

# Antipasti

Bavarese agli spinaci, crema di pomodoro e verdure  
€ 20.00

*Veg+*

Capesante scottate con crema di piselli e crumble salato  
€ 26.00

Storione marinato al limone, zucchine e cipolla rossa all'agro  
€ 26.00

Tartare di tonno e mango con sesamo nero  
€ 28.00

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



Carpaccio di manzo, asparagi crudi e cotti e Parmigiano  
€ 25.00

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

# Primi piatti

"Tagliatelle Vegane"

*Veg+*

tagliatelle al tea verde Matcha, peperoni, basilico e scaglie di mandorle  
€ 20.00

"Spaghetto Oro"

Spaghetti Verrigni trafiletti all'oro  
con ricci di mare, pepe nero e pecorino romano  
€ 26.00

Gnocchetti rossi di patate,

gamberi di Sicilia, crema e brunoise di zucchine con i fiori  
€ 28.00

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" al nero di seppia,  
fave e seppie scottate

€ 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



Maccheroncini home-made con asparagi,  
quaglia e tuorlo marinato

€ 26.00

## Secondo piatto vegano

*Veg+*

Tortillas allo zafferano, caponata di melanzane e crema all'erba cipollina  
€ 20.00

## Secondi piatti di pesce

Branzino al bergamotto, bottarga di muggine e carote  
€ 30.00

Ricciola cotta a bassa temperatura, gazpacho e zenzero candito  
€ 32.00

Filetti di Sogliola, coste e lamponi  
€ 32.00

Astice con scaloppa di Foie Gras scottato  
aromatizzati al frutto della passione  
€ 42.00

## Secondi piatti di carne

Lombatina disossata di Coniglio alla Bergamasca,  
crema di mais al latte e polenta fritta  
€ 26.00

Costine di Maiale 24h,  
salsa BBQ, porro brasato e chips di patate  
€ 26.00



Controfiletto di Vitello, asparagi, salsa al Parmigiano e polvere di San Daniele  
€ 32.00

Filetto di Manzo al Pinot Nero, taccole e purea di patate  
€ 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"*

Bavarese agli spinaci, crema di pomodoro e verdure

Tagliatelle al tea verde Matcha, peperoni, basilico e scaglie di mandorle

Tortillas allo zafferano, caponata di melanzane e crema all'erba cipollina

"Pesca Melba Veg"

pesche sciroppate, lamponi, sorbetto alla pesca al pepe di Sichuan

€ 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

Margottino dal cuore morbido di Strachitunt Dop  
e tartufo nero bergamasco

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

Lombatina disossata di Coniglio alla Bergamasca,  
crema di mais al latte e polenta fritta

Ravioli dolci alla Donizetti  
con zabaione 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

Costine di Maiale 24h, salsa BBQ, porro brasato e chips di patate

## MANTOVA

Torta Sbrisolona con gelato al passito

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",  
focaccia ai cereali, marmellata di peperoni rossi leggermente piccante e Burrata pugliese

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

Controfiletto di Vitello, asparagi, salsa al Parmigiano e polvere di San Daniele

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

Capesante scottate con crema di piselli e crumble salato

Gnocchetti rossi di patate,  
gamberi di Sicilia, crema e brunoise di zucchine con i fiori

Ricciola cotta a bassa temperatura,  
gazpacho e zenzero candito

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

Bavarese Vegana agli spinaci, crema di pomodoro e verdure

Capesante scottate con crema di piselli e crumble salato

Gnocchetti rossi di patate,  
gamberi di Sicilia, crema e brunoise di zucchine con i fiori

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" al nero di seppia,  
fave e seppie scottate

Astice con scaloppa di Foie Gras scottato  
aromatizzati al frutto della passione

Filetto di Manzo al Pinot Nero, taccole e purea di patate

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

## "Pesca Melba Veg"

pesche sciroppate, lamponi, sorbetto alla pesca al pepe di Sichuan  
€ 10,00

*Veg+*

Torta Sbrisolona,  
con gelato al passito  
€ 10,00



Trilogia di piccoli dessert dello Chef  
€ 10,00

Semifreddo al cioccolato bianco Ivoire,  
finocchio candito e polvere di meringa all'aneto  
€ 12,00

## "L'esotico"

Bavarese al passion fruit, biscotto al cocco, papaya e sorbetto al mango  
€ 12,00

## "Fragole e Cioccolato"

Tortino morbido al cioccolato e fragole, ganache al fondente e sorbetto alle fragole  
€ 12,00

## Ravioli dolci alla Donizetti

con zabaione al Moscato di Scanzo Docg Az. Agr. Biava e chips di polenta dolce  
€ 14,00