



Menu Autunno/Inverno 2025

ANTIPASTO

Tagliere di salumi della tradizione con polenta
fritta e formaggi bergamaschi

PRIMI

Risotto Carnaroli al vino rosso, salsiccia e olio
al rosmarino

SECONDO

Guancia di maialino brasata su polenta
bergamasca e patate al forno

DOLCE

Torta

Acqua Gaverina naturale, Gaverina Frizzante
vino bianco, vino rosso

35€



Prenotazione al
3481156871



Via San Carlo Borromeo 1,
Cenate Sopra, Bergamo



Menu Autunno/Inverno 2025

ANTIPASTO

Tagliere di salumi della tradizione con polenta
fritta e formaggi bergamaschi

IN CENTRO TAVOLA

Carpaccio di pesce spada con gratinati di
mare, capesante e gamberi

PRIMI

Paccheri al pesto di pistacchio e stracciatella
campana

SECONDO

Guancia di maialino brasata su polenta
bergamasca e patate al forno

DOLCE

Torta

Acqua Gaverina naturale, Gaverina Frizzante
vino bianco, vino rosso

45€



Prenotazione al
3481156871



Via San Carlo Borromeo 1,
Cenate Sopra, Bergamo

Menu Autunno/Inverno 2025

ANTIPASTO

Carpaccio di pesce spada con gratinati di mare,
capesante e gamberi

PRIMI

Risotto ai fiori di zucca con ragù di gamberi

SECONDO

Filetto di branzino greco alla mediterranea
con patate arrosto

IN CENTRO TAVOLA

Fritto misto

DOLCE

Torta

Acqua Gaverina naturale, Gaverina Frizzante
vino bianco, vino rosso

50€



Prenotazione al
3481156871



Via San Carlo Borromeo 1,
Cenate Sopra, Bergamo