

# Il menù di oggi



## ANTIPASTI

**Crudo di salmone selvaggio dell'Alaska, salsa cevice, crumble all'amaretto, nocciola** €21

*Raw wild Alaska salmon, ceviche sauce, amaretto crumble and hazelnut*

**Ritorno al Bertagni, fritto di baccalà mantecato e cavolo cappuccio** €21

*The return to Bertagni, fried cod with cabbage*

**Coniglio tonnato** €21

*Rabbit with tuna sauce*

**Indivia belga arrosto, maionese al cerfoglio, pomodori confit, crema di cannellini e polvere di capperi** €21

*Roasted Belgian endive, chervil mayonnaise, confit tomatoes, bean cream and caper powder*

**Bresaola spagnola Cecina de León, giardiniera di rape, spuma di Strachitunt della Val Taleggio, chips di polenta** €21

*Bresaola ham Cecina de León, turnip gardener, Strachitunt mousse from Bergamo cheese and polenta chips*



## **PRIMI**

- Risotto agli asparagi, caprino e mandorle** €21  
*Asparagus risotto, goat cheese and almonds mousse*
- Casonsèi fatti a mano al burro di malga e Formai de Mut** €21  
*Handmade bread ravioli bergamasca style made with bread, meat and cheese*
- Mezzi paccheri Pastificio Mancini al brodo di pinoli, calamaretti, gamberi e taccole** €21  
*Paccheri pasta with pine nut broth, squid, prawns and green beans*
- Tagliolini di verdure con ragù di maialino, senape al miele e burro al rosmarino** €21  
*Vegetables tagliolini with pork ragout, honey mustard and rosemary butter*
- Gnocchi di latte con spuma alla carbonara** €21  
*Cheese filled gnocchi with carbonara foam*

Stuzzichino, pane, coperto e servizio € 7.00- Little appetizer, bread, table charge and service € 7.00. 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 € 5.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03.



## **SECONDI**

**Calamari scottati, crema di topinambur, 'nduja gentile, pane e prezzemolo** €24

*Seared squid, jerusalem artichokes cream, 'nduja, bread with parsley*

**Rana pescatrice con pastinaca arrosto e cavolo nero** €24

*Monkfish with roast parsnip and black cabbage*

**Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con bietola, profumi di senape e cipolla** €24

*Duck breast with chard, mustard and onion sauce*

**Guancia di maialino con polenta bergamasca, patata fondente e salsa cren** €24

*Pork cheek with polenta from Bergamo, potatoes and horseradish sauce*

**Tartare della campagna, manzo, pan brioche, mayo alla lattuga e fondo bruno** €24

*Countryside raw beef tartare, pan brioche, lettuce mayonnaise and brown stock*

Drink di benvenuto, stuzzichino, pane e burro montato, coperto e servizio € 7

Welcome aperitif, little appetizer, bread, butter, table charge and service € 7

Servizio d'acqua potabile purificata liscia e gasata €5

Water service € 5

Decreto-legge 181 del 23.06.03

Per due persone  
For Two People

Stuzzichino, pane, coperto e servizio € 7.00- Little appetizer, bread, table charge and service € 7.00. 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 € 5.00 Decreto Legge 181 del 23.06.03.