

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

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

Vini Rosati

Lombardia	
Garda Il Chiaretto Classico “San Giovanni Pasini” Uve Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese	-----€ 19,00

Le Bollicine

BRUT	
Lombardia	
 Franciacorta Brut Biologico Animante “Barone Pizzini” Uve Chardonnay in purezza	___€ 33,00
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 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
Veneto	
Valdobbiadene Prosecco “Cantina Fiorini” 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
SATEN	
Lombardia	
Franciacorta Saten Biologico “Barone Pizzini” Uve Chardonnay in purezza	-----€ 38,00
Franciacorta Saten “Clarabella” Uve Chardonnay 100%	-----€ 35,00
ROSÈ	
Lombardia	
Franciacorta Rose’ Biologico “Barone Pizzini” Uve Chardonnay al 20% e Pinot Nero all’80%	-----€ 38,00
CHAMPAGNE	
Francia	
Champaign Tradition “Napoleon” Uve Chardonnay 50%, Pinot nero al 50%	-----€ 60,00

Vini Rossi

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