

BEVANDE

Birra piccola bionda Maxlainer alla spina	-----€ 3,00
Birra media bionda Maxlainer alla spina	-----€ 5,50
Birra rossa “Lupulus” 330 cl.	-----€ 6,50
Birra weiss 50 cl. (Maxlainer)	-----€ 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)	-----€ 3,50
1/2 Vino della casa (bianco/rosso)	-----€ 7,00
1 l. Vino della casa (bianco/rosso)	-----€ 13,00
Grappe pregiate	-----€ 5,00
Amaro	-----€ 4,00
Whiskey riserva	-----€ 8,00
Rum riserva	-----€ 8,00

Vini Bianchi

<i>Lombardia</i>	
Franciacorta Polzina Bianco Biologico “Barone Pizzini” Uve Chardonnay in purezza	—€ 20,00
Valmarina bianco “Conte Moroni” IGT Bergamo Uve Riesling renano, Chardonnay e Pinot bianco	-----€ 16,00
Franciacorta Curtefranca bianco “Ferghettina” l. 0,375 Uve Chardonnay in purezza	---€ 11,00
<i>Veneto</i>	
Il Lugana Benedictus Le Morette “Az. Agricola Zenato” Prodotto esclusivamente dal vitigno autoctono “Turbiana”	—€ 20,00
Piave Chardonnay Frizzante “Ornella Molon” Uve Chardonnay in purezza	-----€ 19,00
<i>Trentino Alto Adige</i>	
Müller-Thurgau “Cortaccia” Uve Müller-Thurgau in purezza	-----€ 20,00
<i>Umbria</i>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi “Pievalta Dominé” Verdicchio in purezza	-----€ 19,00

<i>Friuli Venezia Giulia</i>	
Colli orientali Sauvignon “Livio Felluga” Uve Sauvignon in purezza	-----€ 25,00
Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla “Vigna Traverso” Uve Ribolla Gialla, con l'eventuale aggiunta di altre uve bianche della zona	—€ 25,00
<i>Campania</i>	
Irpinia Falanghina Clarum “I Capitani” Uve Falanghina 90%, Coda di volpe 10%	-----€ 20,00
<i>Sardegna</i>	
Vermentino di Gallura I Graniti “Pedra Majore” Uve Vermentino in purezza	-----€ 25,00
<i>Sicilia</i>	
Contessa Entellina La Fuga “Donnafugata” Uve Vermentino in purezza	-----€ 20,00

Vini Rosati

<i>Lombardia</i>	
Garda Il Chiaretto Classico “San Giovanni Pasini” Uve Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese	-----€ 19,00

Le Bollicine

<i>BRUT</i>	
<i>Lombardia</i>	
Franciacorta Brut Biologico Animante “Barone Pizzini” Uve Chardonnay in purezza	—€ 30,00
Franciacorta Cuvee Brut Prestige “Ca’ del Bosco” Uve Chardonnay al 75%, Pinot Bianco al 10% e Pinot nero al 15%, provenienti da 134 vigne	--€ 50,00
Franciacorta Gran Cuvée Brut Alma “Bellavista” Uve Chardonnay 80%, Pinot bianco10%, Pinot nero 10%	-----€ 50,00
<i>Veneto</i>	
Franciacorta Cuvee Brut Biologico “Barone Pizzini” l. 0,375 Uve Chardonnay in purezza	—€ 17,00
Franciacorta Cuvee Brut Prestige “Ca’ del Bosco” l. 0,375 Uve Chardonnay al 75%, Pinot Bianco al 10% e Pinot nero al 15%, provenienti da 134 vigne	—€ 25,00
Franciacorta Cuvee Brut “Bellavista” l. 0,375 Uve Chardonnay all’80%, Pinot Bianco al 10% e Pinot nero al 10%	-----€ 25,00
<i>Veneto</i>	
Valdobbiadene Prosecco “Cantina Fiorini” Uve Principali Prosecco (almeno 85%) con aggiunta di Uve Verdisio, Bianchetta, Perera e Prosecco Lungo	-----€ 23,00
Valdobbiadene Prosecco “Borgo Molino” l. 0,375	-----€ 12,00

<i>SATEN</i>	
<i>Lombardia</i>	
Franciacorta Saten Biologico “Barone Pizzini” Uve Chardonnay in purezza	----€ 35,00
<i>ROSÈ</i>	
<i>Lombardia</i>	
Franciacorta Rose’ Biologico “Barone Pizzini” Uve Chardonnay al 20% e Pinot Nero all’80%	-----€ 35,00
<i>CHAMPAGNE</i>	
<i>Francia</i>	
Champaigne Tradition “Napoleon” Uve Chardonnay 50%, Pinot nero al 50%	-----€ 60,00

Vini Rossi

<i>Trentino Alto Adige</i>	
Pinot nero riserva Gotalupo“Endrizzi” Uve Pinot Nero in purezza	-----€ 20,00
<i>Piemonte</i>	
Nebbiolo delle Langhe “Revello” Uve Nebbiolo in purezza	-----€ 22,00
<i>Lombardia</i>	
Franciacorta Curtefranca Rosso “Barone Pizzini” Uve Cabernet al 40%, Merlot al 40%, Barbera al 10% e Nebbiolo al 10%	-----€ 20,00
Franciacorta Curtefranca Rosso “Barone Pizzini” l. 0,375 Uve Cabernet al 40%, Merlot al 40%, Barbera al 10% e Nebbiolo al 10%	--€ 11,00
Valmarina Rosso “Conte Moroni” IGT Bergamo Uve Cabernet e Merlot	-----€ 16,00
Valtellina Inferno Superiore “Vino Negri” Uve Chiavennasca (denom. locale del Nebbiolo) al 95%, Pignola e Pinot nero al 5%	-----€ 25,00
<i>Veneto</i>	
Valpolicella Classico Superiore Ripasso “Monte del Fra” Uve Corvina veronese e Corvinone all’80%, Rondinella al 20%	—€ 25,00
Carmenere “Inama” Uve Carmenere 85% e Merlot 15%	-----€ 22,00
<i>Toscana</i>	
Bolgheri rosso “Tenute Meraviglia”	-----€ 25,00



ANTIPASTI

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 verdure piccanti	€ 16,00
Seppia al vapore con il suo nero in insalatina e crema di "Ciliegin" giallo		€ 12,50
Alici marine con crostini saporiti e cipolla rossa di Tropea marinata		€ 12,00
Insalata di crostacei alla catalana		€ 18,00
Cocktail di gamberi con salsa aurora su rapa rossa e lattuga		€ 13,50
Insalata di mare tiepida		€ 14,50
Antipasto di salumi con sformato di pecorino e marmellata di cipolla		€ 15,00

PRIMI PIATTI

Tagliolini di pasta fresca integrale con gamberi, carciofi e pomodorini		€ 19,00
Spaghetti ai faraglioni (vongole veraci, acciughe e noci)		€ 19,00
Risotto lago con cialda fresca al basilico		€ 16,50
Scialatielli allo scoglio		€ 19,00
Casoncelli alla bergamasca		€ 15,50
Paella alla valenziana (per 2 persone, possibilmente su prenotazione)		€ 57,00
Linguine alle alghe al sugo di lavarello e pomodorini gialli		€ 18,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

Branzinetto ai ferri/mediterranea con verdure grigliate		€ 20,00
Polpo arrostito con formaggio affumicato e pesto granulo di olive		€ 18,50
Misto di crostacei alla graticola (minimo 2 persone)	a persona	€ 25,00
Grigliata mista di pesce		€ 22,00
Branzino al sale (minimo 2 persone)		€ 5,00 (all'etto)
Fritto misto di pesce		€ 18,50
Trancio di rombo capperi e olive/mediterranea		€ 21,00
Misto lago con rosanera di melanzana		€ 18,50

SECONDI PIATTI DI CARNE

Tagliata di manzo rucola e grana		€ 21,00
Filetto di manzo al pepe verde		€ 24,00
Filetto di vitello al gorgonzola (senape in filo) con patate al rosmarino		€ 22,00
Medaglione di maialino in crosta di nocciole con composta di prugne e spinaci al burro		€ 18,50
Scottadito di agnello con patate al rosmarino		€ 18,50

CONTORNI

Patate fritte		€ 5,00
Verdure alla griglia		€ 5,00
Verdure al vapore		€ 5,00
Insalata di stagione		€ 5,00

coperto e servizio a persona € 2,50
NB: Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

LE NOSTRE PIZZE

D.o.c.	(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico, olio extravergine d'oliva)	€ 12,00
Margherita	(pomodoro, mozzarella)	€ 6,50
Marinara	(pomodoro, aglio, olio, origano, olive)	€ 4,00
Prosciutto	(pomodoro, mozzarella, prosciutto)	€ 8,00
Wurstel	(pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 8,00
Capricciosa	(pomodoro, mozzarella, funghi, origano, capperi, carciofi, acciughe, prosciutto)	€ 10,00
Napoletana	(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 8,00
Quattro Stagioni	(pesce, carciofi, funghi, prosciutto, pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive)	€ 10,00
Amatriciana	(pomodoro, mozzarella, grana, pancetta, cipolla)	€ 9,00
Diavola	(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni)	€ 10,00
Quattro formaggi	(pomodoro, mozzarella, formaggi misti)	€ 9,00
Calzone Classico	(pomodoro, mozzarella, prosciutto)	€ 8,00
Calzone Farcito	(farcitura mista)	€ 9,00
Pugliese	(pomodoro, mozzarella, cipolla, grana, olive)	€ 7,00
Mediterranea	(pomodoro, pomodoro fresco, scamorza, rucola, olive)	€ 11,00
Emiliana	(pomodoro, mozzarella, crudo)	€ 11,00
Mokambo	(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 9,00
Vegetariana	(pomodoro, mozzarella, verdure di stagione)	€ 11,00
Pescatora	(pomodoro, mozzarella, pesce misto)	€ 12,00
Nostrana	(pomodoro, mozzarella, rucola, funghi porcini, grana)	€ 12,00
Fantasia	(pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola)	€ 12,00
La Bergamasca	(pomodoro fresco, mozzarella, salsiccia fresca, basilico, aglio, spinaci)	€ 12,00
Americana	(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine)	€ 8,00
Partenopea	(pomodoro, friarielli, salsiccia, mozzarella di bufala, pomodorini)	€ 12,00
Alpino	(pomodoro, mozzarella, taleggio, salame, funghi)	€ 12,00
Speck e Brie	(pomodoro, mozzarella, speck, brie)	€ 11,00
Valtellinese	(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana)	€ 12,00

Speciale integrali

Amalfi	(pomodoro, mozzarella di bufala a freddo, pomodorini ciliegia, origano)	€ 12,00
Agli affumicati	(mozzarella, scamorza, pesce spada, salmone)	€ 12,00
Zola e Noci	(mozzarella, pomodoro, zola, noci)	€ 11,00

aggiunta di prosciutto crudo	€ 3,00
aggiunta di mozz. di bufala	€ 3,00

Si raccomanda di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze