



Bistrò

Pizze

il lievito delle nostre pizze nasce dalla fermentazione naturale di farine biologiche e acque naturali, viene impastato 36 ore prima della cottura, rendendo il prodotto leggero e digeribile

Margherita ✓

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte
pomodorini confit

8

Marinara ✓

pomodoro San Marzano, aglio nero,
pomodorino confit

8

Bufala ✓

pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala,
basilico, extra vergine d'oliva

11

Burrata ✓

pomodorini confit, burrata, basilico,
extra vergine d'oliva

12

Loro-Co

pomodorini confit, fior di latte, bufala
acciughe, capperi, origano, extra vergine d'oliva

16

Porchetta

Porchetta, pomodorini confit, rucola, grana

16

Bergamo

mozzarella fior di latte, agri, taleggio dop
formaggio di monte, pancetta, miele

16

Zibello DOP

passata di pomodoro San Marzano, stracciatella
verdure agre, Culatello di Zibello DOP

20

Acciughe

pomodoro San Marzano, stracciatella,
acciughe, basilico, extra vergine d'oliva

15

Valtellinese

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte,
bresaola, rucola, caprino, grana in scaglie

14

Frutti di mare ❄️

pomodorini confit, calamaro, gambero, scampo,
cozze, piovra, basilico

18

Patanegra

pomodorini confit, burrata, patanegra,

22

Scampi e foie gras ❄️

pomodorini confit, mozzarella fior di latte,
cipolle passite, code di scampi, e foie gras

25

Verdure ✓

mozzarella fior di latte, pomodorini confit,
verdure grigliate

10

Parmigiana ✓

mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano,
melanzana, pecorino

12

N'duia

mozzarella fior di latte, n'duia, friggirelli,
rucola e salsiccia

14

*Il piacere di stare insieme è condividere una pizza da gustare in compagnia.
Da impasti fermentati a lungo e naturalmente, con i migliori prodotti offerti
dal mercato, riuniti insieme da un'unica mano sapiente:
quella dello chef stellato Pierantonio Rocchetti.*

Focacce

con un impasto prodotto da 8 tipi di cereali: alto e soffice, servito e guarnito
a spicchi con di mousse alla mozzarella di bufala DOP

Burrata, pomodori confit e pesto ✓	15	Mozzarella di bufala, ✓ pomodori confit e basilico	15
Acciughe del Cantabrico, origano di Pantelleria e mozzarella	15	Mortadella, pistacchi di Bronte e mozzarella	16
Salmon e affumicato, finocchi, arance, mousse di mozzarella	22	Cruditè di tonno, uova d'aringa, ❄️ cipolla rossa, olive taggiasche	22
Prosciutto Crudo di Parma DOP, rucola e Grana Padano	15	Patanegra, stracciatella, verdure agre	22

Antipasti

Carpaccio di tonno rosso ❄️ * 🇮🇹 accompagnato da salsa soia	14
Insalata ai frutti di mare ❄️ * 🇮🇹 con scampi e gamberi	25
Cruditè di pesci e crostacei agli agrumi ❄️ * 🇮🇹	30
Ostriche Giardeau nr 3 * 🇮🇹	3/pz
Selezione di salumi e gnocco fritto ❄️	14
Moscardini in umido leggermente piccante * ❄️ con crema di polenta morbida	14
Battuta di manzo *	16

Primi

Casoncello alla bergamasca ❄️ e mele cotogne	14
Riso Acquerello cotto in acqua * di pomodoro accompagnato da ...	12-18
Gnocco di patate pomodoro ❄️ e mozzarella di Bufala	10
Maccheroni alla carbonara	12
Orecchiette alle cime di rapa ✓ pomodoro secco e pecorino	12
Spaghetti, aglio, olio ❄️ gamberi leggermente piccante	16

Augurandovi una buona cena, vi chiediamo cortesemente di moderare il volume dei vostri cellulari. Grazie
Vi ricordiamo inoltre che nei locali non è consentito fumare a norma di legge 16 gennaio 2003 n° 3 Art. 51.
Coperto 3 - Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro.

❄️ Allo scopo di garantire la massima qualità
delle migliori materie prime,
alcuni prodotti vengono abbattuti o conservati a -18° dall'origine.

✱ Ricetta senza Glutine

✓ Ricetta Vegetariana

🇮🇹 Ricetta senza Lattosio

Invitiamo tutti i clienti che sono soggetti ad allergie e/o intolleranze a
segnalarle al personale.

Informiamo la gentile clientela che tutti i piatti ove non sia segnalata
la presenza di glutine sono eseguiti con particolare attenzione ma non
possiamo garantirne la completa assenza.

In cassa sono consultabili le tabelle informative sulla presenza di allergeni
all'interno dei nostri piatti.

Secondi Pesce e crostacei...

Scampi ❄️*🇮🇹	
Peso medio 400gr	30
Aragosta alla Catalana ❄️*	40
pomodorini, cornetti, cipolla e olive	
Peso medio 400gr	
Spiedino di calamaro e gambero ❄️🇮🇹	20
Peso medio 200gr	
Fritto di calamari e gamberi ❄️🇮🇹	22
Peso medio 320 gr	
Gran fritto di crostacei ❄️🇮🇹	
(scampo, mazzancolla, gambero rosso, calamaro, aragostella)	45/persona
Filetto di branzino al vapore *🇮🇹	15
Peso medio 150 gr	

Secondi Carne...

Filetto di manzo *	
Peso medio 200 gr	18
Tagliata *	
Peso medio 200 gr	14
Guancetta di vitello brasata *	
con crema di polenta	18

Contorni

Verdure Grigliate ✓*🇮🇹	
(zucchine, melanzane, pomodori, peperoni e altre in base alla disponibilità stagionale)	5
Caponata di verdure ✓*🇮🇹	
(zucchine, pomodori, melanzane e altre in base alla disponibilità stagionale)	5
Insalata mista ✓*🇮🇹	
(insalata germogli, pomodori, sedano, carote, finocchi)	5
Patate fritte ❄️✓🇮🇹	4
Tortino di patate al latte ❄️✓🇮🇹	4
Polenta di storo mantecata al burro e parmigiano *	4

Dessert

Strudel di mele	6
Torta morbida cioccolato e nocciole	6
Cannolo croccante allo zabaione	6
Crostatina di frolla e crema al limone	6
Tiramisù	6
Insalata di fragole e lamponi con Sorbetto ✓*	6
Sorbetto mango ❄️*✓🇮🇹	5
Sorbetto limone ❄️*✓🇮🇹	5
Gelato crema ❄️*	5
Gelato fior di latte ❄️*	5

Coccole Dolci

Cannoncino ❄️	
Tartelletta ai lamponi	
Macaron ❄️*	
Pralina al cioccolato	
Morbido allo yogurt ❄️	cad. 1,50