



La formula **Trentacinqueuro**, valida per due persone, prevede:

Due portate a scelta più un dessert, acqua, vino e caffè

Trentacinqueuro offer, per couple, is made of:

A choice of two dishes with a dessert, water, wine, and Espresso

Antipasti

Insalata di Polpo alla Catalana

Cold octopus salad at Catalan style

- *Tropea Red Onion, Celery and Italian Pachino Tomatoes* -

Tartare di Tonno al Profumo di Sicilia

Tuna Tartare at Sicily orange flavour

Sfogliata al forno con Porri, Carote, Zucchine su fonduta di Taleggio

Leeks, Carrots and Zucchini homemade baked strudel on Taleggio cheese fondue

Polenta dorata, Salame di Fattoria, Pancetta e Lardo della Bergamasca

Bergamo typical appetizer: grilled Polenta, farm Salami, local Bacon and Lard

Primi Piatti:

Casoncelli fatti in casa con Pancetta croccante, Burro e Salvia

Typical filled Ravioli with Crispy bacon, butter and sage

Spaghettoni Piccanti alle Vongole Veraci

Spicy Spaghettoni with Italian Clams

Fettuccine saltate con Radicchio rosso e code di Gamberi

Homemade Fettuccine with Red Chicory and Shrimp tails

Risotto mantecato con fiori di Zucchina, Pistilli di Zafferano, Code di Gamberi

Italian Risotto with Zucchini Flowers, Saffron Pistils and Shrimps

Secondi Piatti:

Bianco di Pescato del giorno alla Mediterranea con contorno

Daily fished fillet at Mediterranean style with vegetable side

Tagliata di Tonno Scaloppato con contorni

Tuna scallop sliced with Vegetable side

Carpaccio di Fassone con Parmigiano e Sedano Bianco

Fassone Beef Ran Carpaccio with Parmesan Flakes and White Cellery

Tagliata di Fassone con Verdure di stagione

Sliced Fassone beef with vegetable side