

# Antipasti

*Veg+*

"Policromo Vegano"

composizione di zucca, funghi pioppini, castagne, melograno e broccoli  
€ 20.00

Polentina di mais spinato bianco della Val Seriana con moscardini in umido  
€ 25.00

Salmone marinato, crema di panna acida, spugna ai mirtilli,  
lattuga di mare e perle di salmone  
€ 26.00

Astice alla catalana in millefoglie di pane carasau  
€ 30.00

Cremoso allo Strachitunt Dop e noci  
con pere al Valcalepio Rosso Doc  
€ 22.00



Patanegra "Jamon Iberico de Bellota" e Cecina de Leon,  
focaccia ai cereali e marmellata di peperoni rossi leggermente piccante  
€ 26.00

Terrina di Foie Gras e petto d'anatra in confit  
con cruditee e crema di mela verde  
€ 28.00

# Primi piatti

"Pisarei Vegani"

*Veg+*

gnocchetti di pane con verza e porri stufati su vellutata di cannellini  
€ 20.00

Caserecce home-made saltate con capesante e basilico, pesto di trevisano e pinoli  
€ 24.00

"SpaghettoOro"

Spaghetti Verrigni trafiletti all'oro  
con alici marinate, pane verde aromatico e crema di broccoletti  
€ 25.00

Gnocchetti di patate al nero di seppia,  
con zucca, cozze, vongole e veli di bottarga di muggine  
€ 26.00

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

Panzerotti ai funghi porcini,  
salsa al Provolone Valpadana Dop e scaglie di tartufo nero  
€ 26.00

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" ai pistilli di zafferano,  
guancetta di vitello brasata e riduzione di GuelfoNero Az. Agr. Biava  
€ 28.00

## Secondo piatto vegano

Crocchette di quinoa e patate ripiene di spinaci,  
salsa verde e maionese alla barbabietola

€ 20.00

*Veg+*

## Secondi piatti di pesce

Branzino in lenta cottura alla Mediterranea scomposta

€ 28.00

Scaloppa di Ricciola su crema all' Eoliana  
con insalata di rucola e patate

€ 30.00

Piovra spadellata, patate dolci in crema e croccanti, pomodoro confettato

€ 30.00

Filetto di Rombo al Pinot Grigio ed erbe aromatiche  
con passata di ceci e carote nere

€ 34.00

## Secondi piatti di carne

Coscia di Coniglio confit, funghi porcini e polenta morbida  
€ 26.00

Filetto di Vitello agli aromi, burrata pugliese,  
polvere di Culatello di Zibello, spinaci e pomodorini  
€ 32.00

Costolette di Cinghiale al timo,  
zucca in purezza e castagne  
€ 30.00

Guancia di Manzo brasata al Curtefranca Rosso Doc "Ponènt" Az. Agr. Ronco Calino  
con mash di sedano rapa  
€ 30.00



# 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"*

Composizione policroma di zucca, funghi pioppini, castagne, melograno e broccoli

## "Pisarei"

gnocchetti di pane con verza e porri stufati su vellutata di cannellini

Crocchette di quinoa e patate ripiene di spinaci,  
salsa verde e maionese alla barbabietola

## "Ananas 3-Veg"

caramellato, in tartare e sorbetto all'anice stellato

€ 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 2015 € 30,00

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

# Il menu tipico Bergamasco

Piccolo stuzzicappetito dello Chef

Cre moso allo Strachitunt Dop e noci  
con pere al Valcalepio Rosso Doc

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

Coscia di Coniglio confit, funghi porcini e polenta morbida

“Tortino del Donizetti”  
Tipico tortino con ananas e albicocche disidratate in tartare  
con crema e spuma alla vaniglia

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

Cre moso allo Strachitunt Dop e noci  
con pere al Valcalepio Rosso Doc

## CREMONA

Panzerotti ai funghi porcini,  
salsa al Provolone Valpadana Dop e scaglie di tartufo nero

## BRESCIA

Guancia di Manzo brasata al Curtefranca Rosso Doc "Ponènt" Az. Agr. Ronco Calino  
con mash di sedano rapa

## MANTOVA

Torta Paradiso farcita di crema inglese con sorbetto alle mandorle

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" e Cecina de Leon,  
focaccia ai cereali e marmellata di peperoni rossi leggermente piccante

Panzerotti ai funghi porcini,  
salsa al Provolone Valpadana Dop e scaglie di tartufo nero

Filetto di Vitello agli aromi, burrata pugliese,  
polvere di Culatello di Zibello, spinaci e pomodorini

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

Salmone marinato, crema di panna acida, spugna ai mirtilli,  
lattuga di mare e perle di salmone

Gnocchetti di patate al nero di seppia,  
con zucca, cozze, vongole e veli di bottarga di muggine

Branzino in lenta cottura alla Mediterranea scomposta

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

Astice alla catalana in millefoglie di pane carasau

Terrina di Foie Gras e petto d'anatra in confit  
con crudité e crema di mela verde

"Pisarei Vegani"

gnocchetti di pane con verza e porri stufati su vellutata di cannellini

"Spaghetto Oro"

Spaghetti Verrigni trafiletti all'oro  
con alici marinate e pane verde aromatico su crema di broccoletti

Filetto di Rombo al Pinot Grigio ed erbe aromatiche  
con passata di ceci e carote nere

Costolette di Cinghiale al timo, zucca in purezza e castagne

Trilogia di piccoli dessert dello Chef

Caffè espresso con dolcezza

€ 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

"Ananas 3-Veg"

caramellato, in tartare e sorbetto all'anice stellato

€ 10,00

*Veg+*

Tiramisù in veste di cioccolato,  
crumble al cacao e gelato al caffè

€ 12,00

Cre moso di cioccolato fondente al frutto della passione  
ganache al cioccolato bianco, spugna al maracuja, biscotto sablè

€ 12,00

Torta Paradiso farcita di crema inglese con sorbetto alle mandorle

€ 10,00



Trilogia di piccoli dessert dello Chef

€ 10,00

"Tortino del Donizetti"

Tipico tortino con ananas e albicocche disidratate in tartare  
con crema e spuma alla vaniglia

€ 10,00

"Bonet"

Budino di amaretti, cacao e Rum con panna cotta e salsa al caramello

€ 10,00