



Tradizione 35€

Capunsi de Parr

La nostra Giardiniera

Acciughe marinate al cipollotto dolce

Baccalà mantecato al latte

Salumi di cascina al tagliere

Risotto cremoso all'Amarone, uva caramellata, luganega e salvia

Torta Donizetti in salsa toffee e agrumi

Caffè & Frivolezze

Acqua naturalizzata-Vino bianco e rosso in abbinamento

Minimo 10 persone

**Ristorante Ol Giopì e la Margi**

Via Borgo Palazzo, 27 | Bergamo |

Tel 035 242366 | [info@giopimargi.eu](mailto:info@giopimargi.eu) | [www.giopimargi.eu](http://www.giopimargi.eu)



Territorio 40€

Capunsi de Parr

La nostra Giardiniera

Acciughe marinate con cipollotto dolce

Baccalà mantecato al latte

Salumi di cascina al tagliere

Risotto cremoso allo Strachitund, zucca e crumble di nocciole

Tenero di vitello al Barolo, crema di mais e funghi porcini

Sfoglia di frutta fresca e passita con gelato alla crema

Caffè & Frivolezze

Acqua naturalizzata-Vino bianco e rosso in abbinamento

Minimo 10 persone

**Ristorante Ol Giopì e la Margi**

Via Borgo Palazzo, 27 | Bergamo |

Tel 035 242366 | [info@giopimargi.eu](mailto:info@giopimargi.eu) | [www.giopimargi.eu](http://www.giopimargi.eu)





Sapori e Profumi 45€

Capunsi de Parr

Giardiniera fatta in casa

Acciughe marinate con cipollotto dolce

Baccalà mantecato al latte

Salumi di cascina al tagliere

Gnocchetti morbidi con salsiccia, mele e Parmigiano 24 mesi

Risotto mantecato ai frutti di bosco e funghi porcini

Filetto di maialino affumicato con carciofi, senape rustica e spuma di patate

Semifreddo all'amaretto e nocciole in salsa di zabaione

Caffè & Frivolezze

Acqua naturalizzata-Vino bianco e rosso in abbinamento

Minimo 10 persone

**Ristorante Ol Giopì e la Margi**

Via Borgo Palazzo, 27 | Bergamo |

Tel 035 242366 | [info@giopimargi.eu](mailto:info@giopimargi.eu) | [www.giopimargi.eu](http://www.giopimargi.eu)



## Degustazione 50€

Capunsi de Parr

Giardiniera fatta in casa

Acciughe marinate con cipollotto dolce

Baccalà mantecato al latte

Salumi di cascina al tagliere

Tortelli di zucca e amaretti con erbette e pasta di salame

Foiade al ragù di agnello profumato agli aromi

Risotto mantecato alla barbabietola, crema di Taleggio e pere

Faraona ripiena di frutta secca in salsa tartufata e polenta di mulino

Chantilly ai frutti di bosco

Caffè & Frivolezze

Acqua naturallizzata-Vino bianco e rosso in abbinamento

Minimo 10 persone

**Ristorante Ol Giopì e la Margi**

Via Borgo Palazzo, 27 | Bergamo |

Tel 035 242366 | [info@giopimargi.eu](mailto:info@giopimargi.eu) | [www.giopimargi.eu](http://www.giopimargi.eu)