



Antipasti

Del Pinete

PATATA GRATINATA CON FONDUTA AL FORMAGGIO,
TUORLO D' UOVO E LAMELLE DI TARTUFO NERO
GRATINATED POTATO WITH CHEESE FONDUE, EGG YOLK AND BLACK TRUFFLE STRIPS.

15€

Rustico

TAGLIERE DI SALUMI LOCALI, FORMAGGI CON MARMELLATINA E
MIELE
MIXED COLD CUTS, CHEESE WITH JAM AND HONEY.

12€

Di Carne

TARTARE DI MANZO IN BELLAVISTA, OLIO E LIMONE.
BEEF TARTARE WITH OIL AND LEMON.

15€

Tipico

LARDO "PATA NEGRA" ALLE ERBE DI MONTAGNA CON CASTAGNE AL
MIELE TIEPIDE.

"PATA NEGRA" LARD WITH MOUNTAIN HERBS AND
WARM CHESTNUTS WITH HONEY.

14€



Primi piatti

Pizzoccheri del Pinete

PIZZOCCHERI FATTI IN CASA CON FARINA DI GRANO SARACENO
MANTECATI AL FORMAI DE MÜT E BURRO DI MALGA, CON PATATE
COSTE E VERZE.

HOME MADE PIZZOCCHERI OF BUCKWHEAT FLOUR WITH FORMAI DE MÜT CHEESE,
POTATOES.

12€

Casoncelli alla Bergamasca

CASONCELLI CASERECCI CON PARMIGIANO BURRO DI MALGA,
PANCETTA CROCCANTE E SALVIA.

HOME MADE CASONCELLI WITH PARMIGIANO, BUTTER, CRUSTY BACON AND SAGE.

12€

Risotto allo Zafferano e Pasta di Salame

RISOTTO CARNAROLI ALLO ZAFFERANO CON PASTA DI SALAME E
CIALDA DI GRANA.

SAFFRON CARNAROLI RISOTTO WITH SALAMI PASTE AND PARMESAN WAFFLE.

13€

Gnocchi di Mais

GNOCCHI DI MAIS CASERECCI CON FONDUTA AL FORMAGGIO
D'ALPEGGIO.

HOMEMADE CORN GNOCCHI WITH ALPINE CHEESE FONDUE.

12€



Maltagliati Porcini e Mirtilli

MALTAGLIATI CASERECCI MANTECATI CON PORCINI E MIRTILLI.
HOMEMADE MALTAGLIATI CREAMED WITH PORCINI AND BLUEBERRIES.

15€

Spaghettoni Ciliegino

SPAGHETTINO MANTECATO IN SALSA DI POMODORO CILIEGINO.
SPAGHETTINO CREAMED IN CHERRY TOMATO SAUCE.

10€



Secondi piatti

Stufato di Bue al Pinot Grigio

BRASATO DI BUE AL PINOT GRIGIO CON LA SUA SALSA CON
POLENTA O TARAGNA.

OX BRASED WITH PINOT GRIGIO WINE, HIS SAUCE AND POLENTA OR TARAGNA.

13€ | 17€

Spezzatino di Cervo

SPEZZATINO DI CERVO AL GINEPRO CON POLENTA O TARAGNA.
ROE DEER MORSELS WITH JUNIPER AND POLENTA OR TARAGNA.

14€ | 18€

Fungo Trifolato alla Bergamasca

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CON POLENTA CONCIA ALLA
BERGAMASCA.

PORCINI MUSHROOMS SAUTÉED WITH BERGAMASC-STYLE POLENTA.

16€

Trota di Brembo al rosmarino

TROTA DI BREMBO AL ROSMARINO SFUMATA AL VINO BIANCO.
LOCAL TROUT WITH ROSEMARY AND WHITE WINE.

16€

Formaggio alla Plancha

FORMAGGIO LOCALE DI MONTE DORATO ALLA PLANCHA CON
PATATE GRIGLIA.

LOCAL CRISPY CHEESE, FORMAI DE MUT COOKED ON PLANCHA WITH GRILLED
POTATOES.

15€



Filetto alla Brace

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE ACCOMPAGNATO DA SPICCHI DI
PATATE ALLA PAPRIKA.

GRILLED BEEF FILLET ACCOMPANIED BY PAPRIKA POTATO WEDGES.

24€

Tagliata di Manzo

TAGLIATA DI MANZO SU ARDESIA CON CHIPS CROCCANTI DI
PATATA FATTE IN CASA.

BEEF TAGLIATA WITH HOME MADE CHIPS.

21€



Contorni

POLENTA TARAGNA FRESCA

FRESH POLENTA TARAGNA

8€

POLENTA FRESCA E/O TARAGNA ABBRUSTOLITA

FRESH POLENTA OR GRILLED TARAGNA.

6€

FUNGHI TRIFOLATI

LOCAL MUSHROOMS

11€

PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

6€

MISTO DI FORMAGGI LOCALI

MIX OF LOCAL CHEESE

12€

INSALATONA MISTA

MIXED SALAD (SALAD CARROTS TOMATOES OLIVES CORN)

8€

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES

10€



LISTA DEI VINI

VINO BIANCO/WHITE WINE

| | |
|-------------------------------------|-----|
| ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI | 14€ |
| JOY ROSE BERSANO 2020 | 16€ |
| VALCALEPIO ALBANI BIANCO | 17€ |
| FORTE TERRA VINO BIOLOGICO LE CORNE | 23€ |

LE BOLLICINE/SPARKLING WINE

| | |
|--------------------------------|-----|
| CONTARINI PROSECCO MILLESIMATO | 18€ |
| BRACCHETTO D'ACQUI BERSANO | 22€ |
| LE CORNE ROSÉ BRUT | 25€ |
| PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO | 25€ |
| LE CORNE MILLESIMATO BRUT | 39€ |



VINO ROSSO/RED WINE

| VINO DELLA CASA 1L-0.5L-0.25L | 10€ 6€ 4€ |
|--|---------------|
| CHIANTI GINEPRONE DI MONTALCINO 375ML | 13€ |
| APPASSIMENTO DOMINI VENETI 2020 | 17€ |
| VALCALEPIO MEDOLAGO ALBANI 2020 | 17€ |
| SASSELLA PIETRO NERA 375ML | 18€ |
| BONARDA TORREVILLA LA GREISIA 2020 | 18€ |
| TEROLDEGO ROTALIANO CONCILIO 2019 | 18€ |
| BARDOLINO SANTA SOFIA 2020 | 22€ |
| MORELLINO DI SCANSANO GRETAIO 2021 | 22€ |
| VALPOLLICELLA RIPASSO BERTANI 2020 | 26€ |
| SANTA SOFIA RIPASSO VALPOLLICELLA 2020 | 26€ |
| SASSELLA VALTELLINA PIETRO NERA 2018 | 26€ |
| VENTO FERMO BIOLOGICO LE CORNE 2019 | 28€ |
| LE CORNE RISERVA 2015 | 39€ |
| SANTA SOFIA AMARONE VALPOLLICELLA | 46€ |





Dessert

CREME BRULÈE

HOME-MADE CREME BRULÈE

6€

GELATO ARTIGIANALE CON MIRTILLI CALDI

HOME-MADE ICECREAM WITH HOT BLUEBERRIES

7€

STRUDEL

HOME-MADE STRUDEL

6€

GELATO ARTIGIANALE DEL PINETE

HOME-MADE ICECREAM

6€

TORTA DEL GIORNO

CAKE OF THE DAY

6€

AFFOGATO AL CAFFÈ

COFFEE AFFOGATO

7€

Antipasti

Del Pinete

PATATA GRATINATA CON FONDUTA AL FORMAGGIO, UOVO
AL LATTE COTTO A BASSA TEMPERATURA 65°C E LAMELLE
DI TARTUFO NERO

14€

Rustico

TAGLIERE DI SALUMI LOCALI, FORMAGGI CON
MARMELLATINA E MIELE

Di Carne

TARTARE DI MANZO IN BELLAVISTA, OLIO E LIMONE.

Tipico

MAGATELLO DI ANGUS MARINATO AL SALE CON OLIO AL
BASILICO E SCAGLIE DI PECORINO.

Primi

Pizzoccheri del Pinete

PIZZOCCHERI FATTI IN CASA CON FARINA DI GRANO SARACENO
MANTECATI AL FORMAI DE MÛT E BURRO DI MALGA, CON PATATE
COSTE E VERZE.

12€

Casoncelli alla Bergamasca

CASONCELLI CASERECCI CON PARMIGIANO BURRO DI MALGA,
PANCETTA CROCCANTE E SALVIA.

12€

Risotto allo Zafferano e Pasta di Salame

RISOTTO CARNAROLI ALLO ZAFFERANO CON PASTA DI SALAME E
CIALDA DI GRANA.

13€

Gnocchi di Mais

GNOCCHI DI MAIS CASERECCI CON FONDUTA AL FORMAGGIO
D'ALPEGGIO.

12€

Maltagliati Porcini e Mirtilli

MALTAGLIATI CASERECCI MANTECATI CON PORCINI E MIRTILLI.

15€

Ravioli di Selvaggina

RAVIOLO CASERECCIO INTEGRALE CON RIPIENO DI
SELVAGGINA AL BURRO VERSATO.

12€

Secondi

Stufato di Bue al Pinot Grigio

BRASATO DI BUE AL PINOT GRIGIO CON LA SUA SALSA CON
POLENTA O TARAGNA.

13€ | 17€

Spezzatino di Cervo

SPEZZATINO DI CERVO AL GINEPRO CON POLENTA O TARAGNA.

14€ | 18€

Fungo Trifolato alla Bergamasca

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CON POLENTA CONCIA ALLA
BERGAMASCA.

16€

Trota di Brembo al rosmarino

TROTA DI BREMBO AL ROSMARINO SFUMATA AL VINO BIANCO.

16€

Formaggio alla Plancha

FORMAGGIO LOCALE DI MONTE DORATO ALLA PLANCHA CON
PATATE GRIGLIA.

15€

Filetto alla Brace

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE ACCOMPAGNATO DA SPICCHI
DI PATATE ALLA PAPRIKA.

24€

Tagliata di Manzo

TAGLIATA DI MANZO SU ARDESIA CON CHIPS CROCCANTI DI
PATATA FATTE IN CASA.

21€