



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

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 ☒ ☑ 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

Tartare di Fassona ☒ ☑ 17
Beef Fassona tartare






Primi piatti First course

Casoncelli alla bergamasca (con burro, salvia e pancetta) <i>Local ravioli with bacon sage and butter</i>	15
Risotto al Valcalepio (porcini*, crema di tartufo, pancetta, vino rosso)  <i>Risotto with local red wine, porcini*, bacon and truffle cream</i>	16
Trippa della bergamasca con crostini fatti in casa   <i>Tripe in bergamasca style with homemade croutons</i>	14
Trecce di pasta fresca con spinacino, pomodorino fresco e pasta di salame  <i>Fresh homemade pasta with fresh tomatoes, spinach and salami</i>	15
Gigli di pasta fresca alla fonduta di formaggi bergamaschi <i>Fresh homemade pasta with cheese fondue</i>	14
Lasagne bergamasche <i>Local lasagne</i>	15



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

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

Pasta alla Carbonara 	14
Pasta all'Arrabbiata  <i>Pasta with hot spicy tomato sauce</i>	14
Pasta al Pomodoro  <i>Pasta with tomato sauce</i>	13
Pasta Aglio, Olio e Peperoncino  <i>Pasta with garlic, oil and hot chili pepper</i>	14



Secondi piatti Main course

Brasato di manzo al vino rosso Valcalepio con Polenta taragna 	18	
<i>Polenta taragna with braised beef with Valcalepio red wine</i>		
Stinco* al forno con patate*  	16	
<i>Baked hock shank* with potatoes*</i>		
Braciere con polenta e funghi porcini* 	19	
<i>Braciere local cheese with polenta and porcini mushrooms*</i>		
Polenta e porcini* 	14	
<i>Porcini mushrooms* and polenta</i>		
Tagliata di manzo con rucola, grana e patate al forno*  	21	
<i>Beef grilled steak with with rocket, parmesan and baked potatoes*</i>		
Nüsecc: il nostro involtino di verza e carne con polenta 	15	
<i>Our roll savoy cabbage with salami and meat and polenta</i>		
Spiedino di salsiccia con polenta, funghi porcini* e patate al forno con fonduta di formaggi locali 	18	
<i>Sausage skewer with polenta, porcini mushrooms* and potatoes with cheese fondue</i>		
La spalla di Schilpario con la nostra giardiniera e salsa verde		
<i>Boiled Schilpario (mountain village) pork shoulder with our pickled vegetables and green sauce</i>	 	16

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, parmesan
- 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, emmenthal
- 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

Ciotolina di polenta taragna ☺	7
<i>Small polenta taragna</i> ☺	
Ciotolina di polenta	4
<i>Small polenta</i>	
Patate al forno*	6
<i>Baked potatoes*</i>	
Insalata verde	4
<i>Green salad</i>	
Pomodori	4,5
<i>Tomatoes</i>	
Insalata mista fresca	6
<i>Fresh mixed salad</i>	
Patate e fagiolini verdi	7
<i>Potatoes and green beans</i>	

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



Formaggi
Cheese

Alla porzione
One piece

7

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*

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



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





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

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



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



Zuccottino con ganache al cioccolato al latte e granella di nocciole con crema cheesecake al caramello e base di corn flakes al cioccolato 8,5
Zuccottino with milk chocolate ganache and chopped hazelnuts with caramel cheesecake cream and chocolate corn flakes base

