

## Antipasti

Sformatino di zucca, crema di cipolle, chips di patate violette  
€ 20.00

*Veg+*

Salmerino marinato, salsa agrodolce e cavolo romano in crema e non  
€ 22.00

Carpaccio di gamberi rossi, Burrata pugliese, sedano e pomodorini confit  
€ 26.00

Astice aromatizzato al basilico,  
tagliatelle di verdure e Carasau  
maionese calda al dragoncello  
€ 28.00

Crema di patate e lumache trifolate al verde  
€ 20.00



Patanegra "Jamon Iberico de Bellota", Cecina de Leon,  
Chorizo e giardiniera di verdure  
€ 26.00

Controfiletto di cinghiale cotto a bassa temperatura,  
carciofi, melograno e Bagòss  
€ 28.00

## Primi piatti

*Veg+*

Ditali rigati con lenticchie, arancio e sedano croccante  
€ 20.00

Fusilloni trafiletti con sugo di polpo "alla Luciana"  
€ 26.00

Gnocchi di patate al nero di seppia,  
capesante, broccoli e pomodorini confit  
€ 26.00

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" ai carciofi,  
crudité di scampi e bisque  
€ 30.00

Casoncelli alla Bergamasca fatti in casa  
con burro, pancetta, salvia e Parmigiano  
€ 22.00

Ravioli alla zucca e salsa di Provolone Valpadana Dop  
€ 24.00

Le nostre Tagliatelle all'uovo,  
Pioppini, Parmigiano e ragout di lepre  
€ 26.00

## Secondo piatto vegano

*Veg+*

"Chapati indiano"

verdure saltate e salsa al pomodoro aromatizzato al Garam Masala  
€ 20.00

## Secondi piatti di pesce

Ombrina scottata,  
cavolfiori in crema e in crudità  
spinaci in foglia e in polvere  
€ 30.00

Scaloppa di Branzino cotto a bassa temperatura,  
pomodoro disidratato, patate all'acciuga e polvere di capperi  
€ 30.00

Filetto di Rombo alle erbe aromatiche  
con legumi sauté  
€ 35.00

"Dentice alla parmigiana scomposta"  
*(crema di melanzane, ricotta campana salata, pomodoro in salsa e confit, basilico fritto e in olio)*  
€ 36.00

## Secondi piatti di carne

Coscia disossata di Coniglio alla Bergamasca,  
polenta di mais rosso mantecata al Branzi Dop  
€ 26.00

Piccione all'Agricanto,  
zucca al forno aromatizzata al rosmarino, spinaci saltati  
€ 30.00

Agnello cotto a bassa temperatura,  
morchelle e scorza nera  
€ 30.00



Filetto di Manzo  
salsa all'olio e purea di patate  
€ 35.00

# Il Menù Vegano



*"Il logo Veg+ indica che la pietanza è realizzata con ingredienti esclusivamente vegetali, secondo i criteri del progetto Veg+ di LAV e Ascom e con l'approvazione del Joia Academy di Milano"*

Sformatino di zucca, crema di cipolle, chips di patate violette

Ditali rigati con lenticchie, arancio e sedano croccante

"Chapati indiano"

verdure saltate e salsa al pomodoro aromatizzato al Garam Masala

Banana Bread ai frutti rossi  
con salsa ai lamponi e sorbetto

€ 60.00 per persona  
Acqua minerale inclusa

## VINI VEGANI da agricoltura biologica



Gli ingredienti, coadiuvanti, ausiliari di fabbricazione utilizzati, non possono essere di derivazione animale, solo solfiti naturali e non animali.

Viene imbottigliato senza chiarificare con l'uovo.

VINO BIANCO Trebbiano d'Abruzzo DOP "Heliko" – Cantina Tollo 2016 € 30,00

VINO ROSSO Montepulciano d'Abruzzo DOP "Heliko" – Cantina Tollo 2016 € 30,00

# Il menu tipico Bergamasco

Piccolo stuzzicappetito dello Chef

Crema di patate e lumache trifolate al verde

Casoncelli alla Bergamasca fatti in casa  
con burro, pancetta, salvia e Parmigiano

Coscia disossata di Coniglio alla Bergamasca,  
polenta di mais rosso mantecata al Branzi Dop

Cheese Cake di Mascherpa e Agrì di Valtorta,  
biscotto al mais, pere e salsa al Valcalepio Rosso Doc

Caffè espresso con dolcezze

€ 70,00 per persona  
Acqua minerale inclusa

# Il menu EAST LOMBARDY



Piccolo stuzzicappetito dello Chef con flute di Franciacorta Brut Agr. Ronco Calino

## BERGAMO

Crema di patate e lumache trifolate al verde

## MANTOVA

Ravioli alla zucca e salsa di Provolone Valpadana Dop

## BRESCIA

Agnello cotto a bassa temperatura,  
morchelle e scorza nera

## CREMONA

"Torrone scomposto"

Semifreddo al miele, meringa francese e frutta secca sabbata

Caffè espresso con piccole dolcezze

€ 75.00 per persona

Acqua minerale inclusa

ERG- European Region of Gastronomy, è un progetto internazionale per la valorizzazione dei migliori territori della gastronomia nel continente, grazie all'azione di un istituto di coordinamento indipendente ( IGCAT, International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism)

Ne è nata una piattaforma internazionale in costante espansione, con l'intento di favorire l'integrazione tra cultura, turismo e gastronomia, per valorizzare le culture alimentari locali che rappresentano una ricca fonte di diversità culturale, economica e sociale, e per incentivare l'uso di metodi di produzione e di consumo sostenibili, parallelamente alla diffusione di una sempre maggiore educazione alimentare.

La Lombardia Orientale con le provincie di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova è membro fondatore della piattaforma internazionale; Ha ottenuto il riconoscimento per l'anno 2017, percorrendo l'iter di candidatura già dal 2014, e presentano il proprio progetto a luglio 2015 a Barcellona, di fronte a una giuria internazionale, che ha valutato positivamente gli obiettivi individuati e le strategie condivise al fine di valorizzarne la cultura alimentare.

# La piccola degustazione di Terra

*(consigliata per minimo 2 persone)*

Piccolo stuzzicappetito dello Chef

Patanegra "Jamon Iberico de Bellota", Cecina de Leon,  
Chorizo e giardiniera di verdure

Ravioli alla zucca e salsa di Provolone Valpadana Dop

Agnello cotto a bassa temperatura,  
morchelle e scorza nera

Trilogia di piccoli dessert dello Chef

Caffè espresso con dolcezze

€ 75.00 per persona  
Acqua minerale inclusa



# La piccola degustazione del Mare

*(consigliata per minimo 2 persone)*

Piccolo stuzzicappetito dello Chef

Carpaccio di gamberi rossi, Burrata pugliese, sedano e pomodorini confit

Fusilloni trafilati con sugo di polpo "alla Luciana"

Scaloppa di Branzino cotto a bassa temperatura,  
patate all'acciuga e polvere di capperi

Trilogia di piccoli dessert dello Chef

Caffè espresso con dolcezze

€ 75.00 per persona  
Acqua minerale inclusa

# La degustazione Gourmet

*(per tutti gli ospiti del tavolo – minimo 2 persone)*

(Tempo di servizio approssimativo di 1,40 - 2.00 ore – possibilità di ordinazione entro le ore 21.30)

Piccolo stuzzicappetito dello Chef

Sformatino vegano di zucca, crema di cipolle, chips di patate violette

Astice aromatizzato al basilico,  
tagliatelle di verdure e maionese calda al dragoncello

Gnocchi di patate al nero di seppia,  
capesante, broccoli e pomodorini confit

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" ai carciofi,  
crudité di scampi e bisque

"Dentice alla parmigiana scomposta"

*(crema di melanzane, ricotta campana salata, pomodoro in salsa e confit, basilico fritto e in olio)*

Piccione all'Agricanto,  
zucca al forno aromatizzata al rosmarino, spinaci saltati

Trilogia di piccoli dessert dello Chef

Caffè espresso con dolcezze

€ 120.00 per persona  
Acqua minerale inclusa

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

I nostri prodotti freschi possono essere sottoposti alla catena del freddo.

Le materie prime di pesce utilizzate potrebbero derivare da prodotti decongelati.

I prodotti per crudité di pesce presenti nel menù, sono ottenuti da materia prima conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/04 e 1276/11.



Executive Chef Gianpietro Semperboni – Responsabile Ristorante Mirko Magoni  
Comunicazione Luciana Radici - Direzione Beniamino Tomasoni

# I nostri dolci

*Veg+*

Banana Bread ai frutti rossi  
con salsa ai lamponi e sorbetto  
€ 10,00

Torta delle Rose  
alla cannella e gelato alla vaniglia  
€ 10,00

"Torrone scomposto"  
Semifreddo al miele, meringa francese e frutta secca sabbiata  
€ 10,00



Trilogia di piccoli dessert dello Chef  
€ 10,00

"Gli Agrumi"  
Cremoso di fondente all'arancia, crumble al limone,  
sorbetto al mandarino, kumquat candito  
€ 10,00

"Ravioli di Piña Colada"  
Ravioli dolci ripieni di ananas e cocco, con brodetto tiepido al Rhum  
€ 12,00

Cheese Cake di Mascherpa e Agri di Valtorta,  
biscotto al mais, pere e salsa al Valcalepio Rosso Doc  
€ 12,00