












## ANTIPASTI

 <b>UOVO</b> <small>eat local</small>	
fonduta, tartufo nero, polenta, cannolo di grana	euro 13
<b>CHEESECAKE AL PARMIGIANO</b>	
salmone selvaggio, bergamotto	euro 14
<b>CHEESECAKE AL PARMIGIANO</b>	
prosciutto di vacca fumè, pomodoro al sole, fiore di capperi	euro 14
 <b>TARTELLETTA AL CACAO AMARO</b>	
maialino fatto in  , fegatini al rum, caprino di latte vaccino, mandorle	euro 14
<b>CANNOLO</b>	
mortadella, cremoso di capra, emulsione di pistacchio	euro 13
 <b>NUVOLA D' UOVO</b>	
asparagi & zola	euro 14
 <b>MILLEFOGLIE DI PANE GUTTAU</b>	
carpaccio di tonno fumè, emulsione al mango & la nostra giardiniera	euro 14

## PRIMI

 <b>CASONCELLI FATTI IN CASA</b>	
burro nocciola, pancetta croccante	euro 16
 <b>MALTAGLIATI PORCINI. . .</b> pasta fresca di grano saraceno croccante di cacao amaro	euro 20
 <b>RAVIOLI AL TALEGGIO</b>	
fondente di barbabietola, crumble fume'	euro 20
  <b>RISOTTO AL LIMONE</b>	
tartare di gambero viola	euro 22
 <b>RISOTTO CAROTA SELVATICA</b>	
ortaggi di primavera	euro 19

## SECONDI

  **POLENTINA** eat local

fonduta, funghi

euro 16

  **LA PECORA GIGANTE BERGAMASCA**

in lenta cottura, crema di patate

euro 22

  ? **ANATRA DI FRANCIA IN GIRO PER IL MONDO**

petto al rosa, terrina, patata americana, thai sweet and sour

euro 25

  ? **COSTOLETTA DI CERVO**

zucca arrosto, creme fraiche, composta di mirtilli selvatici

euro 25

  ? **POLPO ARROSTITO**

patate alla clorofilla, emulsioni di primavera

euro 23

  ? **CARPACCIO DI MANZO MARINATO IN CASA**

nido di spinaci, caprino, asparagi, yuzu

euro 21

  ? **COMPOSTA DI VERDURE**

bacio di capra, essenza di zenzero

euro 19

 **Piatto della tradizione bergamasca**

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




 **Piatto senza lattosio**

 ? **Piatto senza lattosio su richiesta**

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
 LATTE IN PIEDI pistacchio, cialda fondente	euro 8,5
SOUFFLE AL CIOCCOLATO cuore di caramello salato, crumble di mandorle	euro 8,5
TARTE TATIN gelato alla lavanda	euro 8,5
 MERINGATA zenzero, tè matcha	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
Chianti Classico Riserva Ducale Ruffino	euro 6.5

“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%

€ 7



## 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%

€ 7