

Spiziosi piatti

della Taverna Colleoni dell' Angelo

di Bergamo

<p>Insalata di rombo scottato ai semi di senape e limone candito <i>Steinbuttsalat mit Senfkörnern und kandierter Zitrone</i> <i>Turbot salad with mustard seeds and candied lemon</i></p>	<p>sg/sl 20.- 26.- HOL</p>
<p>Tagliolini fatti in casa al granchio reale <i>Hausgemachte Tagliolini mit Krabbenfleisch</i> <i>Homemade tagliolini with crab meat</i></p>	<p>CAN 21.- 27.-</p>
<p>Ravioli fatti in casa ripieni di formaggio Bagoss, basilico fritto e burro montato <i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Bagoss Käse, frittiertem Basilikum und Butter</i> <i>Homemade ravioli stuffed with Bagoss cheese, fried basil and butter</i></p>	<p>19.- 25.-</p>
<p>Guancia di vitello stufata, polenta morbida al taleggio e verdure saltate <i>Geschmorte Kalbsbacke, weiche Polenta mit Taleggiokäse und sautiertem Gemüse</i> <i>Braised veal cheek, soft polenta with taleggio cheese and sautéed vegetables</i></p>	<p>sg 39.-</p>

Degustazione di vini selezionati a bicchiere

<p>“La Traversagna” Classico Superiore Ripasso DOC 2013 <i>Corvina, rondinella e croatina</i> <i>Azienda Agricola Monte Faustino, Paolo Fornaser, S. Pietro in Cariano, VR, Italia</i></p>	<p>1dl 9.-</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------



Locale Storico d'Italia



Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
 I prodotti di carne e salumeria sono di origine Svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.
 Tutti i prezzi in CHF incl. 7.7% IVA

Chi ben comincia...

			piccola porzione	
Julienne di carciofi crudi, rucola e cialde di Grana Padano <i>Julienne aus rohen Artischocken, Rauke und Grana Padano Körbchen</i> <i>Julienne from raw artichokes, rocket and Grana Padano basket</i>		✓	sg 17.-	23.-
Scaloppa di foie gras, insalata di cicorino, mela Granny Smith e brioche <i>Gänseleber-Schnitzel, Chicoréesalat, Granny Smith Apfel und Brioche</i> <i>Goose liver escalope, chicory salad, Granny Smith apple and brioche</i>			sl	26.-
Crema di sedano al tartufo, croccante di pane <i>Selleriecreme mit Trüffeln, knuspriges Brot</i> <i>Celery cream soup with truffles, crispy bread</i>		✓		14.-

...prosegue con gusto...

			piccola porzione	
Penne fatte in casa alla genovese, carne di vitello e cipolla rossa di Tropea <i>Hausgemachte penne Genovese, Kalbfleisch und rote Zwiebeln aus Tropea</i> <i>Homemade penne Genovese, veal and red onions from Tropea</i>			sl 18.-	24.-
Lasagne all'emiliana fatte in casa, ragù alla Bolognese e besciamella <i>Hausgemachte Lasagne „all'Emiliana“, Bolognese- und Bechamelsauce</i> <i>Homemade Lasagne "all'emiliana", Bolognese and béchamel sauce</i>			17.-	23.-
Risotto Carnaroli mantecato al topinambur e spinacini <i>Risotto Carnaroli mit Topinambur und Jungspinat</i> <i>Risotto Carnaroli with Jerusalem artichoke and young spinach</i>		✓	sg 18.-	24.-

I piatti contrassegnati con queste sigle possono essere preparati:

Gerichte mit diesen Zeichen können zubereitet werden:

Dishes with these signs can be prepared:

✓ senza carne/pesce <i>Ohne Fleisch/Fisch</i> <i>Without meat/fish</i>	sg senza glutine <i>Glutenfrei</i> <i>Gluten free</i>	sl senza lattosio <i>Laktosefrei</i> <i>Lacto free</i>
------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
I prodotti di carne e salumeria sono di origine Svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

Tutti i prezzi in CHF incl. 7.7% IVA

...divaga con squisiti sapori...

Filetto di branzino scottato , finocchi, olive taggiasche e pomodorini confit <i>Gebratenes Wolfsbarschfilet, Fenchel, Taggiasche Oliven und confierte Tomaten</i> <i>Pan-fried sea bass fillet, fennel, taggiasca olives and tomatoes confit</i>	sg/sl	37.-
Medaglioni di pescatrice scottati , crema di burrata e spinaci stufati <i>Gebratene Seeteufel Medaillons, Burratacreme und gedünsteter Spinat</i> <i>Pan-fried monkfish medallions, burrata cream and stewed spinach</i>	sg	39.-
Lombatina di agnello alla griglia , ceci bio e verdure verdi <i>Gegrilltes Lammkarree, Bio-Kichererbsen und grünes Gemüse</i> <i>Grilled lamb rack, organic chickpeas and green vegetables</i>	sl/sg NZ	38.-



...e si perde in dolcezza.

Grande scelta di delizie Al Porto

che Vi invitiamo a scegliere dal nostro ricco assortimento in pasticceria

Wählen Sie eine Al Porto Spezialität aus unserem reichhaltigen Sortiment in der Patisserie

Large selection of Al Porto delights: choose from the counter your flavored pastry

Mousse al tiramisù

Tiramisu-Mousse

Tiramisu mousse

12.-

Macedonia di frutta fresca di stagione

Frischer saisonaler Fruchtsalat

Fresh seasonal fruit salad

sl/sg

9.-

I piatti contrassegnati con queste sigle possono essere preparati:

Gerichte mit diesen Zeichen können zubereitet werden:

Dishes with these signs can be prepared:

V senza carne/pesce <i>Ohne Fleisch/Fisch</i> <i>Without meat/fish</i>	sg senza glutine <i>Glutenfrei</i> <i>Gluten free</i>	sl senza lattosio <i>Laktosefrei</i> <i>Lacto free</i>
-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

I prodotti di carne e salumeria sono di origine Svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

Tutti i prezzi in CHF incl. 7.7% IVA