

ANTIPASTI



Tagliere di salumi del territorio bergamasco e giardiniera fatta in casa 12	20	C. Brut
Tagliere di formaggi locali e selezione di marmellate 7	20	C. Brut
Pappa al pomodoro, basilico, pomodori confit e burrata bergamasca 1-7	20	L. Rosa
Terrina di bollito accompagnata da salsa verde e giardiniera 1-3-4-12	19	Rosè

PRIMI PIATTI



Riso Carnaroli mantecato allo stracchino stravecchio, ragù di cinghiale e petali di cipolla rossa 7-9-12	23	Rubra
Paccheri di Gragnano con crema e punte d'asparago, formaggio ai due latti e pomodorini 1-7	22	Argenteus
Tagliatelle ai tre pomodori mantecati, tartare di trota marinata e limone candito 1-3-4	23	Argenteus
Casoncelli della tradizione 1-7	20	Rubra

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze. Si prega di comunicare al personale di sala qualsiasi particolare esigenza.

SECONDI PIATTI



Tagliata di manzetta con patate arrosto	24	Aeternus
Petto d'anatra arrostito con crema di carote e zenzero, spinacino e jus de viande ¹²	24	Rubra
Trota croccante alla barbabietola, crema di pane, salicornia e gel al limone ¹⁻⁴	24	Nature
Mondeghili di hummus di ceci, sedano rapa, porro bruciato e demi-glacé vegetale ⁹⁻¹¹⁻¹²	21	C. Brut

LA PASTICCERIA

Tiramisù del Podere ¹⁻³⁻⁷	8
Olio e Limone Cheesecake al limone con olio EVO ¹⁻⁷	8
Rivisitazione del dolce che Bergamo ha dedicato a Gaetano Donizetti ¹⁻³⁻⁷	9
Tenerina con gelato al fiordilatte ¹⁻³⁻⁷	8

1. Cereali, Glutine

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte, Lattosio

8. Frutta a guscio

9. Sedano

10. Senape

11. Sesamo

12. Solfiti

13. Lupini

14. Molluschi