

## LA CUCINA DELL'HOSTERIA DEL VAPORE 1870

## ANTIPASTI

## CHE COPPIA

GNOCCHO FRITTO DI MONICA CON SELEZIONE DI SALUMI DELL'HOSTERIA (1) 15,00 €

## L'ALCHIMIA GOLOSA

SELEZIONE DI FORMACCI SECONDO PAOLO (7) 14,00 €

## CRUDO OROBICO

TARTARE DI SCOTTONA DELLE PREALPI OROBICHE CON CAPPERI, ACCIUGHE E UOVO DI QUAGLIA (3,4) 18,00 €

## L'ORTO IN TAVOLA

SFORMATINI DI VERDURE CRUDE E COTTE (1,3,7,8,10) 14,00 €

## MIX DELL'HOSTERIA

ANTIPASTO MISTO DI VERDURE E SALUMI SELEZIONATI DEL VAPORE - (PER DUE PERSONE) (1,3,7,8,10) 40,00 €

## OLIO SU TELA

CARPACCIO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO (7) 15,00 €

## L'INTRAMONTABILE

VITELLO TONNATO (3) 12,00 €

## LA CASTIGLIANA

CECINA DE LEÓN IGP CON GAZPACHO 20,00 €

## PRIMI PIATTI

## L'ORO DI EFESTO

PACCHERI DI GRAGNANO IGP D'ANIELLO CON SUGO DI POMODORO E POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP (1,7) 14,00 €

## LE SCARPETTE

SCARPINOCC DI PARRE (1,7,8) 12,00 €

## TRICOLORE

RISOTTO CARNAROLI DOP ZACCARIA CON STRACCIATA DI BUFALA, POMODORINI CONFIT, EMULSIONE AL BASILICO (MINIMO 2 PERSONE) (1,12) 15 € CAD.

## SOTTOBOSCO

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON TARTUFO NERO (1,3) 20,00 €

## GIGAS ALBA

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI CHIANINA IGP (1,3) 12,00 €

LA CUCINA DELL'HOSTERIA DEL VAPORE 1870

LA SELVACCIA

TAGLIATELLE AL FARRO CON RAGÙ DI CAPRIOLO(1,7) **SB** 15,00 €

SECONDI PIATTI

ALIAS BERTAGNÌ

BACCALÀ DELL'HOSTERIA (3,4) 16,00 €

L'AFRODISIACO TECAME

TEGAME CON UOVA, TALEGGIO DOP ARRIGONI E TARTUFO NERO (3,7) 20,00 €

LA BAVARESE

FIORENTINA/COSTATA DI SIMMENTHAL BAVARESE 9 €/ETTO

LA MAGICA T

FIORENTINA/COSTATA DI BLACK ANGUS TEXANO 10 €/ETTO

LA SCANDINAVA

FIORENTINA/COSTATA DI SASHI FINLANDESE 9 €/ETTO

DOLCI 6,00 €

ALEXANDER IN HOSTERIA 8,00 €

CAFFE















ESPRESSO IN CIALDA 2,00 €

MOKA (PER 2 PERSONE) DA MONORIGINE SAN JOSE -  
TORREFAZIONE GLI ORMESINI 6,00 €

\*SB

SELVATICI E BUONI: CARNI SELVATICHE DEL TERRITORIO BERGAMASCO  
FILIERA SOSTENIBILE

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nociole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI**

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

## SELEZIONE DI VINI PER QUESTO MESE

PRODUTTORE	NOME/DENOMINAZIONE	UVE	PREZZO	PROVENIENZA
<b>BOLLICINE</b>				
<b>Il Pendio</b>	Il Contestatore	Chardonnay 100%	55,00 €	Italia
<b>Il Pendio</b>	Il Brusato	Chardonnay 100%	55,00 €	Italia
<b>Il Pendio</b>	Trait d'Union	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	50,00 €	Italia
<b>Dryas</b>	Charmat Brut	Fiano 100%	23,00 €	Italia
<b>Georgeton Rafflin</b>	Champagne Extra	Chardonnay, Pinot Nero, Meunier	67,00 €	Francia
<b>Georgeton Rafflin</b>	Champagne Rosè	Pinot Nero, Meunier	75,00 €	Francia
<b>Drèmont Marroy</b>	Blanc de Meandre	Chardonnay 100%	75,00 €	Francia
<b>Clément Aurelien</b>	Les Ombelles Champetre	Meunier	85,00 €	Francia
<b>Clément Aurelien</b> <span style="color: red;">NOVITÀ</span>	Fraiserat, Champagne Rosè	Pinot Nero, Meunier	80,00 €	Francia
<b>BIANCHI</b>				
<b>Danjou Banessy</b>	Supernova	Muscat 100%	39,00 €	Francia
<b>Danjou Banessy</b>	Cotes du Roussillon AOC	Macabeu 100%	45,00 €	Francia
<b>Domaine Justin Boxler</b> <span style="color: red;">NOVITÀ</span>	Alsace Riesling	Riesling 100%	35,00 €	Francia
<b>Domaine Justin Boxler</b> <span style="color: red;">NOVITÀ</span>	Alsace Gewurztraminer	Gewurztraminer 100%	35,00 €	Francia
<b>Mathieu Apffel</b> <span style="color: red;">NOVITÀ</span>	Avant de la Tempete	Jacquere 100%	40,00 €	Francia
<b>ROSE'</b>				
<b>La Cornasella</b>	Moske	Moscato di Scanzo 100%	22,00 €	Italia
<b>ROSSI</b>				
<b>Il Pendio</b>	Etichetta Rossa	Cabernet Franc 100%	38,00 €	Italia
<b>Il Pendio</b>	La Beccaccia	Cabernet Franc 100%	48,00 €	Italia
<b>Giovanni Iannucci</b>	Camaiola	Barbera 100%	28,00 €	Italia
<b>Pietracupa</b> <span style="color: red;">NOVITÀ</span>	Taurasi DOCG	Aglianico 100%	50,00 €	Italia
<b>Francesca Fiasco</b>	Mercorì	Aglianico e altri varietali autoctoni	85,00 €	Italia
<b>Cascina Fontana</b>	Barbera d'Alba	Barbera 100%	28,00 €	Italia
<b>Dosio</b>	Barolo DOCG	Nebbiolo 100%	45,00 €	Italia
<b>Ceretto</b>	Barolo DOCG	Nebbiolo 100%	80,00 €	Italia
<b>Danjou Banessy</b>	Cotes du Roussillon AOC	Grenache	65,00 €	Francia

## LA NOSTRA MESCITA...NATURALE

titologia	prezzo al calice		
<b>bollicine</b>	<b>6,00 €</b>	<b>12,00 €</b>	<b>15,00 €</b>

<b>bianchi</b>	<b>6,00 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>12,00 €</b>
<b>rossi</b>	<b>7,00 €</b>	<b>9,00 €</b>	<b>12,00 €</b>

LE SCROCCHIARELLE DELL'HOSTERIA		PREZZO
OROBICA	<i>mozzarella, stracchino Capoferri, pomodorini, pancetta</i>	30,00 €
DEL BOTTO	<i>stracciata di bufala campana, prosciutto crudo bergamasco Ca' del Botto</i>	30,00 €
MONICA	<i>pomodoro, burrata, pomodorini, scaglie di Parmigiano, acciughe del Cantabrico</i>	35,00 €
ZOLA, PORCINI E SPECK	<i>mozzarella, gorgonzola, porcini, speck Alto Adige</i>	30,00 €
CASTILLA	<i>gazpacho, mozzarella, raspadura, rucola, Cecina de Leon</i>	35,00 €
BOLOGNA	<i>pesto di pistacchio, stracciata di bufala campana, mortadella Favola</i>	30,00 €
NATURA	<i>pomodoro, stracciata di bufala campana, mix di verdure, emulsione di basilico</i>	30,00 €
BUFALINA	<i>pomodoro, bufala campana, emulsione al basilico</i>	30,00 €
EFESTO	<i>pomodoro, mozzarella, 'nduja, peperoni, spianata calabra</i>	30,00 €
MAGNA GRECIA	<i>pomodoro, mozzarella, filetto di tonno Callipo, pomodorini, olive</i>	35,00 €
OMEGA 3	<i>guacamole, salmone Alaska, burrata, aneto</i>	35,00 €
ORO NERO	<i>mozzarella, uovo, tartufo nero</i>	40,00 €