

Al dolce guidami...

*come in Anna Bolena di Gaetano Donizetti,
uno di Bergamo Alta nato a 200m da qui!*



Tutti i dolci sono serviti con il nostro gelato fiordilatte fresco

Macedonia di frutta fresca con infuso tiepido speziato

Fresh fruit salad with spicy warm infusion

Crostatina mousseline di limone, meringa e lamponi

Lemon tart with meringue and raspberry

Cheesecake ai frutti esotici con salsa al passion fruit

Tropical fruit cheesecake with passion fruit sauce

Torta di mele tiepida, crema pasticcera, profumo di cannella

Warm apple cake, vanilla sauce, cinnamon

Il nuovo Tiramisù del Baretto con cuore di gelato fiordilatte

Tiramisù home made with fiordilatte icecream

Semifreddo allo zabaione con ragù di fragole

Eggnog semifreddo with strawberry ragout

Caprese al cioccolato e salsa ai lamponi

Chocolate Capri cake and raspberry sauce

L'assaggio dei formaggi della Val Brembana e composta di pomodori

Az. Agricola Cristian Locatelli

Typical cheses from Brembana Valley (San Pellegrino) and tomato's Jam

Euro 10

Vini da dessert



SERVITI AL BICCHIERE

<i>Moscato di Scanzo – Locatelli Caffi</i>	€7
<i>Valcalepio Moscato Rosso Passito – Castello di Grumello</i>	€6
<i>Moscato di Pantelleria Lago di Venere</i>	€6
<i>Sauternes Chateau Fontaine</i>	€7
<i>Barolo Chinato Mulassano</i>	€8
<i>Barolo Chinato di G. Cappellano (Aperto con Coravin)</i>	€10

LE BOTTIGLIE

<i>Moscato rosso Passito – Castello di Grumello</i>	<i>cl 50.0</i>	€30
<i>Moscato di Scanzo – Locatelli Caffi -</i>	<i>cl.50.0</i>	€45
<i>Moscato di Pantelleria Lago di Venere</i>	<i>cl 37,5</i>	€25
<i>Moscato d’Asti – Fabio Perrone</i>	<i>cl 75.0</i>	€26
<i>Barolo Chinato di Mulassano</i>	<i>cl.50.0</i>	€60
<i>Barolo Chinato di G. Cappellano</i>	<i>cl. 50.0</i>	€65

Il nostro amaro di fine pasto

L’ANTONIETTA

Da botaniche dei colli e monti bergamaschi, l’amaro artigianale dedicato alla mamma del Baretto di San Vigilio € 5
Servito liscio, freddo o con ghiaccio

Un’idea regalo? Regala una cena alla Ripa

Ti è piaciuta l’esperienza alla Ripa? Condividilo con il tag @laripabergamo oppure con l’hashtag #lariparistorante