



## Territorio 40,00 euro

Tagliere di salumi bergamaschi

Frittatine alle erbette

Baccalà mantecato al latte

Giardiniera fatta in casa

Acciughe marinate con polenta

Capponcini di verza ripieni di anatra

Risotto cremoso allo Strachitund, pere e noci tostate

Scamone di vitello in riduzione di Nebbiolo e asparagi

Sorbetto agli agrumi

Torta Ricorrenza

Caffè con frivolezze

Acqua naturalizzata-Vino bianco e rosso in abbinamento-Moscato dolce

Ristorante "Ol Giopì e la Margi"  
Via B.Palazzo,27 | Bergamo | Tel 035 242366  
info@giopimargi.eu



## Sapori e Profumi 45,00 euro

Tagliere di salumi bergamaschi

Frittatine alle erbe

Baccalà mantecato al latte

Giardiniera fatta in casa

Acciughe marinate con polenta

Capponcini di verza ripieni di anatra

Pizzoccheri alla nostra maniera con erbe, patate e Branzi

Risotto mantecato ai funghi porcini e frutti rossi

Filetto di maialino allo speck su spuma di patate e carciofi croccanti

Sorbetto agli agrumi

Torta Ricorrenza

Caffè con frivolezze

Acqua naturalizzata-Vino bianco e rosso in abbinamento-Moscato dolce

Ristorante "Ol Giopì e la Margi"  
Via B.Palazzo,27 | Bergamo | Tel 035 242366  
info@giopimargi.eu



## Degustazione 50,00 euro

Tagliere di salumi bergamaschi

Frittatine alle erbette

Baccala' mantecato al latte

Giardiniera fatta in casa

Acciughe marinate con polenta

Capponcini di verza ripieni di anatra

Gnocchetti di rape rosse con salsiccia, cicorino e fonduta di formaggi d'alpeggio

Maltagliati al ragù di anatra di corte profumata agli aromi e tartufo invernale

Risotto cremoso al radicchio con gocce di balsamico e provola affumicata

Carrè di agnello cotto a bassa temperatura con caponata di verdure agrodolce

Sorbetto agli agrumi

Torta Ricorrenza

Caffè con frivolezze

*Acqua naturallizzata-Vino bianco e rosso in abbinamento-Moscato dolce*

Ristorante "Ol Giopì e la Margi"  
Via B.Palazzo,27 | Bergamo | Tel 035 242366  
info@giopimargi.eu