

ANTIPASTI euro 22

Gamberi alla brace con pancia di maialino, bernese di crostacei e mayo al pistacchio
Grilled prawns, pork belly, shellfish Béarnaise and pistachio mayo

RED FISH

Il salmone selvaggio dell'Alaska salsa cevice e mayo alla nocciola
Raw wild Alaskan salmon ceviche sauce and hazelnut mayonnaise

Bresaola spagnola Cecina de Leon, giardiniera di rape, spuma di Strachitunt della Val Taleggio, chips di polenta
Bresaola ham Cecina de León, tumip gardener, Strachitunt mousse from Bergamo cheese and polenta chips

Coniglio tonnato
Rabbit with tuna sauce

Indivia belga arrosto, maionese al cerfoglio, pomodori confit, crema di fagioli cannellini, polvere di capperi
Roasted belgian endive, chervil mayonnaise, confit tomatoes, cannellini bean cream, caper powder

PRIMI euro 22

Risotto agli asparagi, mandorla e caprino
Asparagus risotto with almonds and goat cheese.

TAGLIOLINO CELYAC alla cacciatore con ragù di faraona
Tagliolini pasta with hunter-style guinea fowl ragù

Fusilli al brodo di pinoli, calamaretti, gamberi e taccole
Fusilli pasta with pine nut broth, squids, prawns and green beans

Tutti i piatti vengono preparati nella stessa cucina, pertanto non possiamo assicurarvi la completa assenza dal glutine

All dishes are prepared in the same kitchen, we cannot guarantee the complete absence of gluten contamination

Servizio d'acqua potabile purificata €5

Per 2 persone - For 2 Persons

Stuzzichino, pane, coperto e servizio € 7

Little appetizer, bread, table charge and service

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 segnalare eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI.

SECONDI euro 24

Trota delle dolomiti, crema di patate arrosto e stracchino
Dolomites trout, roasted potato cream and stracchino cheese

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

Manzo all'olio con polenta bergamasca, patata fondente e salsa cren
Long cooking beef typical from Bergamo with polenta and potatoes

Tartare di manzo
Crudo di Fassona piemontese, caponatina di verdure e quinoa croccante
Raw beef tartare, vegetable caponata and crispy quinoa

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

DOLCI euro 10

TIRAMISU' CELYAC
Il nuovo Tiramisù del Baretto con cuore di gelato fiordilatte
Homemade tiramisù with fiordilatte ice cream

Macedonia di frutta fresca con infuso tiepido speziato e gelato fiordilatte
Fruit salad with warm spiced infusion and fiordilatte icecream

Torta caprese al cioccolato, dolce tipico di Capri all'olio evo, gelato fiordilatte
Caprese chocolate cake, a typical dessert of Capri with extra virgin olive oil and fiordilatte ice cream

Semifreddo alla nocciola, salsa al cioccolato e croccante
Frozen hazelnut, chocolate sauce and crunchy hazelnut

Pavlova ai frutti esotici
Pavlova with tropical fruit



MENU GLUTEN FREE



Tutti i piatti vengono preparati nella stessa cucina, pertanto non possiamo assicurarvi la completa assenza dal glutine

All dishes are prepared in the same kitchen, we cannot guarantee the complete absence of gluten contamination

Servizio d'acqua potabile purificata €5

Stuzzichino, pane, coperto e servizio € 7

Per 2 persone - For 2 Persons

Little appetizer, bread, table charge and service

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 segnalare eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI.