



## Territorio 40€

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 al melone, Crudo di Ardesio e gocce di aceto balsamico

Scamone di manzo in salsa di ciliegie e caponata di verdure

Torta Chantilly alle creme e frutti di bosco

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](mailto:info@giopimargi.eu)



## Sapori e Profumi 45€

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

Maccheroni di pasta fresca al salmì di lepre profumata al cacao

Risotto mantecato ai funghi porcini e zucca

Filetto di maialino in salsa di albicocche, san Daniele e fave novelle

Torta Chantilly alle creme e frutti di bosco

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](mailto:info@giopimargi.eu)



## Degustazione \_\_\_\_\_ 50€

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

Gnocchetti di patate con salsiccia, pere caramellate e Branzi dop

Maltagliati al ragù di agnello e provola affumicata

Risotto cremoso agli asparagi, pasta di salame e funghi finferli

Tenero di vitello in salsa al Barolo, morbido di patate e cicorietto soutè

Torta Chantilly alle creme e frutti di bosco

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](mailto:info@giopimargi.eu)