

**Menù Tradizionale**  
Traditional menù  
Traditionelles karte

**Antipasto**  
Appetizer  
Vorspeisen

Trota salmonata in salagione, mandorle tostate, profumo di caffè

Salmon trout, toasted almonds, coffee powder  
Gesalzt lachsforelle, geröstet mandeln, parfümiert mit café

**Primo Piatto**  
First Course  
Zwischengang

Casoncelli di manzo, salvia croccante, pancetta dorata, scaglie di Grana Padano

Beef ravioli with crispy sage, bacon and Grana Padano cheese  
Rinds casoncelli, knuspring salbei, bacon, Parmesan käse skalen

**Secondo Piatto**  
Second Course  
Hauptgang

Guancia di manzo al cucchiaino, salsa al Porto, rafano e funghi

Beef cheek, Porto sauce horseradish and mushrooms  
Rindsbacke "al cucchiaino", Portweinsauce, rettich und pilze

**Dessert**  
Cioccolato cremoso, crumble di polenta salato, salsa alla vaniglia

Creamy dark chocolate, polenta crumble, vanilla sauce  
Cremiger schokolade, gesalzt crumble von polenta, vanille sauce

€ 45,00 a persona / per person/ pro person  
coperto incluso

**Menù Vegetariano**  
Vegetarian menù  
Vegetarische karte

**Antipasto**  
Appetizer  
Vorspeisen

*Caciotta, patata setata, frutta speziata ed olive croccanti*

*Caciotta cheese, potato cream, spicy fruit and crispy olives  
Caciotta käse, kartoffeln creme, gewürzte fruchte und knusprige oliven*

**Primo Piatto**  
First Course  
Zwischengang

*Morbido e croccante di riso venere, gazpacho, spaghetti di cetriolo*

*Venere rice with gazpacho and cucumber spaghetti  
Weich und knusprig venus reis, gazpacho, gurken spaghetti*

**Secondo piatto**  
Second Course  
Hauptgang

*Fungo setato, barbabietola, scarola brasata, croccante di pane, profumo al rosmarino*

*Cream of mushroom, beetroot, braised escarole, crispy bread and rosemary olive oil  
Pilze creme, rotebeete, wilder lattich, knusprig bröt, parfümiert mit rosmarin*

**Dessert**

*Ananas speziato, sorbetto al mandarino e salsa ai frutti di bosco*

*Spiced pineapple, mandarin sorbet and wildberry sauce  
Gewürz ananas, mandarinen sorbet un waldbeeren sauce*

**€ 38,00 a persona / per person/ pro person**  
**coperto incluso**

**Menù degustazione di Terra**  
Tasting menù of meat  
Degustation menü von erd

**Antipasto**  
Appetizer  
Vorspeisen

Carpaccio di carne salata, insalatina di mele, uvetta e balsamico

Salty beef carpaccio, apple salad, raisins and balsamic vinegar  
Carpaccio von gesalzt fleisch, kleine apfelsalat, rosinen und balsamico

**Primo Piatto**  
First Course  
Zwischengang

Pasta di salame, polvere di anice, vino rosso e riso alla bergamasca

Risotto with salami paste, red wine sauce and anise powder  
Frische würst, anis pulver, rotwein und reis nach Bergamo art

**Secondo piatto**  
Second Course  
Hauptgang

Capriolo, patata viola, salsa di lamponi

Roe Deer, Purple Potato, Raspberry Sauce  
Reh, Lila Kartoffel, Himbeersauce

**Dessert**

Caramello al cucchiaino, gelato al latte, olio al timo, semi di girasole tostati, sale maldon

Caramel with milk ice cream, thyme olive oil, sunflower seeds and salt maldon  
Karamell "al cucchiaino", milcheis, thymianöl, sonnenblumenkerne, salz maldon

€ 50,00 a persona / per person/ pro person  
coperto incluso

**Menù degustazione di Mare**  
Tasting menù of fish  
Degustation menü von see

**Antipasto**

Appetizer  
Vorspeisen

Gambero blu dell'Atlantico, uova di salmone, zenzero, croccante di polenta

Atlantic blue prawns, salmon eggs, ginger and polenta chips  
Blaugarnele von Atlantiksee, lachseier, ingwer, knuspring polenta

**Primo Piatto**

First Course  
Zwischengang

Vongole, lime, aneto e riso

Risotto with clams, lime and dill  
Venusmuschel, limetten, dill und reis

**Secondo piatto**

Second Course  
Hauptgang

Branzino, caviale arancione, barbabietola, scarola arrostita

Seabass with trout eggs, beetroot and roasted escarole  
Seebarsch, forellekaviar, rotebeete, geschmorte wildler lattich

**Dessert**

Cioccolato bianco, marron glacées, profumo di lauro

White chocolate, marron glace cream, laurel olive oil  
Weißschokolade, marron glacè, lorbeeröl

€ 55,00 a persona / per person/ pro person  
coperto incluso

**Gli Antipasti**  
**The Appetizers**  
Vorspeisen

Carpaccio di carne salata, insalatina di mele, uvetta e balsamico

Salty beef carpaccio, apple salad, raisins and balsamic vinegar  
Carpaccio von gesalzt fleisch, kleine apfelsalat, rosinen und balsamico

€ 12,00

Trota salmonata in salagione, mandorle tostate, profumo di caffè

Salmon trout, toasted almonds, coffee powder  
Gesalzt lachsforelle, geröstet mandeln, parfümiert mit café

€ 15,00

Acciughe del cantabrico, burro dolce della Normandia, pinzimonio di verdure, pane di segale

Cantabrico anchovy, Normandia sweet butter, vegetables and rye bread  
Cantabrico sardelle, Normandie süßbutter, gemüse mit "pinzimonio", roggenbrot

€15,00

Morbido croccante di melanzana, germogli, bagoss

Crispy soft aubergines, sprouts and foam of bagoss  
Weich und knusprig von aubergine, sprossen, bagosskäse

€ 12,00

Caciotta, patata setata, frutta speziata ed olive croccanti

Caciotta cheese, potato cream, spicy fruit and crispy olives  
Caciotta käse, kartoffeln creme, gewürzte fruchte und knusprige oliven

€ 10,00

Uovo, mela caramellata, grana, croccante di polenta

Egg, caramelized apple, cheese Grana Padano, polenta chips  
Ei, karamellisiert apfel, Grana Padano, knusprig polenta

€ 10,00

**Primi Piatti**  
First Courses  
Zwischengang

Casoncelli di manzo, salvia croccante, pancetta dorata, scaglie di Grana Padano

Beef ravioli with crispy sage, bacon and Grana Padano cheese  
Rinds casoncelli, knuspring salbei, bacon, Parmesan käse skalen

€18,00

Pasta di salame, polvere di anice, vino rosso e riso alla bergamasca

Risotto with salami paste, red wine sauce and anise powder  
Frische würst, anis pulver, rotwein und reis nach Bergamo art

€ 15,00

Bagoss, acini d'uva, pinoli cristallizzati, profumo al rosmarino e riso

Risotto with bagoss, grapes, pistachios, parsley, rosemary  
Bagoss, trauben, karamellisiert pistazien, rosmarinenöl und reis

€18,00

Spaghetti alla chitarra, crema di stracchino, pistacchi cristallizzati, prezzemolo

Homemade spaghetti, stracchino cheese cream, pistachios, parsley  
Hausgemacht spaghetti, stracchinokäse creme, karamellisiert pistazien, petersilie

€ 16,00

Vellutata tiepida di "fagioli spagna", gamberi rossi, pisarei, profumo di rosmarino

Beans soup, red shrimps, dumplings bread, rosemary olive oil  
Bohnensuppe, rote garnelen, "Pisarei", rosmarinenöl

€16,00

Tortelli al nero con sarde, zenzero, paprika dolce, cavolo romano setato, miglio croccante

Tortelli in black with sardines, ginger, sweet paprika, set cabbage, crunchy millet  
Tortelli in schwarz mit sardinen, ingwer, süssem paprika, setkohl, knackiger hirse

€18,00

**Secondi Piatti**  
Second Courses Hauptgang

Anatra confit, spinaci, topinambur, profumo d'arancia

Confit Duck, Spinach, Jerusalem Artichoke, Orange fragrance  
Confit Ente, Spinat, Topinambur, Orangen Duft

€ 18,00

Pancetta, castagna setata, spugnole

Bacon, chestnut, sponges  
Speck, kastanie, schwämme

€ 15,00

Guancia di manzo al cucchiaino, salsa al Porto, rafano e funghi

Beef cheek, Porto sauce horseradish and mushrooms  
Rindsbacke "al cucchiaino", Portweinsauce, rettich und pilze

€ 18,00

Capriolo, patata viola, salsa di lamponi

Roe Deer, Purple Potato, Raspberry Sauce  
Reh, Lila Kartoffel, Himbeersauce

€ 19,00

Ricciola, fave, salsa di senape dolce, pak-choi arrostita e capperi fritti

Amberjack, broad beans, sweet mustard sauce, roasted pak choi and fried capers  
Gelbschwanzmakrele, dicke bohnen, süßsenfsauce, gebrate pak choi und frittiert kapern

€ 22,00

Sgombro al vapore, agrumi, crema di sedano rapa e ravanelli in agrodolce

Steam mackerel, citrus fruit, celeriac cream and sweet and sour radish  
Gedämpft makrele, zitrusfrüchte, knollenselleriecreme, süßsauer radieschen

€ 19,00

Salmerino, caviale arancione, barbabietola, scarola arrostita

Char, trout eggs, beetroot and roasted escarole  
Saibling, forellekaviar, rotebeete, wilder lattich

€ 20,00

Baccalà, patata schiacciata, lattuga setata, aria di limone, croccante alle mandorle

Cod fish, mash potato, lattuce sauce, flavor of lemon and almond chips  
Kabeljau, kartoffelpüree, kopfsalatcreme, zitroneschaum, knusprige mandeln

€ 18,00

## Formaggi

Selezione di formaggi, marmellate in abbinamento

Selection of cheese with jam  
Käseauswahl mit marmelade

€15,00

## Dessert

Lemon curd, biscotto di polenta, meringa bruciata

Lemon curd, bisquit of polenta and burned meringue  
“Lemon curd”, polentakeks, gebranntbaiser

€ 9,00

Ananas speziato, sorbetto al mandarino, salsa ai lamponi

Spiced pineapple, mandarin sorbet and wildberry sauce  
Gewürz ananas, mandarinensorbet, himbeersauce

€ 9,00

Cioccolato cremoso, aceto balsamico, sorbetto al mango e profumo allo zafferano

Creamy dark chocolate, balsamic vinegar, mango sorbet and saffron  
Cremiger schokolade, balsamico essig, mangosorbet und safran

€ 11,00

“Cheese cake”, gelato al basilico e fragole affogate

Cheese cake, basil ice cream and strawberry  
“Cheese cake”, basilikumeis und erdbeeren

€ 10,00

Caramello al cucchiaio, gelato al latte, olio al timo, semi di girasole tostati, sale maldon

Caramel with milk ice cream, thyme olive oil, sunflower seeds and salt maldon  
Karamell “al cucchiaio”, milcheis, thymianöl, sonnenblumenkerne, salz maldon

€ 11,00

Cioccolato bianco, marron glacès , profumo di lauro

White chocolate with marron glacees and laure olive oil  
Weißschokolade, marron glacè, lorbeeröl

€10,00

Pane precotto abbattuto a -40° surgelato all'origine – Alcuni dei nostri alimenti subiscono un processo di abbattimento  
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio



## Vini Linea Podere Castel Merlo

*...grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro e un buon amico...*

### **Cretarium Brut 2011**

Brut Metodo Classico - 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco - 48 mesi sui lieviti  
€ 30,00– Calice € 6,00

### **Cretarium Brut Rosè 2010**

Brut Metodo Classico - 100% Merlot - 60 mesi sui lieviti  
€ 35,00– Calice € 7,00

### **Petra Aeterna 2009**

Metodo Classico Blanc de Blanc - 100% Chardonnay - 60 mesi sui lieviti  
€ 38,00– Calice € 7,00

### **Cretarium Brut Nature 2012**

Brut Metodo Classico Non Dosato - 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco - 60 mesi sui lieviti  
€ 39,00– Calice € 7,00

### **Lapis Argenteus Bianco 2016**

Terre Dei Colleoni D.O.C. - 100% Pinot Grigio  
€ 20,00– Calice € 5,00

### **Lapis Rosa Rosato 2016**

Pinot Grigio IGT - 100% Pinot Grigio  
€ 20,00– Calice € 5,00

### **Lapis Rubrae 2013**

Valcalepio D.O.C. Rosso - Cabernet Sauvignon e Merlot – 12 mesi acciaio e 12 mesi di affinamento  
in bottiglia  
€ 22,00– Calice € 5,00

### **Lapis Aeternus Rosso Riserva 2009**

Valcalepio D.O.C. Rosso Riserva - Cabernet Sauvignon e Merlot – 18 mesi in barriques e 48 mesi di  
affinamento in bottiglia  
€ 29,00– Calice € 6,00

### **Grappa bianca o barricata Miliaris**

Chardonnay – affinamento in barriques  
€ 30,00 – Calice € 5,00

### **L'Etoile Oro**

Spumante Metodo Classico Con Polvere d'Oro  
€ 75,00

### **L'Etoile Rosè**

Spumante Rosè Metodo Classico Con Polvere d'Argento  
€ 65,00