

DINING

ALLERGENI: 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut);
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.); 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l);
13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto del Regolamento (UE) n. 1169/2011 e del Regolamento (CE) n. 853/2004, al fine di garantire qualità e sicurezza alimentare.

DALLA CUCINA

MAC & CHEESE 1,3,7,10*	9,50
Crocchetta di mac & cheese ai formaggi orobici, maionese al limone, erba cipollina <i>Orobic cheese Mac and cheese croquette, lemon mayonnaise and chives</i>	
POLENTA & BACCALÀ 1,4,7*	9,00
Polenta croccante, baccalà mantecato, cetrioli marinati e menta <i>Crispy polenta, creamed cod, marinated cucumbers and mint</i>	
BAO 1,7,10,12*	9,00
Pane al vapore, pulled vegetariano, insalata di cavolo e salsa allo yogurt di latteria <i>Steamed bao bun, vegetarian pulled, cabbage salad, farm yoghurt</i>	
JACKET POTATOES 1,3,7,10*	9,00
Patata al cartoccio, chimichurri di aglio orsino, crema di formaggi Orobici e gel di limone <i>Jacket potato, wild garlic chimichurri, orobic cheese, lemon gel</i>	
TACO 1,3,6,8,10*	12,00
Taco di grano, battuta di manzo, nocciole tostate, maionese al fondo, chimichurri all'aglio orsino <i>Wheat taco, beef tartare, toasted hazelnuts, beef stock mayonnaise, wild garlic oil</i>	
TORTELLINO FRITTO 1,3,7*	8,00
Tortellino croccante, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, riduzione di aceto balsamico <i>Crispy Tortellino, DOP 24-month aged Parmigiano Reggiano cream, IGP balsamic vinegar</i>	
POMODORO TONNATO 1,4*	10,00
Carpaccio di pomodoro cuore di bue marinato, salsa tonnata, polvere di capperi, basilico, olio aromatico <i>Marinated beefsteak tomato tuna sauce, caper powder, fresh basil, aromatic oil</i>	

MEZZE MANICHE GNAM 1,3,7*	12,00
Mezze maniche, crema di formaggio tipico Branzi stravecchio, Parmigiano Reggiano DOP 24mesi, pepe nero tostato	
Mezze Maniche pasta, traditional “Branzi Stravecchio” cheese cream, 24-month aged Parmigiano Reggiano DOP, toasted black pepper	
TAGLIOLINI DI CORTILE 1,3,7,9*	15,00
Tagliolini artigianali, ragù bianco di coniglio e pollo ruspante, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
Artisanal tagliolini, rabbit and free-range chicken ragout, 24-month aged Parmigiano Reggiano DOP	
CASONCELLO DELLA TRADIZIONE 1,3,7,12*	14,00
Pasta fresca all’uovo ripiena, burro di latteria, salvia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano DOP 24mesi	
Traditional Bergamo Casoncelli, artisanal butter, sage, crispy pancetta, 24-month aged Parmigiano Reggiano DOP	
CORDON BLEU 1,3,7,12*	22,00
Costoletta di vitello farcita e panata, prosciutto cotto, formaggio tipico di Branzi filante, patate novella arrosto, insalatina e dressing alla senape	
Stuffed and breaded veal cutlet, cured ham, traditional Branzi cheese and aromatic potatoes, salad and dressing	
ROLLÈ DI POLLO 1,6,11,12*	18,00
Rollè di Sovracoscia di pollo ruspante, purè di patate, cavolo viola marinato, Mandorle tostate, salsa yogurt, fondo di pollo ridotto e erba cipollina	
Free-range chicken thigh, marinated cabbage, almond, yoghurt, and dill sauce, chicken jus	
YAKITORI 1,6,11,12*	18,00
Spiedino di manzo glassato, cipollotto, riso Carnaroli allo zafferano al salto, sesamo tostato	
Glazed beef skewer, spring onion, toasted saffron Carnaroli rice, toasted sesame	
CAVOLFIORE AL PEPE VERDE 1,7,10,12*	14,00
Cavolfiore arrosto, salsa al pepe verde, purè di patate e olio aromatico	
<i>Roasted cauliflower, green peppercorn sauce, potatoes purée, aromatic oil</i>	

DAL FORNO

CLUB SANDWICH 1,3,7,10*	14,00
Pane al burro, uova, pancetta croccante, petto di pollo ruspante, misticanza, carpaccio di pomodoro <i>Toasted white bread, organic eggs, crispy bacon, chicken breast, aromatic greens, tomato carpaccio</i>	
SMASH BURGER 1,3,7,10*	16,00
Pan brioche, burger, pancetta croccante, formaggio tipico Branzi filante, cetriolini sott'aceto homemade <i>Brioche bun, smash beef burger, crispy bacon, traditional melted Branzi cheese, pickled gherkins</i>	
PADELLINO BIANCO 1,7*	9,00
Pizzetta al padellino, stracchino di capra, spalla cotta di San Secondo, polvere di capperi <i>Pan-baked pizza, goat stracchino, San Secondo cured ham, caper powder</i>	
PADELLINO CAPRESE 1,7*	9,00
Pizzetta al padellino, pomodoro arrosto, burrata e olio al basilico <i>Pan-baked pizza, roasted tomato, burrata and basil oil</i>	
PADELLINO "GNAM" 1,7,12*	9,00
Pizzetta al padellino, ripieno "come un casoncello", formaggio tipico Branzi stagionato <i>Pan-baked pizza, "Casoncello-inspired" signature filling, aged Branzi traditional cheese</i>	
PADELLINO PARMA 1,7,12*	9,00
Pizzetta bianca al padellino, crudo di Parma DOP, parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, aceto balsamico IGP <i>Pan-baked focaccia, Parma ham, 24-month aged Parmigiano Reggiano DOP, IGP balsamic vinegar</i>	

PADELLINO MORTADELLA 1,7,8,10,11*	9,00
Pizzetta al padellino, Mortadella Favolosa al pistacchio, Burrata e olio EVO	
<i>Pan-baked pizzetta with 'Favolosa' pistachio mortadella, burrata and extra virgin olive oil</i>	
PIZZA MARGHERITA 1,7*	10,00
Salsa pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico	
<i>San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, basil</i>	
PIZZA BERGAMASCA 1,7*	13,00
Taleggio DOP, cipolla stufata, pancetta bergamasca	
<i>DOP taleggio cheese, stewed onions, artisanal pancetta</i>	
CESTINO DI PANE 1*	2,00
Cestino di pane al lievito madre e grani antichi	
<i>Sourdough bread basket with ancient grains</i>	
BURRO MONTATO 7*	2,00
Burro di Latteria montato, servito con sale Maldon	
<i>Whipped butter, served with Maldon salt</i>	

DAL BANCO

TRIS 1,7*	7,00
Verticale del formaggio tipico Branzi <i>Aged Branzi cheese selection</i>	
OROBICO 1,7*	12,00
Selezione di 5 formaggi del territorio orobico <i>Orobic Alps Selection, 5 artisanal local cheeses</i>	
CREATIVO 1,7*	18,00
Selezione delle eccellenze casearie delle tre città creative dell'Unesco. Bergamo, Parma e Alba. <i>Unesco Creative Cities Selection, artisanal dairy excellence from Bergamo, Parma and Alba.</i>	
ECCELLENZE 1,7*	20,00
Selezione di 4 salumi artigianali accompagnati con giardiniera <i>Artisanal charcuterie Selection and pickled vegetable</i>	
MISTO GNAM 1,7,9,10,12*	25,00
Il meglio della nostra selezione di salumi e formaggi locali, serviti con giardiniera e mostarda <i>The best of our local cold cuts and cheeses, served with pickles and mustard</i>	
DUCATO 1,12*	21,00
Prosciutto di Parma 24 mesi, Culatta di Busseto <i>24-month Parma ham and Culatta di Busseto</i>	

DALLA PASTICCERIA

TIRAMISÙ 1,3,7* 8,00

Mousse al mascarpone con cuore morbido di cacao e caffè,
chicchi croccanti di caffè e cioccolato

*Mascarpone mousse with a soft cocoa and coffee heart,
crunchy coffee beans, and chocolate*

GELATO ALLA CREMA 1,3,6,7* 8,00

Gelato alla crema, croccante alla nocciola, olio EVO delicato, sale Maldon

Custard gelato, hazelnut brittle, delicate extra virgin olive oil, Maldon salt

PROFITTEROL 1,3,6,7* 8,00

Bigné farcito con crema chantilly, salsa al cioccolato calda

Artisanal choux filled with chantilly, hot chocolate sauce

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO & CIOCCOLATO 1,3,7,8* 8,00

Crema di formaggio fresco e limone,
frutti di bosco, cioccolato

Soft lemon cheesecake cream, wild berries, and chocolate

PISTACCHIO E LAMPONE 1,3,6,8* 8,00

Biscotto al cioccolato fondente con crema al pistacchio,
chantilly alla vaniglia, glassa al lampone

*Dark chocolate biscuit with pistachio cream, vanilla chantilly,
and raspberry glaze*

GNAM 