

I nostri percorsi degustazione

Il Territorio

Quattro proposte che a nostro modo parlano di Bergamo e dei prodotti della sua provincia

45,00 per persona

Il mare incontra Bergamo

Quattro proposte di pesci e molluschi che il mare porta a Bergamo

55,00 per persona

Ad occhi chiusi...

Sette portate a voi sconosciute che vi faranno conoscere la nostra idea di cucina

75,00 per persona

Il percorso scelto verrà servito a tutti gli ospiti dello stesso tavolo

*Per tutti i percorsi saranno inclusi
1 bottiglia di acqua Panna/San Pellegrino a coppia
e caffè espresso Illy*

Coperto escluso



Tartare di filetto di Chianina, Azienda Mangili, tagliata al coltello con tuorlo d'uovo, cipolle caramellate, senape di Digione e aceto balsamico

15,00

Supplemento Tartufo di stagione 6,00



Rana Pescatrice cotta a bassa temperatura, salsa al prezzemolo e limoni BIO

16,00



Uovo 64°, spuma al Taleggio, polvere di funghi e polenta soffiata

14,00

Supplemento Tartufo di stagione 6,00



Gamberi scottati su vellutata di ceci, granella di nocciole e olio EVO al rosmarino

14,00



Vellutata di patate e cipollotto allo zafferano con farro soffiato e croccante



13,00



Primi Piatti

Riso Meracinque da agricoltura Biologica 4.0 con crudo di gamberi rossi di Sicilia, salsa al pistacchio di Bronte e limoni BIO

(min. due persone)

18,00



Tipici casoncelli Bergamaschi con burro fuso, salvia, pancetta e Grana Padano

14,00



Mezzi Paccheri Monograno Felicetti "Senatore Cappelli", polpo del Mediterraneo e salicornia

15,00



I nostri "Raviolotti" ripieni di coniglio e salsiccia Bergamasca saltati con burro ai funghi, aromi e polvere di olive disidratate

16,00

Supplemento Tartufo di stagione 6,00



Bottoni di pasta fresca al cacao con ragù d'anatra e crema al rosmarino

16,00

Supplemento Tartufo di stagione 6,00



Sedano rapa, aglio nero fermentato e limoni BIO

14,00



Secondi piatti

Baccalà scottato su spuma di polenta di Storo e pomodorini confit

20,00



Filetto di Chianina, Azienda Mangili, con la sua riduzione e patate Ratte al burro e rosmarino (200 g.)

22,00

Supplemento Tartufo di stagione 6,00



Filetto di Ombrina scottato, salsa di carote agli agrumi e broccoletti selvatici

18,00



Piccione cotto a bassa temperatura, funghi Shiitake BIO del Trentino, frutti di bosco ed il suo fondo al cioccolato

24,00



Bulgur croccante con verdure di stagione, olive taggiasche e funghi su crema di zucchine



15,00



Crudité di mare solo su ordinazione

Pane fatto in casa, coperto e servizio 4,50

Pane fatto in casa, coperto esterno e servizio 3,00

I nostri percorsi degustazione

Il Territorio

Quattro proposte che a nostro modo parlano di Bergamo e dei prodotti della sua provincia

45,00 per persona

Il mare incontra Bergamo

Quattro proposte di pesci e molluschi che il mare porta a Bergamo

55,00 per persona

Ad occhi chiusi...

Sette portate a voi sconosciute che vi faranno conoscere la nostra idea di cucina

75,00 per persona

Il percorso scelto verrà servito a tutti gli ospiti dello stesso tavolo

Per tutti i percorsi saranno inclusi

1 bottiglia di acqua Panna/San Pellegrino a coppia e caffè espresso Illy

Coperto escluso



Tartare di filetto di Chianina, Azienda Mangili, tagliata al coltello con tuorlo d'uovo, cipolle caramellate, senape di Digione e aceto balsamico

Supplemento Tartufo di stagione



Rana Pescatrice cotta a bassa temperatura, salsa al prezzemolo e limoni BIO



Uovo 64°, spuma al Taleggio, polvere di funghi e polenta soffiata

Supplemento Tartufo di stagione



Gamberi scottati su vellutata di ceci, granella di nocciole e olio EVO al rosmarino



Vellutata di patate e cipollotto allo zafferano con farro soffiato e croccante



Primi Piatti

Riso Meracique da agricoltura Biologica 4.0 con crudo di gamberi rossi di Sicilia, salsa al pistacchio di Bronte e limoni BIO

(min. due persone)



Tipici casoncelli Bergamaschi con burro fuso, salvia, pancetta e Grana Padano



Mezzi Paccheri Monograno Felicetti "Senatore Cappelli", polpo del Mediterraneo e salicornia



I nostri "Raviolotti" ripieni di coniglio e salsiccia Bergamasca saltati con burro ai funghi, aromi e polvere di olive disidratate

Supplemento Tartufo di stagione



Bottoni di pasta fresca al cacao con ragù d'anatra e crema al rosmarino

Supplemento Tartufo di stagione



Sedano rapa, aglio nero fermentato e limoni BIO



Secondi piatti

Baccalà scottato su spuma di polenta di Storo e pomodorini confit



Filetto di Chianina, Azienda Mangili, con la sua riduzione e patate Ratte al burro e rosmarino (200 g.)

Supplemento Tartufo di stagione



Filetto di Ombrina scottato, salsa di carote agli agrumi e broccoletti selvatici



Piccione cotto a bassa temperatura, funghi Shiitake BIO del Trentino, frutti di bosco ed il suo fondo al cioccolato



Bulgur croccante con verdure di stagione, olive taggiasche e funghi su crema di zucchine



Cruditè di mare solo su ordinazione

Pane fatto in casa