



# *Il servizio Bar*

*Cliccare sulla sezione desiderata per navigare il menù più velocemente*  
*Click the desired section to navigate the menu easily*

**CAFFETTERIA E ALTRO**  
**COFFEE BREAD AND MORE**

**SERVIZIO APERITIVO**  
**APPETIZER SERVICE WITH OLIVES, CHIPS AND MORE INCLUDED**

**BIRRE – BEERS**

**VINI BIANCHI – WHITE WINES**

**VINI ROSSI – RED WINES**

**GELATI – ICE CREAMS**

**DESSERT**

**TAGLIERI**

**CAFFETTERIA E ALTRO**  
**COFFEE BAR AND MORE**

<i>Caffè espresso, macchiato o americano</i>	€2.40
<i>Caffè marocchino o altre variazioni</i>	€2.80
<i>Caffè corretto - Coffee with alcohol</i>	€3
<i>Caffè freddo - Cold coffee</i>	€5
<i>Cappuccino</i>	€3.50
<i>Latte macchiato - Coffee milk</i>	€4
<i>Thè e infusioni - Tea and infusions</i>	€4
<i>Acqua minerale cl 25 - Mineral water bottle</i>	€4
<i>Acqua minerale cl 75 - Mineral water bottle</i>	€6
<i>Bibite e succhi classici - Soft drink</i>	€5
<i>Liquori nazionali - Italian spirit</i>	€5
<i>Amari artigianali</i>	€6
<i>Liquori riserva</i>	€9

**SERVIZIO APERITIVO con stuzzichini Inclusi**  
**APPETIZER SERVICE with olives, chips and more included**

<i>Bitter analcolico - Tonica botanica - Campari ecc.</i>	€10
<i>Prosecco e vino bianco o rosso/ wine by the glass</i>	€10
<i>Aperol Spritz</i>	€10
<i>Donizetti Sprissss</i>	€10
<i>Hugo Spritz Saint Germain</i>	€12
<i>Analcolico alla frutta – Alcohol-free fruit drink</i>	€10
<i>Gin tonic</i>	€10
<i>Gin tonic con Hendrix o altri special</i>	€12
<i>Kombucha Gin Cockatil</i>	€10
<i>Moscow Mule</i>	€12
<i>Vermouth Riserva</i>	€12
<i>Cocktail</i>	€12

## **BIRRE - BEERS**

### **BIRRE LOCALI – LOCAL BEERS**

<i>Birra Bergamasca Via Priula Bionda Loertis</i>	<i>cl33</i>	<i>€7</i>
<i>Birra Bergamasca Via Priula Rossa Dubec</i>	<i>cl33</i>	<i>€7</i>
<i>Via Priula San Marco Birrificio artigianale Bergamasco</i>	<i>cl50</i>	<i>€9</i>

### **BIRRE ITALIANE – ITALIAN BEERS**

<i>Birrificio Angelo Poretti 4 luppoli</i>	<i>Cl33</i>	<i>€6</i>
<i>Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli</i>	<i>cl66</i>	<i>€9</i>

*Eventuali stuzzichini €4 a persona*

*Olives, chips and more, extra-charge €4 each person*

## **VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA - WHITE WINE BOTTLES**

<i>Prosecco DOCG Extra Dry San Giuseppe</i>	<i>cl75</i>	<i>€35</i>
<i>Franciacorta Spumante Brut Compagnoni</i>	<i>cl75</i>	<i>€45</i>
<i>Metodo Classico Ombra- Nicola Gatta</i>	<i>Cl75</i>	<i>€45</i>
<i>Franciacorta Spumante Prestige Cà del Bosco</i>	<i>cl75</i>	<i>€55</i>
<i>Champagne Paul Goerg Premier Cru Brut</i>	<i>Cl75</i>	<i>€58</i>
<i>Champagne Pol Roger Brut</i>	<i>Cl75</i>	<i>€90</i>
<i>Champagne R de Ruinart</i>	<i>Cl75</i>	<i>€94</i>
<i>Gewurztraminer Joseph Hofstatter</i>	<i>cl75</i>	<i>€38</i>
<i>Sauvignon Sanct Valentin</i>	<i>Cl75</i>	<i>€45</i>
<i>Vitovska Di Zidarich del carso (Biodinamico)</i>	<i>Cl75</i>	<i>€46</i>
<i>Soave Calvarino Pieropan</i>	<i>Cl75</i>	<i>€45</i>
<i>Vermentino toscano Petra</i>	<i>Cl75</i>	<i>€35</i>
<i>Dreams di Jermann</i>	<i>cl75</i>	<i>€75</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo Valle Reale (Biodinamico)</i>	<i>Cl75</i>	<i>€36</i>
<i>Etna Bianco Sicilia Cottanera</i>	<i>cl75</i>	<i>€38</i>

## **MEZZE BOTTIGLIE**

<i>Valcalepio Bianco pinot grigio e chardonnay</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€20</i>
<i>Lugana Brolettino di Cà dei Frati</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€20</i>

**VINI BIANCHI AL BICCHIERE - WHITE WINE GLASS (12CL)**

<i>Prosecco Extra Dry di Conegliano San Giuseppe</i>	€6
<i>Vermentino Toscano Casa d'Acquagiusta di Bellavista</i>	€6
<i>Franciacorta Monzio Compagnoni</i>	€8
<i>Etna Bianco di Cottanera</i>	€7
<i>Sauvignon Ronco del Cerò</i>	€7
<i>Gewurztraminer - Hoffstatter</i>	€7
<i>Chablis Famille Gueguen</i>	€8
<i>Champagne Premier Cru Paul Goerg</i>	€12

## **VINI ROSSI IN BOTTIGLIA - RED WINE BOTTLES**

<i>Valcalepio Rosso Pilendri Locatelli caffì</i>	<i>cl75</i>	<i>€35</i>
<i>Sfursat della Valtellina di Negri</i>	<i>cl75</i>	<i>€55</i>
<i>Sfursat della Valtellina 5 stelle Ninonegri</i>	<i>Cl75</i>	<i>€97</i>
<i>Chianti Castiglioni Marchesi Frescobaldi</i>	<i>cl75</i>	<i>€35</i>
<i>Chianti Ruffina Nipozzano vecchie viti Riserva</i>	<i>cl75</i>	<i>€45</i>
<i>Rosso di Montalcino Caparzo</i>	<i>cl75</i>	<i>€35</i>
<i>Tignanello di Antinori</i>	<i>cl75</i>	<i>€160</i>
<i>Valpolicella Ripasso La Casetta Domini Veneti</i>	<i>Cl75</i>	<i>€35</i>
<i>Amarone della Valpolicella Domini Veneti</i>	<i>cl75</i>	<i>€55</i>
<i>Barbera D'Asti Bricco dell'Uccellone</i>	<i>cl75</i>	<i>€85</i>
<i>Barolo Paolo Scavino</i>	<i>Cl75</i>	<i>€58</i>
<i>Barolo Vigna Colonnello Riserva Bussia - Prunotto</i>	<i>cl75</i>	<i>€150</i>
<i>Sagrantino di Montefalco - Arnaldo Caprai</i>	<i>Cl75</i>	<i>€60</i>
<i>Pinot Nero Meczan -Hoffstatter</i>	<i>Cl75</i>	<i>€36</i>
<i>Teroldego - Foradori (Biodinamico)</i>	<i>Cl75</i>	<i>€42</i>

## **MEZZE BOTTIGLIE**

<i>Cabernet Sauvignon Lis Neris</i>	<i>cl37.5</i>	<i>€20</i>
-------------------------------------	---------------	------------

**VINI ROSSI AL BICCHIERE - RED WINE GLASS (12CL)**

<i>Valcalepio Rosso I Pilendri Locatelli Caffi</i>	€6
<i>Chianti Castiglioni Marchesi Frescobaldi</i>	€6
<i>Barolo Paolo Scavino</i>	€9
<i>Amarone Domini Veneti</i>	€9

**Eventuali stuzzichini per aperitivo €4 a persona**  
**Olives, chips and more, extra-charge €4 each person**

***Il Gelato Fiori di Latte fresco di giornata***  
***Home made milk ice cream***

<i>Coppa con tre palline</i>	€6
<i>Three scoops cup</i>	
<i>Coppa con tre palline e dadolata di frutta fresca</i>	€10
<i>Three scoops cup and fresh fruit</i>	



## **DESSERT**

***Tutti i nostri dolci sono serviti con il gelato fior di latte fresco di giornata***

*Each dessert is served with homemade ice-cream*

***Crostatina alla crema di limone, meringa e lamponi*** € 10  
*Lemon tart with meringue and raspberry*

***Torta soffice al cioccolato e salsa di lamponi*** € 10  
*Soft chocolate cake and raspberry sauce*

***Macedonia di frutta fresca con infuso speziato tiepido*** € 10  
*Fresh fruit salad with warm spicy infusion*

***Il nuovo Tiramisù del Baretto con cuore di gelato fiordilatte*** € 10  
*Fresh home-made tiramisù with fiordilatte ice cream*

***Tarte Tatin alle pere e panna acida*** € 10  
*Pear Tarte Tatin and sour cream*

***Torta di mele tiepida, crema pasticcera, profumo di cannella*** € 10  
*Warm apple cake, vanilla sauce, cinnamon*

***Semifreddo nocciola e cioccolato*** € 10  
*Hazelnut and chocolate semifreddo*

***L'assaggio dei formaggi della Val Brembana e composta di pomodori*** € 10  
***Az. Agricola Cristian Locatelli***  
*Typical cheeses from Brembana Valley and tomatoes jam*

## ***Il nostro pane***

*da lievito madre e farine integrali macinate a pietra ...*

***Con salame bergamasco affinato in baita*** €7  
*Bread and typical salame*

***Con bresaola Spagnola Cecina de Leon*** €7  
*Bread and bresaola*

***Con formaggio della Val Taleggio nostrano*** €7  
*Bread and typical Taleggio cheese*

## ***Il grande tagliere***

€16

*con salame bergamasco, bresaola, formaggio della Val Taleggio e pane da lievito madre e farine macinate a pietra*

Stuzzichino, pane, coperto e servizio € 5.00- Little appetizer, bread, table charge and service € 5.00. Il pesce in carta è di altissima qualità, in genere non allevato, pescato e congelato a bordo. Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattitura e congelamento. Chiedere al personale la presenza di allergeni e segnalate eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI. In cucina e al tavolo, olio pugliese extra vergine di oliva del Consorzio Oliveti di Italia di Andria. Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre. Servizio d'acqua potabile purificata € 4.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03.