



**RISTORANTE**  
**PIZZERIA**  
**POSTA**

*Menù*





# *Bevande*

## *Drinks*

### **Bibite**

*Drinks* ..... € **2,50**

### **Acqua 1 lt.**

*Water 1 lt.* ..... € **2,50**

### **Birra**

*Beer* .....33 cl. € **2,50**

.....66 cl. € **4,00**

### **Vino sfuso**

*Bulk wine* .....1/4 lt. € **4,00**

.....1/2 lt. € **7,00**

.....1 lt. € **10,00**

### **Liquori**

*Spirits* ..... € **3,00**

### **Caffè**

*Coffee* ..... € **1,50**





*La Cantina dei Vini*  
*The Wine Cellar*

*Vini Rossi (in bottiglia) - Red Wine (in bottle)*

**Rosato**

*Pinkish* ..... € 10,00

**Lambrusco dolce o secco** ..... € 10,00

*Lambrusco sweet or dry*

**Barbera** ..... € 12,00

**Dolcetto** ..... € 12,00

**Valcalepio** ..... € 12,00

**Marzemino** ..... € 12,00

**Lagrein Dunkel** ..... € 15,00

**Cabernet** ..... € 15,00

**Refosco** ..... € 15,00

**Bonarda** ..... € 15,00

*Vini Bianchi (in bottiglia) - White Wine (in bottle)*

**Pinot grigio**

*Pinot grey* ..... € 10,00

**Pinot Chardonnay** ..... € 10,00

**Sauvignon delle Venezie**

*Sauvignon of Venezie* ..... € 12,00

**Verdicchio** ..... € 15,00





# *Antipasti*

## *Appetizers*

### **Sformato di polenta con crema al taleggio e lardo**

*Timbale of polenta with taleggio cream and fat bacon*

*served sliced as a cold meat* ..... € 8,00

### **Insalata caprese**

*Caprese salad* ..... € 8,00

### **Carpaccio di bresaola**

*(Concassè di pomodorini, rucola e funghi porcini)*

*Bresaola carpaccio (with crates of tomatoes, rocket and porcine mushrooms)* ..... € 9,00

### **Grigliata mista di verdure con scamorza**

*Mixed grilled vegetables and smoked cheese* ..... € 9,00

### **Involtini di melone con prosciutto e mozzarella**

*Melon roulade with ham and mozzarella* ..... € 10,00

### **Tagliere di salumi, macedonia di verdure**

**e formaggi** (per 2 persone)

*Platters of cured meats, cheeses and vinegars (for 2 people)...* € 16,00

### **Insalata di mare, olive taggiasche e pomodorini**

*Seafood mixture, olives and tomatoes* ..... € 10,00

### **Schiacciata di patate con sformato di piovra**

*Octopus salad with mashed potatoes* ..... € 10,00





*Primi Piatti della Casa*  
*First Homemade Dishes*

**Gnocco di Sant'Antonio**

*Saint Anthony's dumpling* ..... € **5,00**

**Spatzle alla tirolese speck e funghi**

*Tyrolean spatzle with speck ham and mushrooms* ..... € **6,00**

**Casoncelli alla Bergamasca**

*Casoncelli to Bergamo* ..... € **6,00**

**Raviolo di polenta allo strachitunt**

*Polenta ravioli with taleggio* ..... € **7,00**

**Tagliolini al ragù di lepre**

*Tagliolini (thin egg pasta) with hare sauce* ..... € **7,00**

**Risotto mantecato alla zucca con polvere  
di amaretti e crema al formaggio o funghi**

*Rice with pumpkin, amaretti powder and cheese cream  
or mushrooms* ..... € **7,00**

**Tagliolini allo scoglio**

*Seafood tagliolini* ..... € **8,00**

**Spaghetti alle vongole veraci e prezzemolo**

*Spaghetti pasta with wild clams and parsley* ..... € **8,00**





*Secondi Piatti della Casa*  
*Second Homemade Dishes*

**Scaloppina al limone /al porto /ai funghi**

*Escalope with lemon /with sweet wine /with mushrooms ...* € 8,00

**Cotoletta alla milanese**

*Milanese cutlet .....* € 8,00

**Vitello tonnato**

*Veal with tuna sauce .....* € 8,00

**Roastbeef all'inglese**

*English roastbeef .....* € 8,00

**Carpaccio con salsa alla senape**

(con sedano, grana e porcini)

*Beef carpaccio with mustard with sedan,  
parmesan and porcine mushrooms .....* € 10,00

**Braciola al dolcetto di capra**

*Chop with cheese .....* € 10,00

**Filetto al pepe verde**

*Tenderloin with green pepper .....* € 10,00

**Tagliata di entrecot rucola e grana**

*Sliced entrecot with rocket and parmesan .....* € 10,00

**Grigliata di carne alla brace**

*Grilled meat .....* € 13,00





## *Secondi Piatti della Casa*

### *Second Homemade Dishes*

#### **Fritto misto**

*Variety of fried fish* ..... € 13,00

#### **Calamari fritti**

*Fried squid* ..... € 10,00

#### **Branzino scaloppato alle erbe**

*Sliced sea bass with herbs* ..... € 10,00

#### **Orata alla Riviera**

(olive taggiasche, patate e pinoli)

*Gilthead à la Riviera with olives, potatoes and pine nuts* ... € 10,00





# *Menù Baby*

€ 8,00

## **Pasta**

(in bianco, al pomodoro o al ragù)

*Pasta*

*(with butter or tomato sauce or Bolognese sauce)*

## **Arrosto o cotoletta**

*Roast or Milanese cutlet*

## **Gelato**

*Ice Cream*







## *Contorni*

### *Contours*

#### **Polenta**

*Polenta* ..... € **2,50**

#### **Polenta Taragna o al Bergamì**

*Polenta Taragna* ..... € **5,00**

#### **Insalatona mista o verdure cotte**

(insalata verde, carote, pomodori)

*Mixed salad or cooked vegetables*

(*green salad, carrots and tomatoes*) ..... € **3,50**

#### **Patatine fritte**

*French fries* ..... € **3,50**

#### **Insalatona mista**

(insalata verde, carote, pomodori, tonno, uova, formaggio, olive)

*Mixed salad*

(*green salad, carrots, tomatoes, tuna, eggs, cheese, olives*) € **8,00**

#### **Selezione di formaggi della Valle**

#### **con varietà di confetture**

*Selection of Valley cheeses with a variety of jams* ..... € **8,00**





*Dessert*

€ 4,00

**Frutta fresca**

*Fresh fruit*

**Gelato artigianale**

(fior di latte, nocciola, pistacchio, fragola, limone, cioccolato)

*Ice cream*

*(flower of milk, hazelnut, pistachio, strawberry, lemon, chocolate)*

**Tiramisù**

*Tiramisù*

**Profitterol**

*Profitterol*

**Merigata**

*Meringue*

**Torta al limone**

*Lemon cake*

**Crostata ai frutti di bosco**

*Berry tart*

**Millefoglie**

*Millefoglie*

**Affogato al caffè o al whisky**

*Ice cream soaked in espresso coffee or whisky*

