

Lunch

WEEKEND

Coperto: 2,00

Cover charge

* Possibilità di alimenti congelati/surgelati

** Availability of frozen foods*

Elenco allergeni come da allegato II del Reg. UE 1169/11: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi.

Allergen list as per Annex II of EU Reg. 1169/11: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 shell nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 sulphur dioxide, 13 lupine, 14 molluscs.

Starters

BARBABIETOLA 14,00

Carpaccio di barbabietola, insalatina di finocchio, maionese alla menta e fondo vegetale;

Beetroot carpaccio, fennel salad, mint mayonnaise, and vegetable stock;

* 3, 7, 9, 10

BROCCOLO 14,00

Broccolo alla brace, formaggella Val di Scalve e riduzione alle erbe selvatiche;

Grilled broccoli, Val di Scalve cheese and wild herb reduction;

* 6, 7

PANZANELLA 14,00

Pomodorini, cetrioli, cipolla agrodolce, olive verdi, capperi, basilico, pane lievito madre tostato, formaggella della Val di Scalve;

Cherry tomatoes, cucumbers, sweet-and-sour onion, green olives, capers, basil, toasted sourdough bread, Val di Scalve cheese;

* 1, 7

CALAMARO

18,00

Calamaro, gazpacho di pomodoro camone e cipolla agrodolce;

Squid, Camone tomato gazpacho and sweet-and-sour onion;

*
4, 7, 9, 10

TARTARE

18,00

Tartare di manzetta bergamasca, susina, Formai de Mut DOP e olio all'erba cipollina;

Bergamasca beef tartare, plum, Formai de Mut DOP and chive oil;

*
6, 7, 9

TAGLIERE

25,00

Tagliere di formaggi Orobici, selezione di salumi, confettura di cipolle rosse e giardiniera;

Orobic cheese platter, selection of cold cuts, red onion jam and pickled vegetables;

*
7

First Courses

PASTA MISTA

16,00

Pasta mista Mancini fredda, pesto di basilico e piselli freschi, riduzione di siero e pecorino romano DOP;

Cold mixed Mancini pasta, basil and fresh pea pesto, whey reduction and pecorino romano DOP;

* 1, 7

RISOTTO

17,00

Risotto carnaroli, Calamaretti spillo, fondo di pomodoro alla brace e polvere al limone;

Carnaroli risotto, baby squid, grilled tomato base, and lemon powder;

* 4, 7, 9

CASONCELLO

16,00

Casoncello bergamasco, pancetta, burro di Latteria e salvia;

Typical ravioli, crispy bacon, Latteria butter and sage;

* 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Main Courses

POLPO

18,00

Polpo alla brace, carote arrosto e chimichurri di aglio orsino;

Grilled octopus, roasted carrots and wild garlic chimichurri;

*
4, 7

ROAST BEEF

18,00

Roast beef di manzetta bergamasca, broccolo e maionese alla menta e fondo bruno;

Bergamasca beef roast beef, broccoli, mint mayonnaise and brown stock;

*
7, 10, 12

PECORA

19,00

Pecora cotta a bassa temperatura, purè di patate e carciofo al burro di Latteria;

Slow-cooked lamb, mashed potatoes, and artichoke with Latteria butter;

*
6, 7, 9, 12

ASPARAGO E UOVO

16,00

Asparago al burro di Latteria, uovo nostrano, formai de Mut blu DOP e fondo vegetale;

Asparagus with Latteria butter, farm egg, Formai de Mut blue DOP and vegetable stock;

*
3, 7

Dessert

TIRAMISÙ

8,00

Tiramisù con pane al lievito madre tostato e caramellato;

Tiramisù with toasted and caramelized sourdough bread;

*
1, 3, 7

SEMIFREDDO

8,00

Semifreddo di arancia e cioccolato;

Orange and chocolate semifreddo;

*
1, 3, 7, 8, 12

bû
Bistrot in Carrara