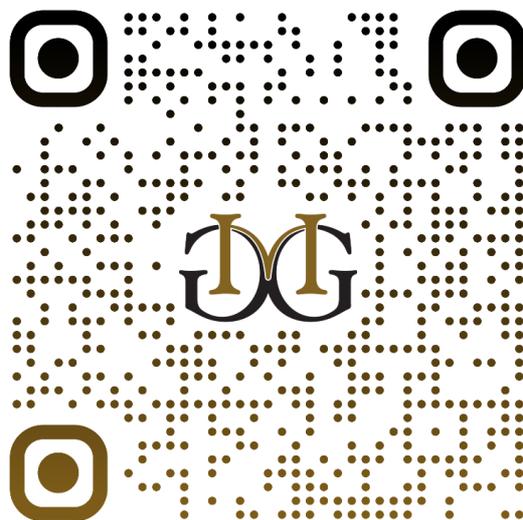




RESTAURANT & LOUNGE DRINK

CARTA VINI



*SCANSIONA IL QR-CODE E VISIONA LA
NOSTRA CARTA VINI*

Introduzione alla nostra carta

Materie prime di estrema qualità selezionate prestando la massima attenzione alla loro stagionalità, ricette innovative create con materie prime del territorio facendo rivivere in chiave moderna tradizioni e sapori regionali e del Bel Paese.

Formaggi delle valli bergamasche e un'attenta ricerca nell'abbinamento di tutti gli ingredienti sono per noi elementi indispensabili necessari al fine di portarvi in tavola piatti che sono frutto di fusione di stili, culture e usanze differenti.

Vi porteremo in un viaggio, un'esperienza sensoriale in cui tradizione, modernità, classicismo e innovazione coincidono e convivono nelle nostre creazioni.



RESTAURANT & LOUNGE DRINK



ANTIPASTI

*Il crudo "d'amare", selezioni delle nostre crudità,
secondo il pescato del giorno*

30,00€

*(vi consigliamo di abbinarlo a un Daiquiri Passion Fruit 10,00€)
Succo di lime, sciroppo di zucchero, Rum Bianco, frutto della passione*



*Insalatina tiepida di mare con verdure miste croccanti **

18,00€



Tartare di gambero rosso, mela verde e lime

18,00€

(vi consigliamo di abbinarlo a un Gin Barbarasa 10,00€)

Botaniche principali: ginepro, limone, pompelmo rosa, mirto, rosmarino, foglie di ulivo



*Battuta di Fassona piemontese con crema di parmigiano
e polvere di uovo*

18,00€



Insalatina vegana

(valeriana, iceberg, pomodorini, mais, rapanelli, radicchio)

12,00€



*Carpaccio di Black Angus affumicato
accompagnato da bruschetta al pomodoro fresco e stracciatella*

15,00€

*Gran gratinato di pesce
(scampo, gambero, ostriche)*

20,00€



PRIMI PIATTI

Risotto agli scampi e pomodori secchi

15,00€

(vi consigliamo di abbinarlo a un Cosmopolitan 10,00€)

Succo di mirtillo, succo di limone, Vodka, Triple Sec



Risotto ai frutti di mare

15,00€



*Linguine all'astice**

25,00€

(vi consigliamo di abbinarlo a un Yellow Bird 10,00€)

Rum bianco, Galliano, triple sec, succo di lime



Fregola sarda risottata alle vongole veraci e bottarga

15,00€



Gnocchi della Val Varaita alla carbonara

12,00€



*Risotto alla crema di asparagi
con crema di Parma e gocce di straciatella*

12,00€



SECONDI PIATTI

Branzino al forno o in crosta di sale

22,00 – 25,00€



Fritto misto di pesce e verdure croccanti

20,00€

(vi consigliamo di abbinarlo a un Whiskey Sour 10,00€)

Succo di limone, sciroppo di zucchero, Whiskey Bourbon



Trancio di Dentice del Mediterraneo scottato

con guazzetto rosso di cozze

25,00€



Gran grigliata mista di pesce

25,00€



Cilindro di Calamaro ripieno con spinacino saltato

18,00€

(vi consigliamo di abbinarlo a un Gin Iseo Pink 10,00€)

Botaniche principali: ginepro, limone, liquirizia

Costata di manzo Garronese alla griglia

23,00€



Tagliata di manzo con caponatina di verdure

21,00€



Filetto di Maialino ai frutti di bosco

18,00€

(vi consigliamo di abbinarlo a un Boulevardier 10,00€)

Campari, Vermouth, Whiskey



DEGUSTAZIONE TIPICA BERGAMASCA

Degustazione di formaggi bergamaschi con confetture e miele

Robiola, Gorgonzola, Gran Lombardo, Taleggio

14,00€

(vi consigliamo di abbinarlo a un GMG 10,00€)

Succo di lime, sciroppo di zucchero, Liquore al Pino Mugo,

Gin al fieno bergamasco, rosolio di bergamotto



CONTORNI

<i>Patate al forno</i>	<i>5,00€</i>
<i>Patatine fritte dippers</i>	<i>5,00€</i>
<i>Verdure grigliate</i>	<i>7,00€</i>
<i>Caponata di verdure</i>	<i>7,00€</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>5,00€</i>

LE NOSTRE PIZZE

Americana	<i>Fior di Latte, pomodoro San Marzano, patatine fritte, würstel di pollo</i>	9,50€
Amore vero	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, zola, cipolle rosse di tropea</i>	9,00€
Affumicata	<i>Mozzarella, scamorza, cipolla rossa, speck in cottura</i>	10,00€
Bismark	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, uovo cotto, Grana Padano</i>	11,00€
Bomba	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, salamino piccante, salsiccia, peperoni, cipolla, zola</i>	12,00€
Bottanuco	<i>Mozzarella, mortadella, burrata, noci e basilico</i>	10,00€
Braccio di Ferro	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, spinaci, ricotta</i>	10,00€
Bufalina	<i>Pomodoro San Marzano, fior di Latte, mozzarella di bufala, basilico, olio evo</i>	10,00€
Caliente	<i>Pomodoro San Marzano, salamino piccante, tabasco, peperoncino, pomodori secchi</i>	8,50€
Carnosa	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, würstel, salamino, salsiccia</i>	10,00€
Capricciosa	<i>Pomodoro San Marzano, fior di Latte, funghi champignon freschi, prosciutto, carciofi, olive taggiasche, capperi, origano</i>	9,50€
Carrettiera	<i>Fior di latte, salsiccia, friarielli, peperoncino</i>	10,50€
Crudo	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, crudo di Parma</i>	9,50€
Deliziosa	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, gamberoni, rucola</i>	11,00€
Diavola	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, salamino piccante</i>	9,00€
Dora	<i>Fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio evo</i>	10,00€
Estate	<i>Mozzarella, pomodorini, rucola e bufala dopo cottura</i>	9,00€
GMG	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, porcini, crudo</i>	14,00€
Golosa	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, porcini, salsiccia, pancetta</i>	11,00€
Gustosa	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, salamino, salsiccia, porcini, zola</i>	11,00€
Leggera	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, radicchio, funghi, zola</i>	9,00€
Mamma mia	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, origano, capperi, acciughe del Cantabrico, olio all'aglio, salamino piccante</i>	10,50€
Margherita	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico</i>	7,50€

Marinara	<i>Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio evo</i>	6,50€
Napoli	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe Cantabrico, capperi, origano</i>	8,00€
Paradiso	<i>Fior di latte, salmone, panna</i>	10,00€
Parmigiana	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane, prosciutto, basilico, grana</i>	10,00€
Patatosa	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, patatine fritte</i>	8,50€
Porcini	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, porcini, aglio</i>	10,00€
Prosciutto	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto</i>	8,00€
PF	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto, funghi champignon freschi</i>	8,50€
4 formaggi	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, zola, taleggio, grana, brie</i>	9,50€
4 stagioni	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi, olive riviera, prosciutto</i>	9,00€
Romana	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi, olive riviera, origano</i>	8,50€
Saporita	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, salamino piccante, porcini, olive riviera, cipolle rosse</i>	11,00€
Siciliana	<i>Pomodoro San Marzano, pomodorini, olive Riviera, acciughe del Cantabrico, aglio, origano</i>	8,50€
Sorrento	<i>Pomodoro San Marzano, stracciatella di bufala, gamberoni, rucola, arancia, pistacchi di Bronte</i>	14,00€
Speck	<i>Pomodoro San Marzano fior di latte, speck</i>	9,50€
Tobu	<i>Fior di latte, mozzarella di bufala, tonno, zucchine, pomodorini</i>	10,00€
Tonno	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno</i>	8,00€
Tonno Cipolle	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno, cipolle rosse</i>	9,00€
Tricolore	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, bresaola, pomodorini, scaglie di grana, rucola</i>	10,50€
Valligiana	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, porcini, salsiccia, taleggio</i>	11,00€
Valtellinese	<i>Mozzarella, taleggio, porcini, bresaola, rucola</i>	12,00€
Vegetariana	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni</i>	10,00€
Wurstel	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, wurstel di pollo</i>	8,00€

“LE NOSTRE PIZZE SPECIALI”

<i>Frutti di Mare Freschi</i>	<i>Pomodoro San Marzano e pesce fresco del giorno</i>	<i>18,00€</i>
<i>MZN</i>	<i>Mozzarella, mele, zola, noci</i>	<i>10,00€</i>
<i>New York</i>	<i>Fior di latte, lardo, cipolla, noci, gocce di mela</i>	<i>13,00€</i>

LE FOCACCE

<i>Bel Paese</i>	<i>Ruola, pomodorini, scaglie di grana, sale</i>	<i>7,50€</i>
<i>Delicata</i>	<i>Burrata, crudo di Parma, ruola, pomodorini</i>	<i>11,00€</i>
<i>Focaccia della casa</i>	<i>Crudo, ruola, pomodorini, mozzarella di bufala dopo cottura</i>	<i>9,50€</i>
<i>Liscia</i>	<i>Origano, sale</i>	<i>6,00€</i>
<i>Sfiziosa</i>	<i>Salmone, ruola, pomodorini, burrata</i>	<i>11,00€</i>

I CALZONI

<i>Calzone farcito</i>	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive</i>	<i>10,00€</i>
<i>Calzone margherita</i>	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte</i>	<i>7,50€</i>
<i>Calzone liscio</i>	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto</i>	<i>8,50€</i>
<i>Calzone vegetariano</i>	<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni</i>	<i>9,50€</i>

I NOSTRI VINI ALLA SPINA

Pirovano Bianco frizzante

Pirovano Rosso

- *¼ litro* 3,50€
- *½ litro* 6,00€
- *1 litro* 10,00€

ACQUE

- *Acqua 750cl – Bracca* 2,50€
- *Acqua 500cl – Bracca* 1,50€

BIBITE

- *Aranciata amara – Chinotto 20cc* 2,80€
- *Coca cola – Coca zero* 3,00€
- *Fanta – Sprite - Estatichè* 3,00€
- *Coca cola litro* 6,00€

BIRRE ALLA SPINA

- *4 luppoli piccola* 3,50€
- *4 luppoli media* 5,00€
- *6 luppoli piccola* 4,00€
- *6 luppoli media* 5,50€
- *Grimbergen blanche piccola* 4,50€
- *Grimbergen blanche media* 6,00€
- *Grimbergen double piccola* 5,00€
- *Grimbergen double media* 6,50€
- *Menabrea non filtrata piccola chiara* 4,00€
- *Menabrea non filtrata media chiara* 6,00€
- *Goose Island IPA piccola chiara* 4,50€
- *Goose Island IPA media chiara* 6,50€
- *Panachè piccola* 3,50€
- *Panachè media* 4,50€

BIRRE IN BOTTIGLIA

- *7 luppoli "fiorita" – Poretti 33 cl* 4,50€
- *Corona 33cl* 4,00€
- *4 luppoli – Poretti 33 cl* 3,50€
- *Zero luppoli – Poretti 33 cl (birra analcolica)* 5,00€
- *Ceres 33 cl* 5,00€
- *Tuborg Strong* 5,00€

Caffè 1,60€
Coperto 2,50€

AMARI

• <i>Amaro del capo</i>	4,00€
• <i>Averna</i>	4,00€
• <i>Brancamenta</i>	4,00€
• <i>Braulio</i>	4,00€
• <i>Braulio riserva</i>	5,00€
• <i>Disaronno</i>	4,00€
• <i>Jagermeister</i>	4,00€
• <i>Jefferson</i>	6,00€
• <i>Limoncello</i>	4,00€
• <i>Liquirizia</i>	5,00€
• <i>Lucano</i>	4,00€
• <i>Montenegro</i>	4,00€
• <i>Petrus</i>	5,00€
• <i>Punch all'arancia/ al Rum</i>	4,00€
• <i>Ramazotti</i>	4,00€
• <i>Sambuca</i>	4,00€
• <i>Unicum</i>	5,00€

GRAPPE

• <i>Giare Amarone</i>	6,00€
• <i>Giare Gewurztraminer</i>	6,00€
• <i>Giare Chardonnay</i>	6,00€
• <i>Grappa Anfora</i>	6,00€
• <i>Le Diciotto Lune</i>	5,00€
• <i>903 Barrique</i>	5,00€

COGNAC

• <i>Courvuisier</i>	6,00€
• <i>Gran Marnier</i>	6,00€

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 -D.Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.

Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivanti, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivanti, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano o prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

Crostacei e prodotti derivanti.

Uova e prodotti derivanti.

Pesce e prodotti derivanti, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti derivanti

Soia e prodotti derivanti, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivanti, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti derivanti, incluso lattosio e prodotti derivanti, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo

Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangenh) K, Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivanti, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

Sedano e prodotti derivanti.

Senape e prodotti derivanti.

Semi di sesamo e prodotti derivanti

Anidride carbonica e solfiti in concentrazione superiori a 1 mg/kg o mg/l espressi come SO₂.

Lupini e prodotti derivanti.

Molluschi e prodotti derivanti.

**Tutti i nostri prodotti pescati, a sola eccezione del pescato giornaliero, vengono sottoposti a temperature negative al fine della sanificazione degli stessi*

CARTA DOLCI

NAMELAKA AL PISTACCHIO E LAMPONI
Crema leggera al pistacchio, pan di spagna e gelatina ai lamponi
6,00€

TRE CIOCCOLATI
Mousse ai tre cioccolati (bianco, latte e fondente)
e cake al cioccolato fondente
6,00€

TIRAMISU'
6,00€
Crema al mascarpone intervallata da savoiardi al caffè
(vi consigliamo di abbinarlo a un Evo Mule 9,00€)
Ginger beer, grappa EVO

PERE E CIOCCOLATO
Torta morbida con pere fresche e gocce di cioccolato
6,00€

MONOPORZIONE
A seconda della disponibilità del banco
6,00€

SELEZIONE DI MIGNON
Selezione di sei pasticcini misti
5,00€

SORBETTO AL LIMONE
5,00€

CREMA AL CAFFÈ'
4,00€

VINI DA ACCOMPAGNAMENTO

	<i>Bottiglia</i>	<i>Calice</i>
<i>PASSITO DI PANTELLERJA</i>	30,00€	6,00€
<i>MOSCATO D'ASTI</i>	25,00€	5,00€
<i>PORTO ROSSO</i>	45,00€	7,00€
<i>PORTO BIANCO</i>	45,00€	7,00€
<i>CHAMPAGNE HENRIOT</i>	55,00€	8,00€

RUM

<i>MAYER'S RUM</i>	10,00€
<i>DIPLOMATICO</i>	10,00€
<i>RYOMA</i>	10,00€
<i>J. BALLY AGRICOLE</i>	10,00€
<i>KRAKEN</i>	8,00€
<i>BRUGAL</i>	7,00€

WHISKEY

<i>LAGAVOULIN - 8 ANNI</i>	11,00€
<i>LAPHPOAIG - 10 ANNI</i>	10,00€
<i>CAOCILLA - 12 ANNI</i>	10,00€
<i>NIKKA</i>	10,00€
<i>DALWHINNIE - 15 ANNI</i>	10,00€
<i>ARDBEG</i>	10,00€
<i>MACCALLAN - 12 ANNI</i>	12,00€
<i>OBAN - 14</i>	11,00€
<i>BULLEIT 95 RYE</i>	8,00€
<i>BULLEIT BOURBON</i>	8,00€
<i>JACK DANIEL'S</i>	6,00€
<i>GLAN GRANT</i>	8,00€
<i>DRANBUIE</i>	8,00€



RESTAURANT & LOUNGE DRINK