

LE APERTURE CREATIVE



Il Canto Alto

Salumi e formaggi delle valli bergamasche con confetture fatte in casa e miele nostrano € 12



Flan di zucca Mantovana

su delicata fonduta alle erbe di Valle € 10



Ventaglio di salmone Selvaggio

da noi marinato a secco in aromi di agrumi e timo con panna acida € 10

Delicato scrigno di pasta fillo

farcito di verdure e adagiato su crema di piselli e gocce di yogurt € 9



Tartare di Fassona Piemontese

leggermente condita in olio Evo e sale Hawaii con salsa tartufata e bronuase dell'orto € 12,50



Ventaglio di Seitan

su specchio di pisellini novelli circondato da bronuase dell'orto € 6,50

IL CANTO ALTO

"Cat Ólt" in dialetto, è una montagna delle Prealpi Bergamasche, ed è lo scenario che fa da sfondo a Città Alta, dando il benvenuto a chi arriva a Bergamo.

I NOSTRI PRIMI SFIZIOSI

I Nostri Casoncelli di pecora

in farcia di pecora gigante delle Valli Bergamasche conditi con pancetta, burro e salvia € 12



Riso Carnaroli

in foglia d'oro 24k, zafferano di Sardegna e fiori di campo € 12

Tagliatelle all'uovo

in ragù d'anatra e funghi delle nostre Valli € 13

Gnocchi di patate

in fonduta di teleggio e noci € 11,50

Gran pacchero

di grano duro in rosso di crostacei e molluschi del Mediterraneo € 13



Calamarata Veggy

in pesto di Hummus, pioggia di pistachio e fiocchi di Wakame € 10

I NOSTRI CASONCELLI

I nostri casoncelli sono ripieni di carne di pecora gigante, caratteristica che li rende deliziosamente unici.

Preparati a mano con pasta fresca, sono una vera prelibatezza per gli amanti dei piaceri della tavola.

I SECONDI INTRIGANTI

Spezzatino di pecora gigante

brasato al Valcalepio DOC con tegola di polenta saltata in burro di malga € 16

Spinacino di vitello

aromatizzato con birra Orobia e miele BIO, servito su morbida polenta nostrana € 16



Filetto di Garronese

bardato con lardo di Colonnata e flambato al Porto su mousse di patata rossa € 18



Tournedos di tonno scottato

in panure di papavero, cipolle rosse di Tropea caramellate, granella di nocciole d'Alba tostate e verdure € 18

Orecchia d'elefante

servita con pomodorini pachino all'olio Evo e basilico € 18



Tagliata di Fassona

ai ferri con le sue primizie di stagione € 17



Sformatino di zucchine

con pomodorini, peperoni, quinoa e olive accompagnato da croccanti verdure in pastella € 12

LA PECORA GIGANTE

Di gigante ha solo la bontà e l'ossatura, ha una carne incredibilmente magra e delicata. Questa speciale razza di pecore è molto sana, essendo al pascolo 365 giorni all'anno, cibandosi quindi solo d'erba fresca degli alpeggi.

LA NOSTRA PASTICCERIA

Il nostro Pianamisù

in terra di cacao di Modica € 7

Brownies al cioccolato

con gelato fior di latte e scioppo d'acero € 7

Crema Catalana

ai profumi d'arancio, flambata al gin € 7

Tagliata di frutta

con gelato fior di latte € 7



Sorbetto

ai profumi di Sicilia € 6



Millefoglie Abate

con pere Abate caramellate al rum su ganache di cioccolato fondente € 7

IL NOSTRO PIANAMISÙ

Una ricetta tradizionale, rivisitata nella sua esecuzione. Il pianamisù è preparato con cialde di savoiardi fatti in casa, bagnate da caffè espresso appena fatto e farcito da una morbida crema al mascarpone.

MENÙ DELLA TRADIZIONE

*Il menù della tradizione è il nostro modo di farvi sentire in famiglia, anche al ristorante.
Una proposta di quattro portate che cambiano settimanalmente, che vi permette di assaporare i veri sapori della nostra terra.*

MENÙ

Tagliere di salumi e formaggi tipici delle nostre valli

Bis di primi tra le nostre paste fresche fatte in casa
una nota particolare per i nostri Casoncelli di Pecora Gigante

Secondo a scelta tra le proposte a base di carni selezionate
accompagnato con polenta rustica macina grossa

Dolce della casa

Costo € 28 incluso acqua e caffè

Vini esclusi

MENÙ VEGANO

*Il menù vegano
è il nostro modo di comprendere e soddisfare le
esigenze di tutti i nostri clienti.
Una proposta di quattro portate con prodotti
freschi che variano in base alla stagione.*

MENÙ

A scelta tra la nostra selezione vegana

Antipasto

Primo

Secondo

Dolce della casa

Costo € 29 incluso acqua e caffè

Vini esclusi

ANTIPASTI

Il Cartoccio

polpette di melanzane e patata guarnito con bastoncini di verdure in pastella.

Salame non salame

gustose fette di seitan adagiate su morbida polenta bianca e specchio di zucchine.

Tortino nell'orto

sformatino di patata rossa aromatizzato alla liquirizia e circondato da julienne di verdure saltate in foglie di menta.

SECONDI

Bon Bon di soia

polpette di soia in fonduta di latte di cocco, noci e fiori di campo.

Crepes

crepes di ceci e farcita da mille verdure stufate al mosto d'uva, olio evo e sale nero di Cipro.

Riso Ratatulle

timballo di riso aromatizzato all'arancia e circondato da delizie dell'orto grigliate.

Hamburger di soia

panino all'olio Evo e semi di sesamo con hamburger di soia, spinaci, tofu e salsa barbecue.

PRIMI

Trofie Wakame

trofie fatte in casa al pesto di rucola e pinoli con spolverata di alga Wakame essiccata.

Paccherò Fumè

delicato pacchero saltato con pomodorini freschi, radicchio tardivo, nocciole e tofu affumicato.

Lasagne cacao

lasagnetta verde con besciamella di soia e bronuase di verdure e granella di fave di cacao.

DOLCI

Millefolgie Abate

croccante millefoglie con pere Abate caramellate e ganache al cioccolato fondente di Modica.

Madagascar

delicata crema alla vaniglia del Madagascar flambata al Grand Marnier.

Il menù vegano è il nostro modo di comprendere e soddisfare le esigenze di tutti i nostri clienti.

Una proposta di quattro portate con prodotti freschi che variano in base alla stagione.