

PIATTI DEL GIORNO

DOMENICA 9 GENNAIO

PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE - 10 €

DOMENICA 16 GENNAIO

STINCO DI MAIALE - 10 €

accompagnato con polenta bergamasca di mais locali

DOMENICA 23 GENNAIO

BRASATO DI MANZO AL VALCALEPIO - 11 €

accompagnato con polenta bergamasca di mais locali

DOMENICA 30 GENNAIO

CONIGLIO NOSTRANO AL FORNO - 11 €

accompagnato con polenta bergamasca di mais locali

DOMENICA 6 FEBBRAIO

FOIADE CON RAGU' DI CAPRIOLO E FUNGHI PORCINI - 12 €

DOMENICA 13 FEBBRAIO

LUMACHE IN UMIDO - 12 €

accompagnato con polenta bergamasca di mais locali

DOMENICA 20 FEBBRAIO

PAPPARDELLE CON LEPRE IN SALMI' - 11 €

DOMENICA 27 FEBBRAIO

STUFATO DI CINGHIALE - 12 €

accompagnato con polenta bergamasca di mais locali



SERVIZIO DELIVERY GRATUITO

DELIVERY

BERGAMO - PROVINCIA

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

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 MARE E MONTI

Selezione di salumi nostrani e artigianali (salame, Crudo di Parma, Bresaola DOP),
Selezione di mare (affumicati, insalata al vapore, gamberi in salsa rosè) - €17

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 - €12

RISOTTO DEL SANTUARIO

riso Carnaroli con funghi porcini, Branzi DOP e crema al tartufo - €10

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

casoncelli di pasta fresca fatti in casa con burro, salvia e pancetta nostrana - €10

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE - €13

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI - €12

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA

tagliolini di pasta fresca con gamberi, polpa di granchio e bottarga di Muggine - €12

RISOTTO DEL MEDITERRANEO - €11

RISOTTO CON GAMBERI E GORGONZOLA DOLCE DOP - €11

FOIADE SALSICCIA E TALEGGIO DOP - €11

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON CREMA ALLO ZOLA - €10

TONNO ROSSO

tagliata di tonno rosso del Mediterraneo con glassa all' Aceto B. T. di Modena
e semi di sesamo - €15

BRANZINO ALLA SICILIANA

filetto con pomodoro Pachino, capperi di Pantelleria e olive - €13

GRIGLIATA DI MARE

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

FRITTO MISTO

calamari e gamberetti - €11

CALAMARI FRITTI - €11

ZUPPETTA DI COZZE - €11

ZUPPA DI PESCE

con crostini fatti in casa (min 2 pax) - €25

FILETTO DI MANZO

al pepe verde - €17

COSTATA DI MANZO COTTA SU PIETRA LAVICA, 500 g circa - €/etto 3

TAGLIATA DI MANZO

ai tre Pepi/rucola e Grana Padano DOP- €11

MEDAGLIONI DI VITELLO CON PORCINI - €13

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 - €4