BEVANDE

Birra piccola bionda Maxlrainer alla spina ----------€ 3,00
Birra media bionda Maxlrainer alla spina ----------€ 6,00
Birra rossa "Lupulus" 330 cl. ----------€ 6,50
Birra weiss 50 cl. (Maxlrainer) ----------€ 7,00
Caffè ----------€ 1,50
Caffè corretto ----------€ 2,50
Acqua ----------€ 3,00
Bibite in lattina (Coca cola, Sprite, Aranciata) ---------€ 3,00
1/4 Vino della casa (bianco/rosso) ----------€ 4,00
1/2 Vino della casa (bianco/rosso) ----------€ 8,00
1 l. Vino della casa (bianco/rosso) ----------€ 13,00
Grappe pregiate ----------€ 5,00
Amaro ----------€ 4,00
Whiskey riserva ----------€ 10,00
Rum riserva ----------€ 10,00

Vini Bianchi

Lombardia

Franciacorta Polzina Bianco Biologico "Barone Pizzini" _€ 20,00
Uve Chardonnay in purezza

Franciacorta Bianco Biologico "Clarabella" ---------€ 17,00
Uve Chardonnay in purezza

Valmarina bianco "Conte Moroni" IGT Bergamo ------€ 16,00
Uve Riesling italico e renano, Chardonnay

Franciacorta Curtefranca bianco "Ferghettina" l. 0,375 ---€ 11,00
Uve Chardonnay in purezza

Pievalta Tre Ripe "Barone Pizzini" l. 0,75 ---€ 21,00
Uve Verdicchio

Veneto

Il Lugana Benedictus Le Morette "Az. Agricola Zenato" _€ 20,00
Prodotto esclusivamente dal vitigno autoctono "Turbiana"

Trentino Alto Adige

Cantina Kurtatsch Gewurztraminer ----------€ 25,00
vitigno Traminer

Friuli Venezia Giulia

Colli orientali Sauvignon "Livio Felluga" ----------€ 28,00
Uve Sauvignon in purezza

Campania

Irpinia Falanghina Clarum "I Capitani" ----------€ 20,00
Uve Falanghina 90%, Coda di volpe 10%

Sardegna

Vermentino di Gallura I Graniti "Pedra Majore" ----€ 25,00
Uve Vermentino in purezza

Vini Rosati

Lombardia

Garda II Chiaretto Classico "San Giovanni Pasini" ------€ 20,00
Uve Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese

Le Bollicine

BRUT

Lombardia

Franciacorta Brut Biologico Animante "Barone Pizzini" _€ 35,00
Uve Chardonnay in purezza

Franciacorta Cuvee Brut Prestige "Ca' del Bosco" __€ 50,00
Uve Chardonnay al 75%, Pinot Bianco al 10% e Pinot nero al 15%, provenienti da 134 vigne

Franciacorta Cuvee Brut Biologico "Barone Pizzini" l. 0,375 _€ 17,00
Uve Chardonnay in purezza

Franciacorta Cuvee Brut Prestige "Ca' del Bosco" l. 0,375 _€ 25,00
Uve Chardonnay al 75%, Pinot Bianco al 10% e Pinot nero al 15%, provenienti da 134 vigne

Veneto

Valdobbiadene Prosecco "Cantina Fiorini" ----------€ 25,00
Uve Principali Prosecco (almeno 85%) con aggiunta di Uve Verdisio, Bianchetta, Perera e Prosecco Lungo

Valdobbiadene Prosecco "Borgo Molino" l. 0,375 -----€ 12,00

SATEN

Lombardia

Franciacorta Saten Biologico "Barone Pizzini" ----€ 40,00
Uve Chardonnay in purezza

Franciacorta Saten "Clarabella" ----€ 35,00
Uve Chardonnay 100%

ROSÈ

Lombardia

Franciacorta Rose' Biologico "Barone Pizzini" ------€ 40,00
Uve Chardonnay al 20% e Pinot Nero all'80%

CHAMPAGNE

Francia

Champaigne Tradition "Napoleon" ----------€ 60,00
Uve Chardonnay 50%, Pinot nero al 50%

Vini Rossi

Trentino Alto Adige

Pinot nero riserva Golalupo"Endrizzi" ----------€ 20,00
Uve Pinot Nero in purezza

Lagrein cantina Kurtatsch ----------€25,00
Uve Lagren

Lombardia

Franciacorta Curtefranca Rosso "Barone Pizzini" -------€ 20,00
Uve Cabernet al 40%, Merlot al 40%, Barbera al 10% e Nebbiolo al 10%

Franciacorta Curtefranca Rosso "Clarabella" __€ 17,00
Uve Cabernet Souvignon, Merlot , Barbera e Nebbiolo

Franciacorta Curtefranca Rosso "Ferghettina" l. 0,375 __€ 11,00
Uve Cabernet al 40%, Merlot al 40%, Barbera al 10% e Nebbiolo al 10%

Valmarina Rosso Monastero "Conte Moroni" IGT Bergamo __€ 18,00
Uve Cabernet e Merlot

Valtellina Inferno Superiore "Nino Negri" ----------€ 35,00
Uve Chiavennasca (denom. locale del Nebbiolo) al 95%, Pignola e Pinot nero al 5%

Piemonte

Barbera d'Alba "Pio Cesare" ----------€ 35,00
Barbera in purezza

BORGO dei CIGNI

ANTIPASTI

1·2·4·6·7 12·13·14 Antipasto della casa insalata di mare, trota marinata agli agrumi, fagotto di tonno, alici con cipolla rossa marinata, salmone marinato, gamberi in salsa rosa, spada affumicato con verdurine piccanti _€ 18,50

4·7·9 Carpaccio di branzino con fiori di cappero _____€ 18,00

2·4·9·12 Insalata di crostacei alla catalana _____€ 19,00

1·2·4·7 9·12·13·14 Insalata di mare tiepida _____€ 17,00

1·7·12 Antipasto di salumi con sformato di pecorino e marmellata di cipolla __€ 16,50

PRIMI PIATTI

1·2·3·4 7·9·12 Tagliolini di pasta fresca integrali pomodorini e carciofi ___ (Vegetariano)____€ 21,00

1·4·7·8 Pennoni al salmone e gorgonzola con granella di pistacchio _____€ 19,50

2·4·7·9·14 Risotto lago con cialda fresca al basilico _____€ 18,00

1·2·3·4·7 9·12·13·14 Scialatielli allo scoglio _____€ 21,00

1·3·7·8·9 Casoncelli alla bergamasca _____€ 18,00

2·4·9·12·13·14 Paella alla valenziana (per 2 persone, possibilmente su prenotazione) _____€ 59,00

1·2·3·4·7 9·12·13·14 Gnocchi di patate ai molluschi (cappasanta, cozze e vongole) _____€ 20,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

2·4·9·12·13·14 Baccalà alla partenopea con patate, origano, pomodorini _____€ 25,00

4 Branzinetto ai ferri/mediterranea con verdure grigliate _____€ 22,00

7·9·12·14 Polpo arrostito con formaggio affumicato e pesto granulo di olive ___€ 22,00

2·4·12 Grigliata mista di pesce _____€ 29,00

4·9 Branzino al sale (minimo 2 persone) _____€ 5,50 (all'etto)

1·2·4·5·14 Fritto misto di pesce _____€ 22,00

1·2·3·4·9·14 Orata al forno con pomodorini bicolore _____€ 22,00

1·2·3·4 5·6·9·14 Filetto di salmerino alle erbe fini con pomodoro all'acciuga e pesto trapanese _____€ 21,00

1 Mattonella di verdure su crostone di polenta ___(Vegano)_____€ 15,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

7 Tagliata di manzo rucola e grana _____€ 26,00

1·3·7·10 Filetto di vitello al gorgonzola (senape in filo) con patate al rosmarino ___€ 26,00

Costata alla griglia *(450/500 g circa)* _____€ 25,00

1·3·7·12 Filetto di manzo ai porcini _____€ 30,00

CONTORNI

5·8·12 Patate fritte _____€ 6,00

Verdure alla griglia _____€ 6,00

Verdure al vapore _____€ 6,00

Insalata di stagione _____€ 6,00

coperto e servizio a persona € 2,50

NB: Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

LE NOSTRE PIZZE

1·7 D.o.c. (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico, olio extraverdine d'oliva) _€ 13,50

1·7 Margherita (pomodoro, mozzarella) _____€ 7,00

1 Marinara (pomodoro, aglio, olio, origano, olive) _____€ 6,00

1·7·12 Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto) _____€ 8,00

1·7·12 Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) _____€ 8,00

1·5·7·12 Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, origano, capperi, carciofi, acciughe, prosciutto) _____€ 12,00

1·5·7 Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) _____€ 8,00

1·2·4·5·7·12 Quattro Stagioni (pesce, carciofi, funghi, prosciutto, pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive) _€ 12,00

1·7·12 Amatriciana (pomodoro, mozzarella, grana, pancetta, cipolla) _____€ 10,00

1·7·12 Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni) _____€ 10,00

1·7 Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) _____€ 10,00

1·7·12 Calzone Classico (pomodoro, mozzarella, prosciutto) _____€ 9,00

1·7 Calzone Farcito (farcitura mista) _____€ 10,00

1·7 Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolla, grana, olive) _____€ 8,00

1·7 Mediterranea (pomodoro, pomodoro fresco, scamorza, rucola, olive) _____€ 13,00

1·7·12 Emiliana (pomodoro, mozzarella, crudo) _____€ 13,00

1·7 Mokambo (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) _____€ 10,00

1·7 Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure di stagione) _____€ 13,00

1·2·7·13·14 Pescatora (pomodoro, mozzarella, pesce misto) _____€ 13,00

1·5·7 Nostrana (pomodoro, mozzarella, rucola, funghi porcini, grana) _____€ 13,00

1·7·12 La Bergamasca (pomodoro fresco, mozzarella, salsiccia fresca, basilico, aglio, spinaci) __€ 13,00

1·5·7·12 Americana (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine) _____€ 12,00

1·5·7·12 Partenopea (pomodoro, friarielli, salsiccia, mozzarella di bufala, pomodorini) _____€ 13,00

1·7 Pizza Burrata (pomodoro, pomodorini, burrata) _____€ 15,00

1·7·12 Speck e Brie (pomodoro, mozzarella, speck, brie) _____€ 13,00

1·7·12 Valtellinese (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) _____€ 13,00

Speciale integrali

1·7 Amalfi (pomodoro, mozzarella di bufala a freddo, pomodorini ciliegia, origano) _____€ 13,50

1·4·7·12 Agli affumicati (mozzarella, scamorza, pesce spada, salmone) _____€ 13,00

aggiunta di prosciutto crudo _____€ 3,00

aggiunta di mozz. di bufala _____€ 3,00

Elenco allergeni (Reg. 1169/2011) · Gli allergeni sono indicati nel menù con il numero di riferimento qui riportato.

1. CEREALI contenenti Glutine e derivati – 2. CROSTACEI e derivati – 3. UOVA e derivati – 4. PESCE e derivati
5. ARACHIDI e derivati – 6. SOIA e derivati – 7. LATTE e derivati – 8. FRUTTA A GUSCIO e derivati
9. SEDANO e derivati – 10. SENAPE e derivati – 11. semi di SESAMO e derivati
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – 13. LUPINI e derivati · 14. MOLLUSCHI e derivati