

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                                  | -----€ 10,00 |
| Rum riserva                                      | -----€ 10,00 |

Vini Bianchi

|                                                                                                                   |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Lombardia</b>                                                                                                  |              |
| Franciacorta Polzina Bianco Biologico "Barone Pizzini"<br>Uve Chardonnay in purezza                               | -----€ 20,00 |
| Franciacorta Bianco Biologico "Clarabella"<br>Uve Chardonnay in purezza                                           | -----€ 17,00 |
| Valmarina bianco "Conte Moroni" IGT Bergamo<br>Uve Riesling italico e renano, Chardonnay                          | -----€ 16,00 |
| Franciacorta Curtefranca bianco "Ferghettina" l. 0,375<br>Uve Chardonnay in purezza                               | -----€ 11,00 |
| <b>Veneto</b>                                                                                                     |              |
| Il Lugana Benedictus Le Morette "Az. Agricola Zenato"<br>Prodotto esclusivamente dal vitigno autoctono "Turbiana" | -----€ 20,00 |
| <b>Trentino Alto Adige</b>                                                                                        |              |
| Müller-Thurgau "Cortaccia"<br>Uve Müller-Thurgau in purezza                                                       | -----€ 20,00 |
| Cantina Kurtatsch Gewurztraminer vitigno Traminer<br>vitigno Traminer                                             | -----€ 22,00 |
| <b>Friuli Venezia Giulia</b>                                                                                      |              |
| Colli orientali Sauvignon "Livio Felluga"<br>Uve Sauvignon in purezza                                             | -----€ 28,00 |
| <b>Campania</b>                                                                                                   |              |
| Irpinia Falanghina Clarum "I Capitani"<br>Uve Falanghina 90%, Coda di volpe 10%                                   | -----€ 20,00 |
| <b>Sardegna</b>                                                                                                   |              |
| Vermentino di Gallura I Graniti "Pedra Maggiore"<br>Uve Vermentino in purezza                                     | -----€ 25,00 |

Vini Rosati

|                                                                                                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Lombardia</b>                                                                                    |              |
| Garda Il Chiaretto Classico "San Giovanni Pasini"<br>Uve Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese | -----€ 19,00 |

Le Bollicine

|                                                                                                                                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>BRUT</b>                                                                                                                                                          |              |
| <b>Lombardia</b>                                                                                                                                                     |              |
|  Franciacorta Brut Biologico Animante "Barone Pizzini"<br>Uve Chardonnay in purezza | -----€ 33,00 |
| Franciacorta Cuvee Brut Prestige "Ca' del Bosco"<br>Uve Chardonnay al 75%, Pinot Bianco al 10% e Pinot nero al 15%, provenienti da 134 vigne                         | -----€ 50,00 |
| Franciacorta Cuvee Brut Biologico "Barone Pizzini" l. 0,375<br>Uve Chardonnay in purezza                                                                             | -----€ 17,00 |
| Franciacorta Cuvee Brut Prestige "Ca' del Bosco" l. 0,375<br>Uve Chardonnay al 75%, Pinot Bianco al 10% e Pinot nero al 15%, provenienti da 134 vigne                | -----€ 25,00 |
| <b>Veneto</b>                                                                                                                                                        |              |
| Valdobbiadene Prosecco "Cantina Fiorini"<br>Uve Principali Prosecco (almeno 85%) con aggiunta di Uve Verdisio, Bianchetta, Perera e Prosecco Lungo                   | -----€ 25,00 |
| Valdobbiadene Prosecco "Borgo Molino" l. 0,375                                                                                                                       | -----€ 12,00 |
| <b>SATEN</b>                                                                                                                                                         |              |
| <b>Lombardia</b>                                                                                                                                                     |              |
| Franciacorta Saten Biologico "Barone Pizzini"<br>Uve Chardonnay in purezza                                                                                           | -----€ 38,00 |
| Franciacorta Saten "Clarabella"<br>Uve Chardonnay 100%                                                                                                               | -----€ 35,00 |
| <b>ROSÈ</b>                                                                                                                                                          |              |
| <b>Lombardia</b>                                                                                                                                                     |              |
| Franciacorta Rose' Biologico "Barone Pizzini"<br>Uve Chardonnay al 20% e Pinot Nero all'80%                                                                          | -----€ 38,00 |
| <b>CHAMPAGNE</b>                                                                                                                                                     |              |
| <b>Francia</b>                                                                                                                                                       |              |
| Champaign Tradition "Napoleon"<br>Uve Chardonnay 50%, Pinot nero al 50%                                                                                              | -----€ 60,00 |

Vini Rossi

|                                                                                                                               |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Trentino Alto Adige</b>                                                                                                    |              |
| Pinot nero riserva Gotalupo"Endrizzi"<br>Uve Pinot Nero in purezza                                                            | -----€ 20,00 |
| Lagrein cantina Kurtatsch Uve Lagrein<br>Uve Lagren                                                                           | -----€20,00  |
| <b>Lombardia</b>                                                                                                              |              |
| Franciacorta Curtefranca Rosso "Barone Pizzini"<br>Uve Cabernet al 40%, Merlot al 40%, Barbera al 10% e Nebbiolo al 10%       | -----€ 20,00 |
| Franciacorta Curtefranca Rosso "Clarabella"<br>Uve Cabernet Sauvignon, Merlot , Barbera e Nebbiolo                            | -----€ 17,00 |
| Franciacorta Curtefranca Rosso "Ferghettina" l. 0,375<br>Uve Cabernet al 40%, Merlot al 40%, Barbera al 10% e Nebbiolo al 10% | -----€ 11,00 |
| Valmarina Rosso Monastero "Conte Moroni" IGT Bergamo<br>Uve Cabernet e Merlot                                                 | -----€ 17,00 |
| Valtellina Inferno Superiore "Nino Negri"<br>Uve Chiavennasca (denom. locale del Nebbiolo) al 95%, Pignola e Pinot nero al 5% | -----€ 30,00 |
| <b>Piemonte</b>                                                                                                               |              |
| Barbera d'Alba "Pio Cesare"<br>Barbera in purezza                                                                             | -----€ 33,00 |





## ANTIPASTI

|                                                                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cappasanta alla piastra su crema di zucca, polvere di caffè, granella di amaretto                                                                                                                     | € 15,00 |
| 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 | € 18,00 |
| Carpaccio di branzino con fiori di capperi                                                                                                                                                            | € 17,00 |
| Insalata di crostacei alla catalana                                                                                                                                                                   | € 18,50 |
| Insalata di mare tiepida                                                                                                                                                                              | € 16,00 |
| Antipasto di salumi con sformato di pecorino e marmellata di cipolla                                                                                                                                  | € 15,50 |

## PRIMI PIATTI

|                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| Penne al salmone e gorgonzola con granella di pistacchio              | € 19,50 |
| Spaghetti ai faraglioni (vongole veraci, acciughe e noci)             | € 19,50 |
| Risotto lago con cialda fresca al basilico                            | € 16,50 |
| Scialatielli allo scoglio                                             | € 19,00 |
| Casoncelli alla bergamasca                                            | € 17,00 |
| Paella alla valenziana (per 2 persone, possibilmente su prenotazione) | € 59,00 |
| Linguine alle ortiche, al sugo di lavarello e pomodorini gialli       | € 18,00 |

## SECONDI PIATTI DI PESCE

|                                                                  |                   |
|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Baccalà alla partenopea con patate, origano, pomodorini          | € 23,00           |
| Branzinetto ai ferri/mediterranea con verdure grigliate          | € 20,00           |
| Calamaro alla griglia con pomodoro all'acciuga e pesto trapanese | € 20,00           |
| Grigliata mista di pesce                                         | € 26,00           |
| Branzino al sale (minimo 2 persone)                              | € 5,00 (all'etto) |
| Fritto misto di pesce                                            | € 19,50           |
| Orata al forno con pomodorini bicolore                           | € 20,00           |
| Misto lago con rosanera di melanzana                             | € 18,50           |

## SECONDI PIATTI DI CARNE

|                                                                           |                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Tagliata di manzo rucola e grana                                          | € 25,00           |
| Filetto di manzo al pepe verde                                            | € 27,00           |
| Filetto di vitello al gorgonzola (senape in filo) con patate al rosmarino | € 25,00           |
| Scottadito di agnello                                                     | € 19,00           |
| Tomahawk                                                                  | € 6,00 (all'etto) |

## CONTORNI

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 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

|                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| D.O.C. (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico, olio extravergine d'oliva)          | € 13,50 |
| Margherita (pomodoro, mozzarella)                                                                      | € 7,00  |
| Marinara (pomodoro, aglio, olio, origano, olive)                                                       | € 6,00  |
| 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)                                           | € 10,00 |
| 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)                                                 | € 8,00  |
| Mediterranea (pomodoro, pomodoro fresco, scamorza, rucola, olive)                                      | € 11,00 |
| Emiliana (pomodoro, mozzarella, crudo)                                                                 | € 11,00 |
| Mokambo (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)                                                         | € 10,00 |
| Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure di stagione)                                                | € 11,00 |
| Pescatora (pomodoro, mozzarella, pesce misto)                                                          | € 12,00 |
| Nostrana (pomodoro, mozzarella, rucola, funghi porcini, grana)                                         | € 12,00 |
| 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 |
| Pizza Burrata (pomodoro, pomodorini, burrata)                                                          | € 15,00 |
| Speck e Brie (pomodoro, mozzarella, speck, brie)                                                       | € 12,00 |
| Valtellinese (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana)                                           | € 12,00 |
| Speciale integrali                                                                                     |         |
| Amalfi (pomodoro, mozzarella di bufala a freddo, pomodorini ciliegia, origano)                         | € 13,50 |
| Agli affumicati (mozzarella, scamorza, pesce spada, salmone)                                           | € 12,00 |

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