

Il menù di oggi



ANTIPASTI

L'Articiòc, carciofi alle due cotture, crema di pecorino, polvere di funghi e pesto alla menta €22

Double-cooked artichokes, pecorino cream, mushroom powder and mint pesto

Crudo di salmone selvaggio dell'Alaska, salsa cevice, crumble all'amaretto, nocciola €22

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

Il ritorno al Bertagnì, fritto di baccalà, cavolo viola in agrodolce e crema all'aglio nero €22

Il piatto di pesce dei nostri genitori

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

The fish dish of our parents

Coniglio tonnato €22

Rabbit with tuna sauce

Bresaola spagnola Cecina de León, giardiniera di rape, spuma di Strachitunt della Val Taleggio, chips di polenta €22

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

Gamberi alla brace con pancia di maialino, bernese di crostacei e mayo al pistacchio €22

Grilled prawns, pork belly, shellfish Bearnaise and pistachio mayo

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.

PRIMI

Risotto alla zucca, blu di capra e nocciole €22
Pumpkin risotto, goat blue cheese and huzelnut

Casonsèi fatti a mano al burro di malga e Formai de Mut €22
Handmade bread ravioli Bergamasca style made with bread, meat and cheese

Tagliolini di pasta fresca alla cacciatora con ragù di faraona €22
Fresh tagliolini pasta with hunter-style guinea fowl ragù

Mezzi paccheri Pastificio Mancini al brodo di pinoli, calamaretti, gamberi e fagiolini €22
Paccheri pasta with pine nut broth, squid, prawns and snow peas

Gnocchi di latte con spuma alla carbonara €22
Cheese filled gnocchi with carbonara foam

SECONDI

Trota delle Dolomiti, crema di patata arrosto e stracchino €24
Dolomites trout , roasted potato cream and stracchino cheese

Rana pescatrice in salsa di cacciucco, cornetti, limone candito e cracker ai cereali €24
Monkfish in cacciucco sauce, green beans, candied lemon and cereal crackers

Costolette d'agnello, carota alla brace e salsa a funghi porcini €30
Lamb chops, bbq carrot and wild mushroom cream

Manzo all'olio con polenta bergamasca, patata fondente e salsa cren €24
Long cooking beef with polenta, potatoes and cren sauce

Tartare di manzo €24
Crudo di fassona piemontese, caponatina di verdure e quinoa croccante
Beef tartare with vegetable caponata and crispy quinoa

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.