









ANTIPASTI

-  **UOVO** eat local
fonduta, tartufo nero, polenta, cannolo di grana euro 13
- CHEESECAKE AL PARMIGIANO**
prosciutto di vacca fumè, confettura di fichi e melanzane
fatta in  euro 14
- TARTELLETTA AL CACAO AMARO**
maialino fatto in , fegatini al rum, caprino di latte vaccino, mandorle euro 14
-  **NUVOLA D' UOVO**
zucca, zola, croccante di grana padano euro 14
-  **CROSTONE DI POLENTA**
trevigiano in saor, tronchetto di capra caramellato euro 13
-  **SANDWICH DI PATATE AL PREZZEMOLO**
lingua di vitello, acciuga, aneto euro 15

PRIMI

- CASONCELLI FATTI IN CASA** eat local
burro nocciola, pancetta croccante euro 16
- MALTAGLIATI PORCINI. . .** pasta fresca di grano saraceno
crumble di cacao amaro euro 19
-  **RISOTTO AL LIMONE**
tartare di gambero viola euro 21
-  **RISOTTO ZUCCA**
tartare di Pecora Gigante Bergamasca, gocce di rosmarino,
marroni senapati euro 21
- RAVIOLO TALEGGIO POLENTA**
stracotto di manzo euro 20

SECONDI

 POLENTINA <small>eat local</small> fonduta, funghi	euro 16
 HAMBURGER DI SALAMELLA BERGAMASCA polenta, fonduta di taleggio, bacon, cipolla caramellata, la nostra BBQ <small>eat local</small>	euro 18
 CARPACCIO DI MANZO MARINATO IN  zucca, zenzero, nido di spinaci, marroni canditi	euro 21
 ANATRA DI FRANCIA IN GIRO PER IL MONDO petto al rosa, terrina, patata americana, thai sweet and sour	euro 25
 LINGOTTO DI BACCALÀ FUMÉ finocchio croccante e la sua crema, caviale di senape antica	euro 23
  LA PECORA GIGANTE BERGAMASCA in lenta cottura, crema di patate	euro 23
 COMPOSTA DI VERDURE bacio di capra, essenza di zenzero	euro 22

AZIENDA AGRICOLA MASSIMO BALDUZZI

Massimo Balduzzi nasce e cresce a Clusone, nel cuore pulsante dell'alta Valle Seriana. La sua esperienza di pastore ha inizio con un capretto regalato da una zia, quasi per scherzo, alla Prima Comunione. Oggi, appena trentenne, Massimo conduce l'azienda agricola, che porta il suo nome, con dedizione e passione.

“Voglio bene ai miei animali, ne ho cura come fossero figli | ... | La selezione dei capi da macellare è sacrificio per il benessere del resto del gregge.”cit .Massimo Balduzzi

 **Piatto senza glutine, prestando attenzione alle intolleranze**



Vi chiediamo di specificare eventuali allergie/intolleranze ad alcuni alimenti

COPERTO PER PERSONA € 4,50

ACQUA MICROFILTRATA € 2,50

(Decreto legge n° 181/23.06.03)

I MIEI DOLCI PENSIERI...

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO ristretto di passion fruit	euro 8,5
 GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE purea di lamponi	euro 8,5
SEMIFREDDO Tabacco & Rum	euro 8,5
TARTE TATIN gelato alla lavanda	euro 8,5
 LATTE IN PIEDI amarene in salsa	euro 8,5
SOUFFLE AL FONDENTE cuore di caramello salato, crumble di mandorle	euro 8,5

TUTTI I DOLCI SONO FATTI DA NOI

...E I LORO ACCOMPAGNATORI

Cremovo Marsala fine Arini	euro 6
Vino alla mandorla	euro 6
Moscato Spumante Le Corne	euro 6
Zibibbo Arini con i cantucci fatti in casa	euro 6
Amari speciali antiche ricette	euro 6
Moscato di Scanzo Viva Maria	euro 8

I BICCHIERI D'ORO.....

BIANCO...

Prosecco DOC Extra dry Belstar	euro 5
Berlucchi 61 Franciacorta Extra Brut	euro 7.5
Valcalepio Bianco Il Calepino	euro 5
Le Corne Chardonnay Biologico	euro 6
Sauvignon Blanc Vette di San Leonardo	euro 6.5
Gewurztraminer Elena Walch	euro 6.5
Rose' di Primitivo del Salento Cantina San Marzano	euro 6

ROSSO...

Valcalepio Rosso Il Calepino	euro 5
Kalos "Il Calepino" Cabernet Sauvignon in purezza	euro 7.5
M.A.S. "Il Calepino" Merlot in purezza	euro 7.5
Valpolicella Superiore Campofiorin Masi	euro 6.5
Barolo Massolino	euro 9
Brunello di Montalcino Greppone Mazzi Ruffino	euro 10.5

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati”



Vineria Cozzi:

- 🐜 applica il sistema HACCP per la sicurezza degli alimenti e la tutela dei consumatori ai sensi del Reg. CE 852/04
- 🐜 attua una procedura di gestione allergeni secondo il regolamento CE 1169/2011. Su richiesta degli interessati è disponibile il libro allergeni
- 🐜 applica il DVR per la sicurezza del lavoro e la tutela dei lavoratori ai sensi del d.lgs. 81/2008
- 🐜 alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nel Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04



WAVE RUNNER

American IPA.

Chiara, secca e molto aromatica. L'intensa luppolatura data da un mix di luppoli americani, utilizzati in diverse fasi della produzione, creano un bouquet aromatico unico, con richiami al mango, albicocca, pesca e agrumi.

Alc. Vol. 6,5%

RIVERSIDE

Pale Ale

Pale Ale dorata prodotta con una miscela di malti pale e pils, fermentata con ceppo di lievito americano.

Un mix intrigante di luppoli di diverse origini, conferiscono alla birra un aroma unico, con sfumature che vanno dall'erbaceo al terroso passando per note floreali ed agrumate.

Alc. Vol 5,2%

SPRING

Amber Ale

Birra in stile Amber Ale dal colore ambrato carico.

Prodotta con una miscela di 4 malti differenti, che donano note maltate e fruttate.

La delicata luppolatura che prevede l'utilizzo di luppoli tedeschi, inglesi e americani conferiscono alla birra un piacevole aroma fruttato e floreale e un amaro leggero

Alc. Vol. 6,0%

€ 6.50



KILLER QUEEN

Double IPA

E' una birra estremamente luppolata, dal colore ramato leggero e dal tenore alcolico importante (ma che non si sente!)

Ai malti viene aggiunto destrosio per rendere la birra particolarmente secca e per far emergere al meglio le note aromatiche intense dei luppoli americani utilizzati

Alc. Vol. 8%

€ 6,50