

IL MENÙ

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO CON FOCACCIA RUSTICA	14,00€
COMBO: TAGLIERE E 2 SPRITZ	25,00€
IL NOSTRO CASONCELLO DELLA TRADIZIONE	11,00€
COSTINE ALLA BRACE CON PATATINE RUSTICHE	16,00€
VITELLO TONNATO	12,00€
TRANCIO DI PIZZA	8,00€
PÀ E STRINÙ (PANE E SALAMELLA)	8,00€
PANE E SALAME	7,00€
PANE, CRUDO, MOZZARELLA E POMODORO	8,00€
CRUDO E MELONE	10,00€
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	10,00€
LA FOCACCIA DI MIMMO CON MOZZARELLA E MORTADELLA	10,00€
HAMBURGER DI GALLETTO CON ERBETTE AROMATICHE, BRANZI, FUNGHI, POMODORO E PATATE RUSTICHE	14,00€
HAMBURGER DI MANZO CON POMODORO, FIOR DI LATTE E PESTO DI BASILICO CON PATATE RUSTICHE	14,00€
HAMBURGER VEGANO CON PESTO DI POMODORI SECCHI E AVOCADO CON PATATINE RUSTICHE	14,00€
PATATE RUSTICHE	4,00€
FRUTTA CON GELATO	6,00€
GELATO DE LA MARIANNA	5,00€
TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	6,00€
I DOLCI DELLA LATTERIA DI BRANZI (PANNA COTTA / BUDINO / CREAM CAMEL)	3,00€
SACCHETTO PANE E FOCACCIA	0,50 €
BUSTINA DI KETCHUP O MAIONESE	0,50 €

LISTA ALLERGENI

- **Tagliere di Salumi e Formaggi con focaccia rustica**

→ Allergeni: lattosio, glutine, solfiti

- **Casoncello della Tradizione**

→ Allergeni: uovo, frutta a guscio, glutine, lattosio

- **Pà e Strinù** (Pane e salamella con crauti e senape)

→ Allergeni: glutine, senape

- **Pane e salame**

→ Allergeni: glutine

- **Pane, crudo, mozzarella e pomodoro**

→ Allergeni: glutine, lattosio

- **Crudo e melone**

→ Allergeni: lavorato in un ambiente che utilizza glutine

- **Bresaola, rucola e grana**

→ Allergeni: lattosio e uova, lavorato in un ambiente che utilizza glutine

- **Sacchetto di pane e focaccia**

→ Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

- **Costine alla brace con patatine rustiche***

→ Lavorato in ambiente con glutine

- **Vitello tonnato**

→ Allergeni: uova, pesce, solfiti, frutta guscio, senape

- **Patate rustiche***

→ Lavorato in ambiente con glutine

- **La focaccia di Mimmo con mozzarella alpina e mortadella**

→ Allergeni: glutine, lattosio, frutta secca (pistacchi)

- **Hamburger di galletto con erbette, Branzi, porcini, pomodoro e patate rustiche***

→ Allergeni: glutine, lattosio, funghi, solfiti, uovo

- **Hamburger di manzo con pomodoro, fiordilatte, pesto di basilico e patate rustiche***

→ Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio, solfiti

- **Hamburger vegano con pesto di pomodori secchi, avocado e patate rustiche***

→ Allergeni: glutine, frutta a guscio, solfiti

- **Trancio di pizza**

→ Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

- **Frutta con gelato**

→ Allergeni: lattosio

- **Gelato stracciatella**

→ Allergeni: lattosio

- **Tiramisù**

→ Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio, uovo

- **Budino al cioccolato**

→ Allergeni: lattosio

** la ricetta può contenere alimenti surgelati all'origine per preservare al meglio le qualità*

BAR

SPRITZ (APEROL / CAMPARI)
6,00 €

NEGRONI / AMERICANO / NEGRONI SBAGLIATO
10,00 €

COCKTAIL
GIN TONIC / GIN LEMON
TANQUERAY
10,00 €
GIN MARE
14,00 €
HENDRICK'S
12,00 €

COCA E MONTENEGRO
MOJITO
COCA RUM
VODKA TONIC / LEMON / RED BULL
10,00 €

BIBITE
(COCA COLA / COCA COLA ZERO / ESTATHE LIMONE / ESTATHE PESCA / RED BULL)
3,50 €

ACQUA BRACCA ½ LT
1,50 €

BIRRE BERGAMASCHE
QUBEER: BIONDA 5% - LUPPOLATA 4,2% - AMBRATA 5,8%
6,00 €

CAFFÈ DEL CARAVAGGIO
1,50 €

DISTILLATI
GRAPPA BIANCA / GRAPPA BARRICATA
4,00 €

AMARI
(MONTENEGRO / JÄGERMEISTER / BRAULIO / LIMONCELLO / SAMBUCA)
4,00 €

CARTA VINI



BERGAMO WINE
E X P E R I E N C E

Visit Bergamo

DAL 2 AL 12 LUGLIO



NOVE LUNE

310 – VINO BIANCO BIOLOGICO PIWI
al calice 6,00 € | a bottiglia 30,00 €

RUKH – ORANGE WINE BIOLOGICO
al calice 8,50 € | a bottiglia 58,50 €

COSTA JELS – SPUMANTE
a bottiglia 160,00 €



DETOMA

CARDINALE – VINO ROSSO
al calice 5,00 € | a bottiglia 28,00 €

MOSCATO DI SCANZO DOCG DE TOMA – 2021
al calice 8,50 € | a bottiglia 74,50 €

ROSATE – ROSÉ METODO CLASSICO
al calice 7,00 € | a bottiglia 45,00 €



CASTELLO DI GRUMELLO

VB - VALCALEPIO BIANCO DOC - 2023

al calice 5,00 € | a bottiglia 19,00 €

VR - VALCALEPIO ROSSO DOC - 2019

al calice 6,00 € | a bottiglia 22,50 €

LE NOCI - VINO BIANCO - 2023

al calice 6,00 € | a bottiglia 32,00 €

MEDERA - IGT BERGAMASCA ROSSO - 2023

al calice 6,00 € | a bottiglia 32,00 €

BURDUNÌ - IGT BERGAMASCA ROSSO - 2018

al calice 8,00 € | a bottiglia 40,50 €

ROS - MOSCATO PASSITO VALCALEPIO DOC - 2022

al calice 9,00 € | a bottiglia 51,00 €



CANTINA BERGAMASCA

VALCALEPIO BIANCO DUOMO DOC - 2023

al calice 3,50 € | a bottiglia 14,00 €

TERRE DEL COLLEONI - INCROCIO MANZONI - 2022

al calice 4,00 € | a bottiglia 16,50 €

VALCALEPIO ROSSO DUOMO DOC - 2020

al calice 3,50 € | a bottiglia 13,50 €

AKROS - VALCALEPIO ROSSO RISERVA DOC - 2019

al calice 5,00 € | a bottiglia 21,50 €

MATISSE - SPUMANTE DOLCE

al calice 4,50 € | a bottiglia 22,00 €

TERRE DEL COLLEONI - METODO CLASSICO BRUT - 2020

al calice 7,00 € | a bottiglia 33,00 €