieti di potervi informare nel miglior modo possibile.



Prodotti surgelati, congelati o abbattuti

Il 9 maggio 2018 è entrato in vigore il Decreto legislativo n. 231 del 15.12.2017 sulla disciplina sanzionatoria per le violazioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e le corrette informazioni ai consumatori, prevista dal Regolamento Ue n. 1169/2011 e l'adeguamento di tutta la normativa nazionale alle disposizioni di tale regolamento e alla Direttiva 2011/91/Ue.

La normativa impone l'esplicita indicazione nel menu di tutti gli alimenti, materie prime ed ingredienti surgelati e congelati. Nello specifico vanno riportate chiare informazioni in merito:

- alle materie prime acquistate surgelate dai fornitori, somministrate tal quali o utilizzate per la preparazione dei piatti in somministrazione;
- agli ingredienti/semilavorati sottoposti a raffreddamento rapido fino a temperature negative (-18°C) mediante l'uso di un abbattitore rapido di temperatura adeguato e mantenuti a temperature di -18°C in confezioni idonee, sigillate e identificate fino al momento dell'utilizzo.

Si tratta di quelle materie prime fresche acquistate da noi per le preparazioni quotidiane, sottoposte ad abbattimento rapido a temperature negative presso il nostro locale, tramite l'uso di un abbattitore, per favorirne la corretta conservazione, o per un utilizzo in periodi di non stagionalità, e garantire un prodotto nel menu in tutto l'arco dell'anno.

Quindi, dove trovate nel nostro Menù l'asterisco * significa che il prodotto è stato acquistato all'origine congelato o surgelato, oppure è stato da noi abbattuto

