

Antipasti Appetizer

Stracciatella e pomodorini confit 1-7 Stracciatella and confit tomato	22€
Carciofo e carciofo 6-8-10 ** Artichoke and artichoke	22€
Foie gras con crostoni di pan brioches e marmellata 1-12 Foie gras with brioche croutons and jam	27€
Tartare di gamberi rossi olio e sale con le sue salse 4-10-15** Gr.40 Red Prawns tartare oil,salt and its souces	24€

Polente

Polenta e formai con chips di polenta 1-7 Polenta with cheese and polenta chips	22€
Polenta taragna 1-7 Polenta taragna	22€
Polenta taragna con lardo 1-7 Polenta taragna with lards	25€
Per le nostre polente usiamo mais rostrato rosso di Rovetta For our polenta we use Rovetta red beaked corn	

Primi First course

Casoncelli Casoncelli (typical ravioli from Bergamo) 1-3-5-6-7-8 **	21€
I nostri gnocchi 1-7-8 ** Our Gnocchi	21€
Pasta Donizetti 1-6-7-8-9-12 Our daily Pasta	23€
Ravioli ricotta e spinaci 1-3-7-8 ** Ravioli ricotta and spinach	21€

Secondi Main course

Tagliata di Black Angus Black angus sirloin steak	38€
Ma-che-Bù il nostro hamburger 1-3-7 ** Hamburger-insalata-pomodori-sprechi croccante-branzi-cipolle caramellate e maionese all'erba cipollina Hamburger-insalata-pomodori-sprechi croccante-branzi-cipolle caramellate e maionese all'erba cipollina	28€
Vitello Tonnato 4-10 Veal Tuna	22€
Battuta di manzo con i suoi condimenti 3-4-5 Beef tartare with our condiments	26€

Contorni Side dishes

Piatto di polenta 1 Polenta	8€
Patate al forno 5 Oven potatoes	8€
Giardiniera 9 Giardiniera	8€
Pomodori e cipolle Tomato and onions	9€

Inoltre Cold Plates

Prosciutto e melone Parma ham and melon	23€
Insalata Donizetti Donizetti salad 4-10 Insalata mista, cavolo cappuccio, crauto rosso, carote, pomodori, sedano rapa, finocchio e sgombero Mixed salad, cabbage, red sauerkraut, carrot, tomatoes, celeriac, fennel and mackerel	19€
Lingotto di Salmone con crostone e burro acido montato 1-4-7 Salmon block with toasted bread and whipped sour butter	25€

Finepasta The salty dessert

I tre blu 7	
The 3 blue cheeses	14€
I giganti della montagna 7	
The giants of our mountains	13€
Gli stagionati 7	
The aged cheeses	15€
Taleggio e stracchino all'antica 7	
Taleggio e stracchino	12€

Dolci Sweet

Le Nostre torte 1-3-7	
Our cakes	9€
Dolce al cucchiaino 1-3-7	
Spoon dessert	9€
Salame di cioccolato 1-3-7	
Chocolate salami	9€
Affogato al caffè 7**	
Drawn in a coffee	10€
Gelato fior di latte 7**	
Vanilla ice cream	9€
Gelato fior di latte con aceto balsamico 7**	
Vanilla ice cream with balsamic vinegar	12€
Frutta del giorno	
Fruit of the day	9€
Frutta del giorno con gelato 7**	
Fruit of the day with icecream	14€

La Dispensa The pantry

Salumi Cold cuts

Degustazione di salami 15	19€
Selection of salami	
Bresaola 15	25€
Bresaola (dry-cured beef) from Bergamo	
Crudo di parma riserva 24 mesi 15	23€
Selection 24 month aged Parma raw ham	
Piatto di patanegra con crostoni al pomodoro 1-5-15	30€
Patanegra with toasted bread and tomatoes	
Tagliere di salumi 15	30€
Selection of cold cuts	
Degustazione di prosciutti crudi 15	30€
Selection of raw hams	
Mortadella favola e stracciatella 15	24€
Mortadella Favola, stracciatella and toasted bread	
Degustazione di lardi 1-11-15	25€
Selection of lards	
Spalla di San Secondo e culatello con Giardiniera 9-15	24€
San Secondo shoulder ham and culatello ham with giardiniera	

Formaggi Cheese

Piatto di formaggi misti 7	25€
Selection of cheeses	
Le nove dop di Bergamo 7	30€
The "9 dop" Bergamo cheeses	
I sei blu 7	27€
The 6 blue	
I caprini del boscasso 7	30€
The Boscasso goat cheeses	
I 6 Ubriachi 7	30€
The 6 Drunks	