### ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER





WWW.BORGOCAPIETAGLIO.COM



+39 035 039 0608 +39 3405174873



INFO@BORGOCAPIETAGLIO.COM



VIA CAPIETAGLIO 469, PONTIDA, BERGAMO (ITALIA)



BORGOCAPIETAGLIO



BORGOCAPIETAGLIO

# 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 raices.

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

# MENU' DEGUSTAZIONE

## **ANTIPASTI**

Hummus di ceci

Melanzane perlina con chimichurri

Ø Formaggi locali DOP

Picanha affumicata

Vitello in salsa verde

Chips di patate

O Uovo pochè

O 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, guanciale 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

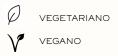
ANTIPASTI € 35,00

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



# LA CARTA

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  $\ \in\ 14,00$ 

Selezione di salumi e formaggi DOP del territorio € 20,00

## 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

ANTIPAST

 $\frac{\mathbb{Z}}{\mathbb{Z}}$ 

 $\mathbb{Z}$ 

0

Ü

S

S

ш

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, guanciale croccante e cipolla in agrodolce  $\[ \epsilon \]$  18,00

- ∏ Tagliatelle ai 3 funghi e crema di formaggio € 18,00
- arrho Risotto Riserva San Massimo con crema di zucca, rosmarino, crema di Taleggio, salvia e croccante di amaretto  $_{\rm \ 6.17,00}$

#### 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

Pera ubriaca con crema inglese € 8,00

Creme brulle ai frutti di bosco € 8,00

Il maritozzo di Borgo Capietaglio € 8,00

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