



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 Premium</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 dolci sono serviti con il nostro gelato fiordilatte fresco

Gelato ai pistacchi di Bronte, crumble al cacao, cioccolato e gocce di rum scuro

Pistachio icecream, cocoa crumble, chocolate and rum

Il panettone fatto a mano del Baretto a lievitazione naturale, i suoi canditi e crema al profumo di agrumi

Handmade naturally leavened Panettone from Baretto, candied fruit and citrus cream

Torta soffice al cioccolato e salsa ai lamponi

Soft chocolate cake and raspberries sauce

Macedonia di frutta fresca con infuso tiepido speziato

Fruit salad with warm spiced infusion

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 alla nocciola, salsa al cioccolato e croccante

Frozen hazelnut, chocolate sauce and crunchy hazelnut

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

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.