

Le Paste



Spaghetтини al filetto di pomodoro fresco, basilico e mozzarella di bufala 11.00
SPAGHETTINI WITH RIPE TOMATO AND FRESH BASIL TOPPED WITH BUFALA MOZZARELLA

Gnocchi di spinaci al burro con ricotta affumicata 12.00
SPINACH GNOCCHI WITH SHAVED SMOKED RICOTTA CHEESE

I casoncelli dell'angelo con burro dolce e pancetta croccante 14.00
BERGAMO'S TYPICAL RAVIOLI WITH SAGE AND PANCETTA

Fazzoletti al ragu d'anatra selvatica con olive nere 14.00
HOMEMADE PASTA SQUARES WITH WILD DUCK AND BLACK OLIVE RAGU

Fettucine di castagne con salsa di cinghiale agrodolce 14.00
HOMEMADE CHESTNUT FETTUCINE WITH WILD BOAR RAGU

Risotto del giorno P.A.
RISOTTO OF THE DAY PREPARATION CHANGES DAILY

Penne piccanti ai peperoncini con capperi ed olive nere 12.00
SPICY PENNE WITH FRESH TOMATO CAPERS AND BLACK OLIVES

I Secondi



Pesce intero del giorno P.A.
WHOLE FISH OF THE DAY

Galletto al forno su finocchi saltati e patate arrostiti 18.00
OVEN ROASTED BABY CHICKEN WITH SAUTÉED FENNEL AND ROASTED POTATOES

Zuppa di crostacei piccante con finocchio e bruschetta all'aglio 24.00
SPICY MEDITERRANEAN FISH SOUP WITH HALF LOBSTER, SHELLFISH, FENNEL AND GARLIC BRUSCHETTA

Rombo chiodato alle patate croccanti con olive nere e pomodorini 25.00
TURBOT FILLETS ON A CRISP POTATO PANCAKE WITH BLACK OLIVES AND CHERRY TOMATOES

Le animelle di vitello al burro bruno su fricassea di funghi misti e tortino di cipolle dorate 22.00
VEAL SWEETBREADS ON A FRICASSEE OF WILD MUSHROOMS SERVED WITH A POTATO ONION TART

Il plateau di crostacei e molluschi al vapore, olio e limone 24.00
A SELECTION OF STEAMED SHELLFISH AND SEAFOOD WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND LEMON

Carre' d'agnello su letto di lenticchie con rustico di patate 25.00
ROASTED AUSTRALIAN RACK OF LAMB ON A BED OF LENTILS WITH RUSTIC POTATOGALLETTE