


**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.)** 18

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

**Tagliere di salumi con chisöl di polenta**  14  
*Assorted local salami, raw ham, cured pork shoulder, bacon and a little polenta with cheese)*

**Tagliere di formaggi misti con confetture e miele**  16  
*Mixed local and d.o.p. cheeses with jams and honey*



**Prosciutto crudo bergamasco Ca' del Botto e melone**   16  
*Ham and melon*

**Carne di cavallo salata con scaglie di Grana Padano**   14  
*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>	15
<b>Risotto al Valcalepio (porcini*, crema di tartufo, pancetta, vino rosso) </b> <i>Risotto with local red wine, porcini*, bacon and truffle cream</i>	16
<b>Trecce di pasta fresca con spinacino, pomodorino fresco e pasta di salame </b> <i>Fresh homemade pasta with fresh tomatoes, spinach and salami</i>	15
<b>Paccheri di pasta fresca alla boscaiola</b> <i>Fresh homemade pasta with porcini mushroom, cream and parsley</i>	15
<b>Pasta fredda a fantasia della Chef</b> <i>Chef's fancy cold pasta</i>	14



**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\***   16  
*Baked hock shank\* with potatoes\**


**Cotechino bergamasco in padella con polenta**   15  
*Italian cooked sausage with polenta*

**Polenta e porcini\***  14  
*Porcini mushrooms\* and polenta*

**Tagliata di manzo Angus grass fed (macelleria Angus Farm di Villa d'Almè) con aceto balsamico e patate al forno\***   21  
*Grass fed Angus beef grilled steak (Angus Farm butcher's shop in Villa d'Almè) with balsamic vinegar and baked potatoes\**



**Tartare di Fassona**   17  
*Beef Fassona tartare*

**Tonnato della Ciotola**   18  
*Veal with Ciotola tuna sauce*

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



## Le Ciotole Big Salads

- ALLEGRA**  13  
*Verdure fresche di stagione, fontina, olive verdi, prosciutto cotto*  
*Fresh mixed salad, cheese, green olives, ham*
- PIETRO**   13  
*Verdure fresche di stagione, mais, carne di cavallo salata, scaglie di grana*  
*Fresh mixed salad, corn, horse ham, parmisan*
- ESTIVA**  13  
*Verdure fresche di stagione, tonno, mozzarella*  
*Fresh mixed salad, tuna, mozzarella cheese*
- DELLA NONNA**  13  
*Verdure fresche di stagione, uovo sodo, emmenthal*  
*Fresh mixed salad, boiled egg, emmethal*
- DI OMAR**   13  
*Pomodori, tonno, acciughe, aglio, cipolle*  
*Tomatoes, tuna, anchovies, garlic, onions*
- VOGLIOSA**   14  
*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**   13  
*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> <i>Caffè with homemade little sweets</i>	5
<b><i>Panettone classico con crema al mascarpone</i></b> <i>Classic italian panettone with mascarpone cream</i>	7,5
<b><i>Sfoglia ripiena ai frutti di bosco</i></b> <i>Puff pastry filled with berries</i>	8
<b><i>Mousse alla fragola</i></b> <i>Strawberry mousse</i>	8
<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> <i>Puff pastry cake with strawberries and mascarpone cream</i>	8
<b><i>Crostatina con frutta fresca o confettura</i></b> <i>Cake in local style with fresh fruit or marmelade</i>	8
<b><i>Fantasia di piccole crostatine</i></b> <i>Mixed small cake in local style</i>	8
<b><i>Smaiassa con crema chantilly</i></b> <i>Local cake with double flour, grapes, apple and pear with chantilly cream</i>	7,5
<b><i>Torta Donizetti ai fichi con cioccolato e crema al mascarpone</i></b> <i>Local cake with figs, mascarpone cream and chocolate</i>	7,5
<b><i>Cheesecake (cioccolato, caramello, lampone o fragola)</i></b> <i>Cheesecake (chocolate, caramel, raspberry or strawberry)</i>	7,5
<b><i>Croccantino</i></b> <i>Icecream with almond</i>	7,5
<b><i>Tortino “tutto mele” di Lella con confettura</i></b> <i>Lella’s “All apple” cake with jam</i>	7,5



## *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**

*Naturale o gasata da 0,70cl* 2,5

*Naturale o gasata da 0,5cl* 1,5

### **Bibite in lattina**

*Aranciata San Pellegrino* 3

*Chinò San Pellegrino* 3

*Lemonsoda* 3

*Acqua brillante* 3

*Coca Cola* 3

*Coca Cola Zero* 3

*Sprite* 3

*The alla Pesca* 3

*The al Limone* 3

### **Spremuta di arancia fresca**

*Fresh orange juice* 6

### **Caffè e Liquori**

*Caffè espresso o d'orzo al tavolo*  2

*Caffè con correzione in tazza* 3

*Caffè bergamasco (caffè corretto con vino rosso)* 2,5

*Caffè al ginseng* 2,3

*Liquori nazionali* 4

*Liquori esteri* 5

*Whisky (invecchiati/riserva)* 8

*Cognac* 8



## *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*



## ***Dolci senza glutine*** *Gluten free desserts*



***Fresca mousse al mango con cuore di salsa al passion fruit su una base fragrante di biscotto al cocco e decorata con salsa tropicale e pezzetti di mango.*** 8,5

*Mousse of mango filled with passion fruit sauce on a base of coconut biscuit, decorated with tropical sauce and mango.*

