

Cerchiamo di preparare i piatti della nostra cucina scegliendo materie prime di qualità per la produzione delle quali venga rispettato l'ambiente e l'ecosistema, siamo particolarmente attenti ai prodotti animali ed al benessere degli esseri da cui provengono, non sempre è facile, ma ci proviamo.

**Siete pregati di segnalarci eventuali allergie**

Beppe del Baretto

### I menù degustazione

Più portate leggermente ridotte nella quantità per poter maggiormente degustare la nostra cucina

Five small dishes to allow you to sample a wide range of our house specialities

**Serviti preferibilmente per tutto il tavolo**

#### Menù degustazione di mare

Salmone rosso dell'Alaska crudo con insalata di puntarelle condite e soffice di mozzarella

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero di Bracca

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara con i gamberi

Filetto di merluzzo islandese leggermente panato su soffice di melanzane

Dolce a vostra scelta dalla carta dei dessert

€ 45.00 a persona

#### Menù degustazione legato al territorio

Bresaola spagnola Cecina de Leon e il salame nostrano della Val Taleggio con crostini di pane al pomodoro

Fagottino di pasta sfoglia ripieno di scarola su fonduta di taleggio e tartufo nero di Bracca

I Casonsèi al burro delle Orobie e 'Formai de Mut 2013

Manzo all'olio con polenta bergamasca

Dolce a vostra scelta dalla carta dei dessert

€ 45.00 a persona

FREE Wi Fi:

### Antipasti

Salmone rosso dell'Alaska crudo con insalata di puntarelle condite e soffice di mozzarella € 14.00

Red wild salmon with salad of chicory arts and mozzarella cheese

Baccalà mantecato con polenta e tartufo nero di Bracca € 14.00

Cod fish with polenta and black truffle

Crema di patate con gamberi saltati e funghi porcini € 14.00

Potatoes cream with prawns and figs

Fagottino di pasta sfoglia ripieno di scarola su fonduta di taleggio e tartufo nero di Bracca € 14.00

Puff pastry with scarola salad and taleggio fondue and black truffle

Patè di fegatini d'anatra, panbrioches e mostarda di fichi e pomodori verdi € 14.00

Duck liver pate with panbrioches and figs moutarde

Bresaola spagnola Cecina de Leon e il salame nostrano della € 14.00

Val Taleggio con crostini di pane al pomodoro

Spanish bresaola and Bergamo salame with bread and tomatoes

### Primi

Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara con i gamberi € 14.00

Maccheroncini fresh pasta carbonara style with prawns

Zuppetta di fagioli neri con cappesante arrosto al profumo di zenzero € 14.00

Black beans soupe with cappesante and ginger

Paccheri di Gragnano con salsiccia, funghi porcini e formaggio di fossa € 14.00

Gragnano's paccheri with sausages, wild mushroom and cheese

I Casonsèi al burro delle Orobie e 'Formai de Mut 2.13 € 14.00

Homemade bread ravioli bergamasca style

Risotto al tartufo bianco € 30.00

Risotto with white truffle

### Secondi

Filetto di Merluzzo islandese leggermente panato su soffice di melanzane € 20.00

Iceland cod fish file with aubergines cream

Involtino di pesce sciabola al pepe verde su vellutata di finocchio e € 20.00

funghi porcini

Scabbard fish with greene pepper, fennel cream and wild mushroom

Calamari ripieni di ricotta e verdure, cotti al forno, su crema di piselli € 20.00

Squid with ricotta cheese, vegetables and greene beans pure

Battuta di filetto di manzo con panzanella autunnale di verdure € 20.00

Raw tartare beef filet

Galletto allevato a terra, cotto al forno e broccoletti al vapore € 20.00

Roast cockerel with broccoli

Manzo all'olio con polenta bergamasca € 20.00

Typical long cooking beef with polenta