


**Calice di prosecco De Faveri Valdobbiadene D.O.C.G.** 6  
*Glass of De Faveri Valdobbiadene D.O.C.G. prosecco wine*

## **Antipasti** *Appetizer*

**Antipasto Ciotola (crudo del Botto, salame della bergamasca, verdure in agrodolce, formaggi, etc.)** 17

*La Ciotola appetizer (local salami and raw ham, sweet and sour vegetables, cheeses, etc.)*

**Tagliere di salumi con chisöl di polenta**  13  
*Assorted local salami, raw ham, cured pork shoulder, bacon and a little polenta with cheese)*

**Tagliere di formaggi misti con confetture e miele**  14  
*Mixed local and d.o.p. cheeses with jams and honey*

**Acciughe al verde con polenta**   12  
*Anchovies in green sauce and garlic with polenta*





**Margottino allo Strachitünt con porcini** 14  
*Salted semolina cake with porcini mushrooms and local Strachitünt cheese*

**Carne di cavallo salata con scaglie di Grana Padano**   13  
*Carpaccio of local horse ham with parmesan*

**Carpaccio di spalla di Schilpario con cipolle rosse di Tropea marinate**   16  
*Schilpario (mountain village) pork shoulder carpaccio with marinated Tropea red onions*




## Primi piatti First course

<b>Casoncelli alla bergamasca (con burro, salvia e pancetta)</b> <i>Local ravioli with bacon sage and butter</i>	14
<b>Risotto al Valcalepio (porcini*, crema di tartufo, pancetta, vino rosso)</b>  <i>Risotto with local red wine, porcini*, bacon and truffle cream</i>	15
<b>Foiade di pasta fresca con spinacino, pomodorino fresco e pasta di salame</b>  <i>Fresh homemade pasta with fresh tomatoes, spinach and salami</i>	14
<b>Gigli di pasta fresca ai formaggi</b> <i>Fresh homemade pasta with local cheese cream</i>	14
<b>Trippa della bergamasca con crostini fatti in casa</b>   <i>Tripe in bergamasca style with homemade croutons</i>	12



**Pasta senza glutine + 1,5**  
Gluten free pasta + 1,5

### **...E inoltre:** ...And more:

<b>Pasta alla Carbonara</b> 	13
<b>Pasta all'Arrabbiata</b>  <i>Pasta with hot spicy tomato sauce</i>	13
<b>Pasta al Pomodoro</b>  <i>Pasta with tomato sauce</i>	12
<b>Pasta Aglio, Olio e Peperoncino</b>  <i>Pasta with garlic, oil and hot chili pepper</i>	13






## Secondi piatti Main course


**Brasato di manzo al vino rosso Valcalepio con Polenta taragna**   18  
*Polenta taragna with braised beef with Valcalepio red wine*

**Stinco\* al forno con patate\***   15  
*Baked hock shank\* with potatoes\**


**Cotechino bergamasco in padella con polenta**   14  
*Italian cooked sausage with polenta*

**Polenta e porcini\***  14  
*Mushrooms\* and polenta*

**Tagliata di manzo Angus grass fed (macelleria Angus Farm di Villa d'Almè) con rucola e grana con patate al forno\***    20,5  
*Grass fed Angus beef grilled steak (Angus Farm butcher's shop in Villa d'Almè) with parmesan slices and rocketsalad with baked potatoes\**

**Nüsecc: il nostro involtino di verza e carne con polenta**  15  
*Our roll savoy cabbage with salami and meat and polenta*







**La spalla di Schilpario con la nostra giardiniera e salsa verde**   15  
*Boiled Schilpario (mountain village) pork shoulder with our pickled vegetables and green sauce*

**Arrotolato di coniglio\* ripieno con crema al caffè di Nonna Teresa**  17  
*Nonna Teresa's stuffed rabbit roll with coffee cream*

**Differenza per polenta taragna 3**  
Extraprice for polenta taragna 3



## Le Ciotole Big Salads

- ALLEGRA**  12  
*Verdure fresche di stagione, fontina, olive verdi, prosciutto cotto*  
*Fresh mixed salad, cheese, green olives, ham*
- PIETRO**   12  
*Verdure fresche di stagione, mais, carne di cavallo salata, scaglie di grana*  
*Fresh mixed salad, corn, horse ham, parmisan*
- ESTIVA**  12  
*Verdure fresche di stagione, tonno, mozzarella*  
*Fresh mixed salad, tuna, mozzarella cheese*
- DELLA NONNA**  12  
*Verdure fresche di stagione, uovo sodo, emmenthal*  
*Fresh mixed salad, boiled egg, emmethal*
- DI OMAR**   12  
*Pomodori, tonno, acciughe, aglio, cipolle*  
*Tomatoes, tuna, anchovies, garlic, onions*
- VOGLIOSA**   13  
*Gamberetti, surimi al granchio\*, cuore di palma, sedano, rucola, riso, soia, mais*  
*Shrimps, crab surimi, heart of palm, celery, rocket salad, rice, soya, corn*
- GHIOTTONA**   12  
*Verdure fresche di stagione, olive nere, cipolla, tonno, uovo sodo*  
*Fresh mixed salad, black olives, onion, tuna, boiled egg*



## **Contorni** *Side dishes*

<b><i>Ciotolina di polenta taragna</i></b> ☺	7
<i>Small polenta taragna</i> ☺	
<b><i>Ciotolina di polenta</i></b>	4
<i>Small polenta</i>	
<b><i>Patate al forno*</i></b>	6
<i>Baked potatoes*</i>	
<b><i>Insalata verde</i></b>	4
<i>Green salad</i>	
<b><i>Pomodori</i></b>	4,5
<i>Tomatoes</i>	
<b><i>Insalata mista fresca</i></b>	6
<i>Fresh mixed salad</i>	
<b><i>Verdura mista cotta</i></b>	5
<i>Boiled mixed vegetables</i>	

☺ *Polenta taragna: Buckwheat flour polenta cooked with Branzi cheese and a little bit of butter and garlic*



## *Formaggi* *Cheese*

Alla porzione  
*One piece*

6

### *Formagella di Casazza*

*Branzi*

*Emmenthal*

*Strachitunt*

*Gorgonzola*

*Taleggio*

*Grana Padano*

**Pane, coperto e servizio 2,5**  
Bread, cover charge and service 2,5

*\* Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti possono essere abbattuti a -18° o surgelati e conservati all'origine*



## *Dolci della casa* *Homemade desserts*

<b><i>Caffè Gourmand (caffè con dolcetti della casa)</i></b>	4
<i>Coffee with homemade little sweets</i>	
<b><i>Panettone classico con crema al mascarpone</i></b>	7,5
<i>Classic italian panettone with mascarpone cream</i>	
<b><i>Casoncelli dolci della Ciotola</i></b>	8,5
<i>Our sweet version of local ravioli</i>	
<b><i>Tiramisù</i></b>	7,5
<b><i>Pannacotta</i></b>	7,5
<b><i>Bauletto di sfoglia con fragole e crema al mascarpone</i></b>	8
<i>Puff pastry cake with strawberries and mascarpone cream</i>	
<b><i>Crostatina con frutta fresca o confettura</i></b>	8
<i>Cake in local style with fresh fruit or marmelade</i>	
<b><i>Fantasia di piccole crostatine</i></b>	8
<i>Mixed small cake in local style</i>	
<b><i>Smaiassa con crema chantilly</i></b>	7,5
<i>Local cake with double flour, grapes, apple and pear with chantilly cream</i>	
<b><i>Torta Donizetti ai fichi con cioccolato e crema al mascarpone</i></b>	7,5
<i>Local cake with figs, mascarpone cream and chocolate</i>	
<b><i>Cheesecake (cioccolato, caramello, lampone o fragola)</i></b>	7,5
<i>Cheesecake (chocolate, caramel, raspberry or strawberry)</i>	
<b><i>Croccantino</i></b>	7,5
<i>Icecream with almond</i>	
<b><i>Tortino "Tutto mele" di Lella con confettura</i></b>	7,5
<i>Lella's "All apple" cake with jam</i>	
<b><i>Tortino con cuore di cioccolato</i></b>	7,5
<i>Cake with chocolate heart</i>	





## ***Dolci senza glutine e lattosio*** ***Gluten free and lactose free desserts***



*Pasticceria Quadrifoglio applica il Piano di Autocontrollo basato sui principi HACCP ed è un'azienda certificata secondo gli standard BRC e IFS.*



***Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia***

8,5

*On a base of crunchy cocoa and hazelnut biscuit, two delicious mousse: chocolate and hazelnut, decorated with gianduia*



***Classica crema al mascarpone, su base di pan di spagna bagnato al caffè, decorato con cacao amaro***

8,5

*Mascarpone mousse on sponge cake soaked in coffee, decorated with cocoa*





## *Aperitivi Cocktails*

<i>Donizetti Spriss</i>	7
<i>Il tipico aperitivo bergamasco con Elisir d'amore Bitter 24</i>	
<i>Donizetti Spriss - Typical bergamasc aperitif (with local Elisir d'amore Bitter 24)</i>	
<i>Spritz</i>	7
<i>Martini rosso</i>	6
<i>Martini dry</i>	6
<i>Martini bianco</i>	6
<i>Pastis</i>	6
<i>Gin tonic</i>	8

## *Birre Beers*

<i>Birre in vetro</i>	
<i>Birra Beck's 33cl</i>	4,5
<i>Birra Moretti rossa 33cl</i>	4,5
<i>Birre alla spina</i>	
<i>Menabrea bionda 20cl</i>	4
<i>Menabrea bionda 40cl</i>	6



## **Bevande - Caffè - Liquori** *Drinks - Coffee - Liqueurs*

### **Acqua green microfiltrata La Ciotola**

<i>Naturale o gasata da 0,70cl</i>	2,5
<i>Naturale o gasata da 0,5cl</i>	1,5

### **Bibite in lattina**

<i>Aranciata San Pellegrino</i>	3
<i>Chinò San Pellegrino</i>	3
<i>Lemonsoda</i>	3
<i>Acqua brillante</i>	3
<i>Coca Cola</i>	3
<i>Coca Cola Zero</i>	3
<i>Sprite</i>	3
<i>The alla Pesca</i>	3
<i>The al Limone</i>	3

### **Spremuta di arancia fresca**

<i>Fresh orange juice</i>	6
---------------------------	---

### **Caffè e Liquori**

<i>Caffè espresso o d'orzo al tavolo</i>		1,8
<i>Caffè con correzione in tazza</i>		2,8
<i>Caffè al ginseng</i>		2,3
<i>Liquori nazionali</i>		4
<i>Liquori esteri</i>		5
<i>Whisky (invecchiati/riserva)</i>		8
<i>Cognac</i>		8

