

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

Torta caprese al cioccolato e salsa ai lamponi

Typical Capri chocolate cake and raspberry sauce

Crostatina alla crema di limone, meringa e lamponi

Lemon tart with meringue and raspberry

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

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

Gelato al pistacchio di Bronte, crumble al cioccolato e gocce di rum scuro

Bronte pistachio ice cream, cramp chocolate and dark rum drops

Cheesecake ai frutti esotici con salsa al passion fruit

Tropical fruit cheesecake with passion fruit sauce

Euro 10

Vini da dessert

SERVITI AL BICCHIERE

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

LE BOTTIGLIE

Moscato rosso Passito – Castello di Grumello	cl 50.0	€30
Moscato di Scanzo – Locatelli Caffi -	cl.50.0	€45
Moscato di Pantelleria Lago di Venere	cl 37,5	€25
Moscato d'Asti – Fabio Perrone	cl 75.0	€26
Barolo Chinato di Mulassano	cl.50.0	€60
Barolo Chinato di G. Cappellano	cl. 50.0	€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 Servito liscio, freddo o con ghiaccio	€ 5
---	-----

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