



MENU

Coperto per persona
applicato a tutti gli occupanti del tavolo

*Cover Charge per person
applied to all occupants of the table*

2,50€

ANTIPASTI STARTERS

Culatello e Burrata ^[1, 7]

con mix di pomodorini all'aglio e basilico con focaccina

Culatello, Burrata, and a mix of cherry tomatoes with garlic and basil, served with focaccia

16€

Calamaro* ripieno ^[1, 3, 14]

con crema di piselli, olio al prezzemolo e corallo al nero di seppia

Stuffed squid with pea cream, parsley oil, and squid ink coral

15€

Flan di carciofi ^[3, 7]  

con fonduta al pecorino e carciofi fritti

Artichoke flan with pecorino fondue and fried artichokes

13€

Millefoglie di melanzane ^[8]  

con ricotta di mandorle, pomodorini confit e

lamelle di mandorle tostate

Eggplant millefeuille with almond ricotta, confit cherry tomatoes, and toasted almond flakes

13€

Piovra* alla piastra ^[14] 

con crema di patata dolce, cipolla marinata e riduzione agropiccante al miele

Grilled octopus with sweet potato cream, marinated onion, and a spicy honey reduction

15€



Senza Glutine
Gluten free






Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

- Tagliolino allo scoglio ^[1, 2, 4, 14] 16€
con pomodorini e prezzemolo
Seafood tagliolini pasta with cherry tomatoes and parsley
- Risotto al limone ^[7]   15€
con gel al limone e polvere al rosmarino
Lemon risotto with lemon gel and rosemary powder
- Gnocchetti di patate viola* ^[1,7,8]  15€
con fonduta al parmigiano e nocciole tostate
Purple potato gnocchi with parmesan fondue and toasted hazelnuts
- Casoncelli della tradizione ^[1,3,7] 16€
con burro, salvia e pancetta croccante
Bergamo Casoncelli*: pork meat ravioli, tossed with butter, bacon and sage
- Fettuccine di grano saraceno ^[1]  15€
con pomodorini rossi e gialli e crumble al basilico
Buckwheat fettuccine with red and yellow cherry tomatoes and basil crumble



Senza Glutine
Gluten free





Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

- Mosaico di pesce cotto a bassa temperatura: ^[4, 11] 
*tonno, salmone, pesce spada, con salsa al sesamo e
olio al prezzemolo, servito con fagiolini al vapore* 25€
Fish mosaic - tuna, salmon, and swordfish, with sesame
sauce and parsley oil, served with steamed green beans
- Petto di pollo CBT ^[-] 
con verdure miste di stagione 19€
Low-temperature-cooked chicken breast with mixed
seasonal vegetables
- Roast beef tonnato ^[3, 4] 
con capperi e misticanza 22€
Roast beef with tuna sauce, capers and mix salad
- Tempura di gamberi* e verdure ^[1, 2, 3]
con zucchine e carote 22€
Shrimp and vegetable tempura with zucchini and
carrots
- Tagliata di manzo ^[7] 
con rucola e grana 22€
Sliced beef with rocket salad and parmesan cheese flakes
- Hamburger vegano della casa ^[1,6] 
con pane, pomodori e insalata 19€
Homemade vegan burger with bread, tomatoes, and
salad



Senza Glutine
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

INSALATONE SALADS

Insalatona Caesar ^[1,7]

*con pollo grigliato, pancetta croccante, salsa
allo yogurt e crostini di pane*

Caesar salad with grille chicken, crispy bacon, yogurt
sauce and bread croutons

16€

Insalatona caprese ^[7] 

con pomodori e la Mozzarella di Seriate

Caprese salad with tomatoes and local Mozzarella

16€

Insalatona mediterranea ^[1,7,12] 

*con caprino, pomodorini, olive taggiasche
e pane all'origano*

Mediterranean salad with goat cheese, cherry
tomatoes, Taggiasca olives, and oregano bread

14€

CONTORNI SIDE DISHES

Spinaci all'agro *oppure* piccanti

Sour *or* spicy spinach

6€

Insalata mista di stagione

Seasonal mixed salad

6€

Patate dorate al rosmarino *oppure* fritte

Rosemary roasted potatoes *or* French Fries

6€

Verdure grigliate

Grilled vegetables

6€



Senza Glutine
Gluten free









Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

PIZZA

Focaccia bianca con origano* ^[1] 	8€
Plain focaccia with oregano*	
Pizza marinara* ^[1] 	11€
Pizza with tomato sauce, garlic, oregano*	
Pizza vegetariana* ^[1,7] 	14€
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and vegetables*	
Pizza margherita* ^[1,7] 	12€
Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese*	
Pizza al prosciutto cotto* ^[1,7] 	13€
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and cooked ham*	
Pizza con mozzarella di bufala* ^[1,7]	16€
Pizza with tomato sauce, mozzarella and buffalo mozzarella cheese*	
Pizza diavolina (piccante)* ^[1,7]	14€
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami*	
Pizza tonno e cipolle* ^[1,4,7] 	14€
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, onions and tuna*	
Pizza al prosciutto cotto e funghi porcini* ^[1,7,12]	14€
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham and porcini mushrooms*	
Focaccia con mortadella, mozzarella di bufala e granella di pistacchi* ^[1,7,8]	16€
Focaccia with mortadella, buffalo mozzarella cheese and chopped pistachios*	
Eventuali aggiunte / variazioni	4€
Additions / variations	

[Tutte le pizze possono contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SEDANO, SESAMO, SENAPE, UOVA, LATTE]
[All pizzas may contain traces of NUTS, SOY, CELERY, MUSTARD, EGGS, MILK]



Senza Glutine
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

MENU BAMBINI KIDS MENU

Pastasciutta con condimento a scelta ^[1,7,8,9]
(al pomodoro, al pesto, al ragù, oppure in bianco) € 7
Pasta (with tomato sauce, with basil besto, Bolognese or plain)

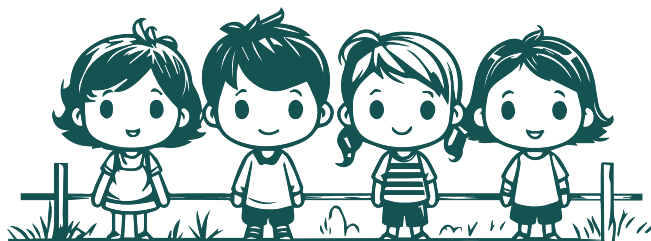
Risotto allo zafferano *oppure* al parmigiano ^[7] € 7
Zafferano risotto *or* Parmesan risotto

Pastina in brodo ^[1,9] € 7
Pasta in broth


Svizzera di vitello con patatine fritte ^[1] € 10
Veal burger with French fries

Nuggets di pollo con patatine fritte ^[1] € 10
Chicken nuggets with French fries

Polpettine vegetali di lenticchie rosse e zucchine ^[1,3,9] € 10
Veggie balls with red lentils and courgettes



DESSERT

Esotico - Cocco, ananas e mango: ^[6,7] 
*mousse al cocco in semisfera di cioccolato con
salsa al mango e dadolata di ananas*

8€

Exotic - Coconut, pineapple and mango:
coconut mousse in a chocolate hemisphere with
mango sauce and pineapple

Millefoglie scomposta ai frutti di bosco ^[1,3,7]
Deconstructed Mille-feuille with cream and berries


8€

Mousse al cioccolato fondente e lamponi ^[6,7] 
Dark chocolate and raspberry mousse

7€

Tiramisù fatto in casa ^[1,3,7]
Homemade Tiramisù

7€

Carpaccio di ananas al Rum ^[7] 
Pineapple Carpaccio with Rum

7€

DRINKS

Birra alla spina / *Draft beer* "Moretti Baffo D'Oro"

- Grande / *Large* 40 cl
- Piccola / *Small* 20 cl

6€

4€

Birra in bottiglia / *Bottled beer*

- Messina, Ichnusa, Corona, Analcolica: 33 cl
- Franziskaner Weiss: 50 cl
- Special Selection

5€

7€

6€

Bibita / *Soft drink*

- Coca cola, Coca cola 0, Sprite, Aranciata, Té freddo

3€

Acqua / *Water 75 cl*

3€

Calice di vino / *Glass of wine*

- Bianco, Rosso / *White, Red*
- Bollicina / *Sparkling*

5€

6€

AFTER DINNER

Caffè / *Coffee*

2€

Infusi / *Camomille or hot tea*

3€

Amaro / *Tonic liquor*

5€

Limoncello

5€

Grappa

5€

Grappa barricata

6€

ALLERGENI UE 1169/2011

1. **Cereali contenenti glutine:** *Grano (incluso farro e khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati*
2. **Crostacei:** *Gamberi, scampi, granchi, aragoste, astici*
3. **Uova:** *Presenti in maionese, pasta, biscotti, creme, cibi panati*
4. **Pesce:** *Tutti i tipi di pesce, inclusi derivati*
5. **Arachidi:** *Burro di arachidi, olio, farina, snack*
6. **Soia:** *Tofu, latte di soia, farina*
7. **Latte:** *Lattosio, derivati, latticini*
8. **Frutta a guscio:** *Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia*
9. **Sedano:** *Radici, foglie, semi, o in zuppe e salse*
10. **Senape:** *Semi, salse, condimenti*
11. **Semi di sesamo:** *Pane, insalate, olio*
12. **Anidride solforosa e solfiti:** *Utilizzati come conservanti in concentrazioni > 10 mg/kg o mg/l*
13. **Lupini:** *Farina, o altri derivati*
14. **Molluschi:** *Cozze, vongole, ostriche, calamari, lumache*

I nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche indicate tra [parentesi]. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione. Il nostro personale garantirà massima attenzione nelle preparazioni pur non potendo garantire la non contaminazione.

**Per garantirne l'integrità, i prodotti contrassegnati con un asterisco possono essere surgelati all'origine o essere abbattuti e congelati in loco. Informiamo i gentili ospiti che tutti i prodotti freschi che vengono abbattuti sono stati bonificati secondo le regole HACCP europee.*

FOOD ALLERGENS UE 1169/2011

1. **Gluten:** *Cereals, wheat, barley, oats, spelt, kamut, including derived hybrids*
2. **Crustaceans:** *Marine and freshwater: prawns, scampi, lobsters, crabs and the like*
3. **Eggs:** *Eggs and products containing them such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta*
4. **Fish:** *Food products in which fish is present albeit in small percentages*
5. **Peanuts:** *Packaged snacks, creams and condiments in which there is in small doses*
6. **Soy:** *Derivative products such as: soy milk, tofu, soy noodles or similar*
7. **Milk:** *Any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and creams*
8. **Nuts:** *Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios*
9. **Celery:** *Both in pieces and within preparations for soups, sauces and vegetable concentrates*
10. **Mustard:** *It can be found in souces and my condiments*
11. **Sesame:** *Whole seeds used for bread, flours even if in a minimal percentage*
12. **Sulfor dioxide and sulphites:** *Foods in vinegar, in oil and in brine, jams, dried mushrooms, preserves etc...*
13. **Lupins:** *Present in vegan foods in the form of roasts, salami, flours and similar*
14. **Mollusc:** *Mussel, clam, cockle, oyster, scallop, limpet, razor clam etc...*

Our dishes may contain the allergens listed in [brackets]. Please inform our staff of any allergies or intolerances before ordering. Our staff will take the utmost care in preparing your food, but cannot guarantee non-contamination.

**To ensure their integrity, products marked with an asterisk may be frozen at source or blast chilled and frozen on site. We inform our guests that all fresh products blast chilled have been sanitized according to European HACCP regulations.*