

LA CARTA

ANTIPASTI

Vitello in salsa verde	€ 13,00
Crostone con battuta di manzo, crema al tartufo e porro croccante	€ 15,00
 Crostone vegetariano	€ 12,00
Tonno di coniglio	€ 14,00
Selezione di salumi e formaggi DOP del territorio	€ 20,00

PRIMI

Caramella di Borgo Capietaglio	€ 16,00
Ravioli dei colli con crema di Taleggio DOP e ristretto di Merlot Tellurit	€ 16,00
 Tagliolini 30 tuorli ai 3 funghi e crema di Branzi	€ 15,00
 Risotto Riserva San Massimo mantecato con caprino, melanzana bruciata e pomodorini	€ 17,00

Caramella di Borgo Capietaglio

Un omaggio alla tradizione bergamasca con un tocco creativo: casoncelli antica ricetta ripieni di brasato, addolciti dalla pera e impreziositi da un delicato profumo di amaretto. Un equilibrio avvolgente tra intensità e morbidezza.

Firmato dall'Ambassador Chef Andrea Mainardi

Ravioli dei colli

Pasta fresca ripiena di stracotto di coda di manzo e servita con crema di Taleggio DOP e ristretto di Merlot Tellurit. Un piatto che parla di territorio e artigianalità, ispirato dalle cime dei colli che dominano il panorama dinanzi al ristorante.

Firmato dall'Executive Chef Antonio Lostumbo

 VEGETARIANO

 VEGANO

PARRILLA

Un luogo fisico e simbolico dove il fuoco diventa linguaggio universale; intorno ad esso si accorciano le distanze, si incontrano culture, si condivide il tempo. È il cuore di una cucina che unisce, che parla attraverso il calore e la brace.

La nostra picanha ai profumi di bosco	€ 24,00
Entraña laccata con Chimichurri	€ 22,00
Controfiletto di manzo	€ 28,00
Galletto alla brace marinato con timo e limone	€ 17,00
Cuatro estaciones porteñas (omaggio ad Astor Piazzola): controfiletto di manzo, entraña, picanha, empanada	€ 35,00
 Bistecca di cavolo cappuccio, EVO al rosmarino e porro croccante	€ 16,00
 Barchetta di melanzana alla brace, pomodorini confit, mozzarella e pesto di basilico	€ 16,00

Tutti serviti con contorni di stagione

Entraña laccata con Chimichurri

Diaframma lardellato e laccato con olio al salmoriglio e passato alla brace. Emergono sentori di erbe spontanee e affumicatura delicata, che si uniscono alla succosità della carne per un boccone profondo, aromatico e bilanciato.

SECONDI

Rollata di coniglio lardellato	€ 24,00
Costine di manzo spennellate con glassa del Borgo	€ 24,00

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE € 3,50

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SEGNALALO AL PERSONALE DI SALA