



## DELIVERY

BERGAMO - PROVINCIA

**UNITI SI E' PIU' FORTI! TU RESTA A CASA, VERREMO NOI DA TE**

La **nostra Cucina**, curata da Chef Marchetti, è pronta a portare sulle vostre tavole tutti i piatti iconici che da sempre sono stati in grado di strapparvi un sorriso e soddisfare i palati più esigenti

In abbinamento potrete scegliere il vino che preferite dalla nostra **Wine List** dedicata.

Le consegne verranno eseguite nei seguenti giorni e orari  
previa prenotazione:

**Venerdì** h. 18.30 - 21.00  
**Sabato** h 11.30 - 14.00/18.30 - 21.00  
**Domenica** h 11.30 - 14.00/18.30 - 21.00



Per ordini e info contattare il **numero telefonico 035 894284**  
oppure il **cellulare 3384002581**. Vi invitiamo a segnalarci la presenza  
di eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordinazione.

Per seguire tutti gli aggiornamenti e condividere i vostri pasti, seguite  
il nostro profilo Instagram **@CantinaColombo**

# PIATTI

## ANTIPASTO DELLA TRADIZIONE

salame nostrano, tasting di eccellenze Casearie Bergamasche \*, " La Focaccia ",  
Confettura di frutta biologica Agr. Eledav - €13

\* selezione di 4/5 preziosi formaggi dei migliori caseifici dell'alta e bassa bergamasca

## DEGUSTAZIONE DEL SANTUARIO

affumicati di mare, code di gamberi fritte, mazzancolle in salsa rosa, insalata di mare ,  
veli di salmone con Bufala Campana DOP - €14

## CRUDITE'

gamberi rossi, scampi d' Irlanda, ostriche Fin de Cler e  
tartare di tonno del Mediterraneo - €16

## AFFUMICATI DI MARE

veli di spada, tonno e salmone affumicati accompagnati con Bufala Campana DOP - €12

## INSALATA DEL MEDITERRANEO

al vapore con aggiunta di scampi e gamberoni - €11

## COCKTAIL DI MAZZANCOLLE

in salsa rosa e fresco di agrumi - €9

## RISOTTO DEL SANTUARIO

riso Carnaroli con funghi porcini, Branzi DOP e crema al tartufo - €9

## CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

casoncelli di pasta fresca fatti in casa con burro, salvia e pancetta nostrana - €9

## SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE - €12

## SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI - €11

## TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA

tagliolini di pasta fresca con gamberi, polpa di granchio e bottarga di Muggine - €11

## RISOTTO DEL MEDITERRANEO - €10

## RISOTTO CON GAMBERI E GORGONZOLA DOLCE DOP - €10

## **TONNO ROSSO**

tagliata di tonno rosso del Mediterraneo con glassa all' Aceto B. T. di Modena  
e semi di sesamo - €14

## **BRANZINO ALLA SICILIANA**

filetto con pomodoro Pachino, capperi di Pantelleria e olive - €12

## **GRIGLIATA DI MARE**

pesce spada, tonno rosso, salmone norvegese, scampi e gamberi - €17

## **FRITTO MISTO**

calamari e gamberetti - €11

## **CALAMARI FRITTI - €11**

## **FILETTO DI MANZO**

con funghi porcini - €17

## **TAGLIATA DI MANZO**

ai tre Pepi - €11

## **LA FOCACCIA**

focaccia calda da farine biologiche Petra di tipo 1 e Pasta Madre Viva - €3 (200 g circa)

## **VERDURE GRIGLIATE**

zucchine, melanzane e peperoni - €4

i contorni fritti ( patate, mozzarelline e Olive all'Ascolana)  
sono sempre disponibili.

## **I DOLCI FATTI IN CASA**

**TIRAMISU'** - €4

**CROSTATA INTEGRALE CON MARMELLATA DI FRUTTI DI BOSCO** - €4

**TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO** - €4

**CONFETTURA DI FRUTTA BIOLOGICA** - €6  
vasetto di 250 g, vari gusti, Agr. Eledav

# WINE LIST

## bollicine

<b>Aldegheri</b> Prosecco DOC Extra Dry, Prosecco NM	15
<b>Giorgi</b> Oltrepo' Pavese Cuveè Eleonora Extra Dry NM	15
<b>Levis</b> Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry, Bellenda NM	15
<b>Ferrari</b> Trento DOC Brut, Maximum NM	25
<b>Ferrari</b> Trento DOC Brut, Perlé 2014	35
<b>Ferrari</b> Trento DOC Brut, Perlé Bianco 2010	40
<b>Louis Roederer</b> Champagne Brut, Brut Premier NM	45

## bianchi

<b>Elena Walch</b> Alto Adige DOC, Gewürztraminer	18
<b>Elena Walch</b> Alto Adige DOC, Pinot Bianco	18
<b>Tenute Lunelli</b> Trentino DOC, Villa Margon 2016 Chardonnay	20
<b>Lis Neris</b> Friuli Isonzo DOC Pinot Grigio, Gris 2016	25
<b>Marchesi Frescobaldi</b> Toscana Rosé IGT, Alie Ammiraglia 2017 Vermentino - Syrah	20
<b>Domaines Schlumberger</b> Alsace Grand Cru Riesling Saering 2017	40
<b>Baron de Ladoucette</b> Sancerre AOC, Grande Cuvée 'Comte Lafond' 2015	60

## rossi

<b>Tenuta le Mojole</b> Bergamasca IGP, Donna Marta 2015 Merlot - Cabernet Sauvignon	30
<b>Aldegheri</b> Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore, Santambrogio 2016	20
<b>Elena Walch</b> Alto Adige DOC Blauburgunder 2017	20
<b>Tenuta San Leonardo</b> Vigneti delle Dolomiti IGT, Terre 2016 Cabernet Sauvignon - Merlot - Carmenere	20
<b>Tenuta San Leonardo</b> Vigneti delle Dolomiti IGT, San Leonardo 2015 Cabernet Sauvignon - Merlot - Carmenere	70
<b>Marchesi di Barolo</b> Barbera d'Alba DOC, Ruvei 2016	20
<b>Marchesi di Barolo</b> Nebbiolo d'Alba DOCG, Michet 2016	22
<b>Fattoria La Magia</b> Rosso di Montalcino DOC, Magia	25
<b>Biondi Santi</b> Toscana IGT, Sassoalloro 2016	25

Se foste interessati all'intera carta vini con più di 300 etichette selezionate non esitate a chiamarci e saremo disponibili a consigliarvi nel modo migliore