









ANTIPASTI

 UOVO <small>eat local</small>	
fonduta, tartufo nero, polenta, cannolo di grana	euro 13
CHEESECAKE AL PARMIGIANO	
prosciutto di vacca fumè, confettura 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
PANETTONE	
cotechino, zabaione	euro 14

PRIMI

CASONCELLI FATTI IN CASA <small>eat local</small>	
burro nocciola, pancetta croccante	euro 16
MALTAGLIATI PORCINI. . . pasta fresca di grano saraceno crumble di cacao amaro	euro 20
 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** [eat local](#)
fonduta, funghi euro 16
-  **HAMBURGER DI SALAMELLA BERGAMASCA**
polenta, fonduta di taleggio, bacon, cipolla caramellata,
la nostra BBQ [eat local](#) 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
-  **TRIPPA ALLA BERGAMASCA**
in umido con verdure euro 20
-   **LA PECORA GIGANTE BERGAMASCA**
in lenta cottura, crema di patate euro 23
-  **COMPOSTA DI VERDURE**
bacio di capra, essenza di zenzero euro 20

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 10

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
Merlot Vento Fermo Le Corne	euro 6.5
Valpolicella Superiore Campofiorin Masi	euro 6.5
Barbera d'Asti Marej Vaudanogaggie	euro 6
Brunello di Montalcino Greppone Mazzi Ruffino	euro 11.5

“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