

ANTIPASTI

♥ UOVO eat local

Fonduta, tartufo nero, polenta, cannolo di grana euro 13

FOIE GRAS

Pan brioches, mostarda di pomodori, bacche rosse euro 17

CHEESECAKE AL PARMIGIANO

Maialino fatto in casa, fichi senapati euro 14

CHEESECAKE AL PARMIGIANO

Crema alla clorofilla, verdure del nostro orto euro 14

♥ SFOGLIA

Prosciutto di vacca, mousse di Berghemblue
(erborinato bergamasco) euro 14

TARTELLETTA AL SALMONE SELVAGGIO

Robiola, emulsione al bergamotto euro 15

PRIMI

♥ CASONCELLI fatti in casa

Burro nocciola, pancetta croccante euro 16

♥ MALTAGLIATI PORCINI. . . pasta fresca di grano saraceno

Croccante di cacao amaro euro 20

♥ RAVIOLO AL TALEGGIO fatto in casa

Guancetta arrosto euro 23

♥ RISOTTO, PECORA GIGANTE BERGAMASCA

Ristretto di Vento Fermo Merlot, frutti rossi, emulsione e
polvere di salvia euro 23

RISOTTO AL LIMONE

Tartare di gambero viola euro 24

♥ GNOCCHI fatti in casa

Zucca, gorgonzola, crumble di amaretto, polvere di caffè euro 22

SECONDI

POLENTINA

Fonduta di Taleggio, funghi euro 16

LA PECORA GIGANTE BERGAMASCA

In lenta cottura, polenta euro 22

? ANATRA DI FRANCIA MOUSSE FOIE GRAS AL COGNAC

Petto al rosa, patata americana, thai sweet and sour euro 26

? COSTOLETTA DI CERVO

Zucca, creme fraiche, frutti di bosco euro 25

? CARPACCIO DI BLACK ANGUS FUME'

Pere senapate, marroni, bacio di capra alle erbe euro 21

? POLPO ARROSTITO

Patate alla clorofilla, emulsioni vegetali euro 24

? COMPOSTA DI VERDURE

Bacio di capra, essenza di zenzero euro 20

 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

CROSTATINA

Zabaione freddo, pera al vino rosso

euro 8,5

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Cuore di caramello salato, gelato allo zafferano

euro 8,5



LATTE IN PIEDI

Pistacchio, cialda fondente

euro 8,5



GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Purea di lamponi

euro 8,5

SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

Riduzione al caffè

euro 8,5

TUTTI I DOLCI SONO FATTI DA NOI

...E I LORO ACCOMPAGNATORI

Cremovo Marsala fine Arini

euro 6,50

Vino alla mandorla

euro 6,50

Moscato Spumante Le Corne

euro 6,50

Zibibbo Arini con i cantucci fatti in casa

euro 6,50

Amari speciali antiche ricette

euro 6,50

Moscato di Scanzo Viva Maria

euro 10

I BICCHIERI D'ORO.....

BIANCO...

Prosecco DOC Extra dry Belstar	euro 6
Berlucchi 6l Franciacorta Extra Brut	euro 8,5
Valcalepio Bianco Il Calepino	euro 5,5
Le Corne Chardonnay Biologico	euro 6,5
Sauvignon Blanc Vette di San Leonardo	euro 7
Gewurztraminer Elena Walch	euro 7,5
Rose' di Primitivo del Salento Cantina San Marzano	euro 6,5

ROSSO...

Valcalepio Rosso Il Calepino	euro 5,5
Kalos "Il Calepino" Cabernet Sauvignon in purezza	euro 8
Merlot Vento Fermo Le Corne	euro 7
Valpolicella Superiore Campofiorin Masi	euro 7,5
Chianti Classico Riserva Castello di Ama	euro 8
Barolo Massolino	euro 10
Brunello di Montalcino Villa Poggio Salvi	euro 11

“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