

Antipasti Appetizer

Crostone con agri' ¹⁻⁷	14€
Toasted bread with Agri' cheese	
Carciofo e carciofo ^{6-8-10 **}	22€
Artichoke and artichoke	
Foie gras con crostoni di pan brioches e marmellata ¹⁻¹²	27€
Foie gras with brioche croutons and jam	
Testina di maiale con cipolle e polenta ^{1-15**}	20€
Pig's head with onions and polenta	
Carne salata, spinacino, noci e maionese all' erba cipollina	
Salted meat, spinach, walnuts and mayo with chives ⁵⁻⁸⁻¹⁵	20€

Polente

Polenta e formai con chips di polenta ¹⁻⁷	22€
Polenta with cheese and polenta chips	
Polenta taragna ¹⁻⁷	22€
Polenta taragna	
Polenta taragna con lardo ¹⁻⁷	25€
Polenta taragna with lards	

Primi First course

Casoncelli ^{1-3-5-6-7-8 **}	21€
Casoncelli (typical ravioli from Bergamo)	
Gnocchi zola e noci ^{1-7-8 **}	21€
Gnocchi with gongorzola sauce and walnuts	
Pasta Donizetti ^{1-6-7-8-9-12**}	23€
Our daily Pasta	
Ravioli di zucca ^{1-3-7-8-15 **}	21€
Ravioli filled with pumpkin	
Zuppa ^{1-3-7-9-15**}	15€
Soup of the day	

Secondi Main course

Tagliata di Black Angus	38€
Black angus sirloin steak	
Ma-che-Bù il nostro hamburger ^{1-3-7 **}	28€
Hamburger-insalata-pomodori-speck croccante-branzi-cipolle caramellate e maionese all'erba cipollina Hamburger-insalata-pomodori-speck croccante-branzi-cipolle caramellate e maionese all'erba cipollina	
Lingua salmistrata con cavolo cappuccio ⁹⁻¹⁰⁻¹⁵	22€
Cured beef tongue with cabbage	
Battuta di manzo con i suoi condimenti ³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰	26€
Beef tartare with our condiments	
Guancia di vitello con polenta taragna ^{1-3-12-8-10**}	28€
Veal cheek with polenta taragna	
Hummus di ceci con verdure ¹⁻¹⁵	22€
Chickpea hummus with raw vegetables	

Contorni Side dishes

Piatto di polenta ¹	8€
Polenta	
Patate al forno ⁵	8€
Oven potatoes	
Giardiniera ⁹⁻¹²	8€
Pickled vegetables	
Pomodori e cipolle	9€
Tomato and onions	

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€
I 3 Ubriachi ⁷	
The 3 Drunks	30€

Dolci Sweet

I nostri dolci... ¹⁻³⁻⁷	
Our sweet	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€

Consigliamo di abbinare a formaggi e dolci...

We recommend pairing it with cheeses and cured meats...

Moscato di Scanzo	15€
Passito	12€
Bonne' Poderi Colla	10€
Sauternes	10€

La Dispensa The pantry

Salumi Cold cuts

Salame Bergamasco ¹⁵	
Salame from Bergamo	12€
Bresaola Bergamasca ¹⁵	
Bresaola (dry-cured beef) from Bergamo	25€
Crudo di parma riserva 24 mesi ¹⁵	
Selection 24 month aged Parma raw ham	23€
Piatto di patanegra con crostoni al pomodoro ¹⁻⁵⁻¹⁵	
Patanegra with toasted bread and tomatoes	30€
Tagliere di salumi ¹⁵	
Selection of cold cuts	30€
Degustazione di prosciutti crudi ¹⁵	
Selection of raw hams	30€
Mortadella favola e stracciatella ¹⁵	
Mortadella Favola, stracciatella and toasted bread	24€
Degustazione di lardi con crostone tiepido ¹⁻¹¹⁻¹⁵	
Selection of lards with toasted bread	25€
Culatello con Giardiniera ⁹⁻¹⁵	
Culatello ham with pickled vegetables	24€

Formaggi Cheese

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