

Antipasti

"Policromo Vegano"

Veg+

composizione di zucca, carciofi scottati, funghi pioppini, melograno, broccolo romano e rape
€ 20.00

Capesante scottate,
vellutata di patate viola, liquirizia e croccante alle olive
€ 26.00

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
€ 32.00

Margottino dal cuore morbido di Strachitunt Dop
e tartufo nero bergamasco
€ 22.00



Carpaccio di manzo, crudité di carciofi, salsa di rucola e Parmigiano
€ 25.00

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

Primi piatti

"Pisarei Vegani"

Veg+

gnocchetti di pane con carciofi in 2 consistenze e pomodoro secco
€ 22.00

Gnocchetti di patate al nero di seppia,
con cime di rapa, alici marinate e crema di peperone rosso
€ 24.00

"SpaghetDro"

Spaghetti Verrigni trafiletti all'oro
con ricci di mare, all'aglio olio peperoncino delicati
€ 26.00

Mezzemaniche home-made al verde di erbe
gamberi rossi siciliani, guanciale e burrata pugliese
€ 28.00

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

Ravioli ripieni di scarola brasata, patate e Provolone Valpadana Dop
con riduzione di latte affumicato
€ 24.00

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" ai pistilli di zafferano,
guancetta di vitello brasata e riduzione di Guelfo 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

Salmerino al burro e salvia, cassoeûla e cavoletti di Bruxelles

€ 26.00



Branzino in lenta cottura alla Mediterranea scomposta

€ 28.00

Crudo e Cotto di Ricciola, mandarino e finocchi canditi

€ 32.00

Filetto di Rombo al Pinot Grigio ed erbe aromatiche
con passata di fagioli neri e broccolo romano

€ 35.00

Secondi piatti di carne

Guancia di Manzo brasata al Valcalepio Rosso con polenta morbida
€ 26.00

Sella di Maialino da latte alla birra rossa, mela ed indivia
€ 26.00

Lombatina di Agnello con salsa BBQ
cipolline borretane e radicchio brasato
€ 30.00

Filetto di Vitello agli aromi, carote baby, patate in purea e Goufrettes
€ 32.00

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, carciofi scottati,
funghi pioppini, melograno, broccolo romano e rape

"Pisarei"

gnocchetti di pane con carciofi in 2 consistenze e pomodoro secco

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

"Quasi uno Strudel"

crumble di noci e cannella, salsa e sorbetto all'arancia e mela caramellata

€ 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

Margottino dal cuore morbido di Strachitunt Dop
e tartufo nero bergamasco

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

Guancia di Manzo brasata al Valcalepio Rosso con polenta morbida

Ravioli dolci alla Donizetti
con crema al Moscato di Scanzo Docg Az. Agr. Biava e chips di polenta dolce

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

Margottino dal cuore morbido di Strachitunt Dop
e tartufo nero bergamasco

CREMONA

Ravioli ripieni di scarola brasata, patate e Provolone Valpadana Dop
con riduzione di latte affumicato

BRESCIA

Salmerino al burro e salvia, cassoeûla e cavoletti di Bruxelles

MANTOVA

Torta Paradiso, 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 presentando 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

Ravioli ripieni di scarola brasata, patate e Provolone Valpadana Dop
con riduzione di latte affumicato

Filetto di Vitello agli aromi, carote baby, patate in purea e Goufrettes

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 cime di rapa, alici marinate e crema di peperone rosso

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

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

"Pisarei Vegani"

gnocchetti di pane con carciofi in 2 consistenze e pomodoro secco

Mezzemaniche home-made al verde di erbe
gamberi rossi siciliani, guanciaie e burrata pugliese

Filetto di Rombo al Pinot Grigio ed erbe aromatiche
con passata di fagioli neri e broccolo romano

Lombatina di Agnello con salsa BBQ
cipolline borretane e radicchio brasato

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

"Quasi uno Strudel...Vegano"

Veg+

crumble di noci e cannella, salsa e sorbetto all'arancia e mela caramellata

€ 10,00

Semifreddo alla liquirizia, crema di amaretti e composta di zucca

€ 10,00

Namelaka al cioccolato bianco Ivoire, gel alla menta,
crumble al saraceno e frutti di bosco in consistenze diverse

€ 10,00

Torta Paradiso,
crema inglese con sorbetto alle mandorle

€ 10,00



Trilogia di piccoli dessert dello Chef

€ 10,00

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

€ 12,00

Ravioli dolci alla Donizetti
con crema al Moscato di Scanzo Docg Az. Agr. Biava e chips di polenta dolce

€ 14,00