

ANTIPASTI

♥ UOVO

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

CHEESECAKE AL PARMIGIANO Prosciutto di maialino 

Battuto di pomodori al sole, croccante di grana euro 14

CHEESECAKE

Salmone selvaggio, guacamole, yuzu euro 14

FOIE GRAS

Pan brioches, mostarda di pomodori, bacche rosse euro 17

SFOGLIA CROCCANTE

Scarola dei Colli, buche di capra, BBQ al miele, nido di pancetta croccante euro 14

♥ CROSTONE DI POLENTA

Salamella alla brace, gorgonzola, senape antica euro 14

PRIMI

♥CASONCELLI fatti in casa

Burro nocciola, pancetta croccante euro 16

♥MALTAGLIATI PORCINI. . . pasta fresca di grano saraceno

Croccante di cacao amaro euro 21

♥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

RAVIOLI DI BURRATA

Crema di piselli, crumble d'acciuga euro 21

LASAGNA VERDE SCOMPOSTA

Mortadella, pistacchio, fonduta di taleggio euro 21

SECONDI

♥ POLENTA TARAGNA	euro 14
♥ POLENTINA Fonduta di Taleggio, funghi	euro 17
♥ 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
QUAGLIETTA SARDA RIPIENA Polenta taragna	euro 23
TARTARE DI CERVO Ratatouille di verdure, emulsione al rosmarino, amarene	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

Su richiesta degli interessati è disponibile il libro allergeni

COPERTO PER PERSONA € 4,50
ACQUA MICROFILTRATA € 2,50
(Decreto legge n° 181/23.06.03)

ALLERGENI

PANE: glutine, sesamo, frutta a guscio
PAN SOFFICE: glutine, uovo, latte, soia, senape, sesamo
UOVO: uovo, latte, frutta a guscio
CHEESECAKE MAIALINO: uovo, latte, glutine, solfiti, lupino
CHEESECAKE SALMONE: uovo, latte, glutine, crostacei, pesce, solfiti, lupino
FOIE GRAS: uovo, latte, glutine, senape
SFOGLIA: uovo, latte, glutine
CROSTONE: latte, senape
CASONCELLI: latte, glutine, frutta a guscio, uovo
MALTAGLIATI: latte, glutine, sedano, uovo, frutta a guscio
RISO VINO: uovo, sedano
RISO LIMONE: uovo, sedano, crostacei, pesce, solfiti
RAVIOLO BURRATA: latte, glutine, sedano, frutta a guscio, pesce
LASAGNA: latte, glutine, frutta a guscio
POLENTINA: latte
POLENTA TARAGNA: latte
PECORA: latte
ANATRA: latte, frutta a guscio, crostacei, soia, solfiti
QUAGLIA: latte
CERVO: uovo, sedano, solfiti, frutta a guscio
POLPO: uovo, latte, sedano
COMPOSTA: uovo, latte, sedano
SOUFFLE': latte, glutine, uovo
SEMIFREDDO: latte, glutine, uovo, frutta a guscio
MOUSSE: latte, glutine
TARTE TATIN: glutine latte, uovo
CROCCANTE: frutta a guscio, uovo
FROLLA: frutta a guscio, uovo

I MIEI DOLCI PENSIERI

FROLLA MORBIDA DI LIMONE Yuzu, meringa	euro 8,5
CROCCANTE NOCCIOLA Fondente, zabaione	euro 8,5
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO Cuore di caramello salato, gelato allo zafferano	euro 8,5
SEMIFREDDO AL TIRAMISU' Riduzione al caffè	euro 8,5
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO Passion fruit	euro 8,5

...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 61 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