



San Valentino 2025

Nel locale dal gusto bohemien e dal fascino romantico

La kombucha aperitivo di benvenuto, croccante mediterraneo

Welcome kombucha, crispy mediterranean bread

Crema di lenticchie, kefir, quinoa croccante e olio alla menta

Lentils cream, crunchy quinoa, kefir and mint scented oil

Il pane da lievito madre con burro soffice

Bread home made with soft butter

Due portate a scelta con vino in abbinamento

Two courses of your choice with wine

Dolce alla carta e il suo predessert, caffè e coccole dolci

Dessert from the menu, predessert, coffee and small pastry

Euro 85 a persona tutto incluso

Price 85 euros per person all inclusive

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 extravergine d'oliva del Consorzio Oliveti di Italia di Andria.

Il nostro pane da farine macinate a pietra e lievito madre.

Antipasti

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

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

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

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

Il ritorno al Bertagni, fritto di baccalà, cavolo viola in agrodolce e crema all'aglio nero

Return to Bertagni, fried cod, sweet and sour red cabbage and black garlic cream

L'Articiòc, carciofo alle due cotture, crema di pecorino, polvere di funghi e pesto alla menta

Double cooked artichokes, Pecorino cream, mushrooms powder and mint pesto

Primi

Mezzi paccheri Pastificio Mancini al brodo di pinoli, calamaretti, gamberi e fagiolini

Paccheri pasta with pine nut broth, squids, prawns and green beans

Casonsèi fatti a mano al burro e Formai de Mut

Handmade ravioli bergamasca style made with bread, meat and cheese

Risotto alla zucca, blu di capra e nocciola

Pumpkin risotto, blue goat cheese and hazelnut

Secondi

Rana pescatrice in salsa di caciucco, cornetti, limone candito e cracker ai cereali

Monkfish with caciucco sauce, green beans, candied lemon and cereal cracker

Manzo all'olio con polenta bergamasca, patata fondente e salsa cren

Typical long cooking beef with polenta, roast potato and cren sauce

Tartare di manzo, crudo di fassona piemontese, caponatina di verdure e quinoa croccante

Raw beef meat with vegetables and crispy quinoa