

ISCRIVITI ALLA NOSTRA
NEWSLETTER



BENVENUTI A BORGO CAPIETAGLIO

La comida es un acto de creación, una forma de dar forma al mundo y, al mismo tiempo, de redescubrir nuestras raíces.

Il cibo è un atto di creazione, un modo per dare forma al mondo e, allo stesso tempo, per riscoprire le nostre radici.

Food is an act of creation, a way of shaping the world and, at the same time, rediscovering our roots.

Jorge Luis Borges



WWW.BORGOCAPIETAGLIO.COM



+39 035 039 0608
+39 3405174873



INFO@BORGOCAPIETAGLIO.COM



VIA CAPIETAGLIO 469, PONTIDA,
BERGAMO (ITALIA)



BORGOCAPIETAGLIO



BORGOCAPIETAGLIO

MENU' DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI

-  Hummus di ceci
-  Melanzane perlina con chimichurri
-  Formaggi locali DOP
 - Picanha affumicata
 - Vitello in salsa verde
-  Chips di patate
-  Uovo pochè
-  Cavolfiore al limone
-  Cipolle borrettane
- Pancetta porchettata con salsa alla senape

PRIMO

Una a scelta tra le seguenti proposte:

-  Risotto con zucca e scamorza affumicata
- Tagliolini di castagne con gorgonzola, guancialetto croccante e cipolla in agrodolce

SECONDO

Una a scelta tra le seguenti proposte:

- Galletto alla brace
- Diaframma con salsa al chimichurri

DESSERT

Dolce del giorno

- ANTIPASTI € 35,00
- ANTIPASTI, PRIMO E DOLCE € 50,00
- ANTIPASTI, SECONDO E DOLCE € 60,00
- ANTIPASTI, PRIMO, SECONDO E DOLCE € 70,00
- 3 CALICI TELLURIT IN ABBINAMENTO € 15,00



ACQUA NATURALE E FRIZZANTE € 3,50

IL MENU' DEGUSTAZIONE PUO' VARIARE A SECONDA DELLE DISPONIBILITA' DELL'ORTO
IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SEGNALALO AL PERSONALE DI SALA

LA CARTA

ANTIPASTI

- Rollata di tacchino, salsa al limone e agrumi canditi €14,00
- Battuta di manzo, topinambur e ketchup di more €15,00
-  Hummus di ceci e cavolo viola stufato € 12,00
- Lingua di manzo sfumata al Sauvignon Tellurit, con salsa bianca e olio al prezzemolo € 14,00
- Selezione di salumi e formaggi DOP del territorio € 20,00

PRIMI

Caramella di Borgo Capietaglio € 16,00

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.

Firmato dall'Ambassador Chef Andrea Mainardi

Ravioli dei colli € 16,00

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

Tagliolini di castagne con gorgonzola, guancialetto croccante e
cipolla in agrodolce € 18,00

 Tagliatelle ai 3 funghi e crema di formaggio € 18,00

 Risotto Riserva San Massimo con crema di zucca, rosmarino,
crema di Taleggio, salvia e croccante di amaretto € 17,00

SECONDI

La faraona in zucca e funghi € 38,00

Faraona ripiena di finferli e champignon, condita con il suo jus e
accompagnata da crema di zucca e cavolo nero.

Firmato dall'Executive Chef Antonio Lostumbo

Guancia brasata al Merlot servita con purea di patate € 34,00

Tagliata di scamone di manzo al rosmarino e chips di patate al tartufo € 30,00

 Broccolo romano laccato e salsa alle erbe € 16,00

DESSERT

- Pera ubriaca con crema inglese € 8,00
- Creme brulle ai frutti di bosco € 8,00
- Il maritozzo di Borgo Capietaglio € 8,00