



[www.tavernadelcolleoni.it](http://www.tavernadelcolleoni.it)

Restaurantgebühr 3,00

## VORSPEISEN

---

<b>Zucchini-Flan*</b> (1,3,7,9) mit Furmai de Mut AOP-Käsefondue und knusprigem Speck	14,00
<b>Rindfleischbällchen*</b> (1,3,7) mit Tomaten und Basilikum	14,00
<b>Kabeljau*</b> mit knusprigem Polenta und Vanilla aromatisierte Platterbsensoße (1,4,7,9,12)	16,00
<b>Thunfisch-Tartar*</b> mit Kantabrien Sardellenbrühe, Kräuter und gerösteten Haselnüssen-Öl (1,4,7,8,9,12)	19,00
<b>Auswahl von Wurstwaren</b> Salame Nostrano, Pancetta steccata (Speck), Coppa, Bresaola GGA, San Daniele AOP Prosciutto - serviert mit unsere Giardiniera (gemischte Gemüse Gurken) (1,4,7,9,12)	24,00

- für zwei Personen



## SUPPEN

---

**Zucchini-creme\*** 15,00  
mit Burrata, Tomatenconfit  
und Taggiasca-Oliven (7,9,12)

---

## HAUPTGERICHTE

**Kartoffeln-Gnocchi\*** 16,00  
"alla Pescatora" mit Muscheln,  
Tintenfische, Garnelen mit  
einer Prise Chili (1,2,4,9,12,14)

**Scarpinocc di Parre\*** 16,00  
(gefüllte Pasta) mit Butter,  
Grana Padano AOP und Salbei  
(1,3,5,6,7,8,9,11,12)

**Auberginen-Lasagne\*** 14,00  
mit Ricotta und Tomaten (1,3,7)

**Safran-Risotto\*** 15,00  
"al salto" mit Zucchini-creme  
und Tomatenconfit (1,3,7,9,12)



FLEISCH UND  
FISCH GERICHTE \_\_\_\_\_

**Gegrillter Oktopus\*** 27,00  
mit Safran infundierte Kartoffelcreme  
und Olivenkohle (1,3,6,11)

**Gebratene Brasse\*** 20,00  
mit Kartoffeln, Taggiasca-Oliven,  
Kirschtomaten und Basilikum (4,9)

**Paniertes Schweineschnitzel\*** 22,00  
(mit Sauerteigbrot und Turiner  
Grissino), serviert mit Rucola,  
Kirschtomaten, Zitronenschalen  
und Remouladensauce (1,3,6,9,10,11,12)



## DIE KLASSIKER

---

<b>Bergamasco Salami</b> mit polenta (7)	16,00
<b>Casoncelli della Taverna*</b> (gefüllte Pasta) mit Butter, Salbei, knusprigem Speck und Grana Padano AOP (1,3,7,8,9,12)	16,00
<b>Unsere Polenta*</b> mit Schweinebäckchen in Brunello-Wein (7,9,12)	18,00
<b>Käse</b> Auswahl von Käse aus Bergamo, serviert mit Senf und Honig - Agrì di Valtorta (Presidio Slow Food), Gorgonzola AOP, Salva Cremasco AOP, Taleggio AOP, Robiolina di Capra (Ziegenkäse) (7,8,9,10,12)	16,00



## PINSA

---

<b>Classica*</b> (1,3,6,8,10,11) Rosmarin, "Laghi Lombardi" Öl und Maldon Salz	10,00
<b>Crunch*</b> (1,3,6,7,8,10,11) Burrata, Mortadella und gehackte Pistazien	16,00
<b>Capriccio*</b> (1,3,6,7,8,10,11) Stracchino-Käse und San Daniele DOP Prosciutto	18,00
<b>Leggera*</b> (1,3,6,7,8,10,11) Stracciatella-käse, Kirschtomatenconfit und Basilikum	18,00
<b>Cantabrica*</b> (1,4,6,7,8,10,11,12) Burrata, Tomatenconfit, Kantabrien Sardellen, Kapern und Basilikum	23,00

---

## FÜR KINDER

Tomaten Pennette* (1,7)	7,00
Butter und Grana Padano Penne (1,7)	7,00
Hünernuggets mit Dippers Kartoffeln* (1,3,6,7,8,9,10,12)	12,00
Kabeljaunuggets mit Dippers Kartoffeln* (1,3,4,10)	12,00
Dippers Kartoffeln* (1,3,10)	6,00



## DESSERT

---

**Tiramisù\*** 9,00  
(1,3,5,6,7,8,11)

**Apfelkuchen\*** 8,00  
mit Sahneeis  
(1,3,5,6,7,8,11,12)

**Caprese Kuchen\*** 8,00  
(1,3,5,6,7,8,11,12)

**Käsekuchen\*** 8,00  
mit Beeren  
(1,3,5,6,7,8,11,12)

**Kaffee-Affogato\*** 9,00  
Sahneeis mit  
Haselnuss-Crumble  
(1,3,5,6,7,8,11)

**Tagescremen und Sorbets\*** 9,00  
(1,3,5,6,7,8,11)



## ALLERGENE

---



1 - GLUTINE



2 - CROSTACEI



3 - UOVA



4 - PESCE



5 - ARACHIDI



6 - SOIA



7 - LATTICINI



8 - FRUTTA  
A GUSCIO



9 - SEDANO



10 - SENAPE



11 - SESAMO



12 - ANIDRIDE  
SOLFOROSA E SOLFITI



13 - LUPINI



14 - MOLLUSCHI

Bei Allergien, Unverträglichkeiten, Krankheiten oder bei jeglichem Zweifel und Bedarf wenden Sie sich bitte an den Manager. Die mit (\*) gekennzeichneten Gerichte werden mit gefrorenem Rohmaterial oder Material, das an der Quelle eingefroren ist, zubereitet. Fisch, der roh (oder praktisch roh) verzehrt werden soll, wurde einer vorbeugenden Behandlung unterzogen, um den Anforderungen der EG-Verordnung 853/2004 zu entsprechen. Wir garantieren nicht die Abwesenheit von Kreuzkontaminationen.

TAVERNA DEL COLLEONI

BERGAMO 1610

