



www.tavernadelcolleoni.it

couvert 3,00

ENTRÉES

Flan à la courgette* avec fondue au Formai de Mut et bacon croustillant (1,3,7,9)	14,00
Boules de bœuf* à la tomate et basilic (1,3,7)	14,00
Baccalà mantecato* morue fouettée à la polenta frite et sauce aux gesses à la vanille (1,4,7,9,12)	16,00
Tartare de thon* avec bouillon d'anchois de la mer Cantabrique , huile aromatisée aux herbes et noisettes grillés (1,4,7,8,9,12)	19,00
Sélection de viandes salées salame nostrano, pancetta steccata (lard), coppa, bresaola IGP, jambon cru San Daniele DOP - servies avec notre giardiniera (légumes marinés) (1,4,7,9,12)	24,00

- pour deux personnes



SOUPES

Crème de courgettes* 15,00
avec burrata, tomates
confites et olives Taggiasca
(7,9,12)

PÂTES

Gnocchi de pommes de terre* 16,00
"alla Pescatora": moules,
palourdes, calmars, crevettes
avec une légère touche
de piment (1,2,4,9,12,14)

Scarpinòcc di Parre* 16,00
(pâte farcie) au beurre
fondu, Grana Padano DOP
et sauge (1,3,5,6,7,8,9,11,12)

Aubergines Lasagna* (1,3,7) 14,00
à la ricotta et sauce tomate

Riz au safran* 15,00
"al salto" avec une crème
de courgettes et tomates
confites (1,3,7,9,12)



PLATS PRINCIPAUX

Poulpe grillé *	27,00
crème de pommes de terre au safran et charbon d'olive (1,3,6,11)	
Dorade rôtie*	20,00
avec des pommes de terre, olives Taggiasca, tomates cerises, zeste de citron et sauce tartare (4,9)	
Escalope de porc panée*	22,00
avec pain au levain et grissini de Turin, servi avec roquette, tomates prune, zeste de citron et sauce tartare (1,3,6,9,10,11,12)	



LES CLASSIQUES

Salame Bergamasque 16,00
et polenta (7)

Casoncelli della Taverna* 16,00
(pâte farcie), beurre fondu,
sauge, bacon croustillant
et Grana Padano DOP (1,3,7,8,9,12)

Polenta locale* 18,00
et joues de porc braisées
au vin Brunello (7,9,12)

Fromages 16,00
sélection de fromages à la
moutarde et miel - Agri di
Valtorta (sentinelle Slow Food),
Gorgonzola DOP, Salva Cremasco
DOP, Taleggio DOP, robiolina di
capra (fromage de chèvre) (7,8,9,10,12)



PINSA

Classica* (1,3,6,8,10,11) romarin, huile des "laghi lombardi" et sel de Maldon	10,00
Crunch* (1,3,6,7,8,10,11) fromage burrata, mortadelle et pistaches écrasées	16,00
Capriccio* (1,3,6,7,8,10,11) fromage stracchino et jambon cru San Daniele DOP	18,00
Leggera* (1,3,6,7,8,10,11) fromage straciatella, tomates cerises confites et basilic	18,00
Cantabrica* (1,4,6,7,8,10,11,12) fromage burrata, tomates cerises confites, anchois de la mer Cantabrique, câpres et basilic	23,00

POUR LES ENFANTS

Pennette à la tomate* (1,7)	7,00
Penne au beurre et Grana Padano (1,7)	7,00
Nuggets de poulet avec pommes de terre Dippers* (1,3,6,7,8,9,10,12)	12,00
Nuggets de morue avec pommes de terre Dippers (1,3,4,10)	12,00
Pommes de terre Dippers* (1,3,10)	6,00



DESSERTS

Tiramisù* 9,00

(1,3,5,6,7,8,11)

Tarte aux pommes* 8,00
à la crème glacée
à la vanille

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Gâteau Caprese* 8,00

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Cheesecake* 8,00
aux baies

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Affogato* 9,00

glace vanille
servie avec café
et crumble noisette

(1,3,5,6,7,8,11)

Crèmes et sorbets* 9,00

du jour

(1,3,5,6,7,8,11)

TAVERNA DEL COLLEONI

BERGAMO 1610



ALLERGÈNS



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

Pour les allergies, intolérances ou pathologies spécifiques, ou pour tout doute ou besoin, veuillez vous référer au responsable. Les plats marqués d'une (*) sont préparés avec des matières premières congelées ou congelées à la source. Le poisson destiné à être consommé cru (ou pratiquement cru) a subi un traitement préventif, conformément aux exigences du règlement CE 853/2004. Nous ne pouvons pas garantir l'absence de contamination croisée.

TAVERNA DEL COLLEONI

BERGAMO 1610

