



ANTIPASTI-STARTERS

Del Pinete

12.00€

Bocconcini di polenta croccanti in salsa al taleggio tartufato.
Crusty gnocchi of polenta with truffled taleggio cheese sauce.

All' Italiana

10.00€

Tagliere di salumi misti in bellavista con verdure croccanti al latte cocco.
Mixed cold cuts with crunchy vegetables in coconut milk

Di carne

13.00€

Tartare di manzo in bellavista, su misticanza con olio e limone.
Beef tartare, on salad bed with oil and lemon

Selvatico

15.00€

Tartare di cervo in bellavista, su misticanza con olio e limone.
Deer tartare, on salad bed with oil and lemon

Di pesce

13.00

Trancio di trota salmonata cotto a bassa temperatura su letto di crauti croccanti e nappato con yogurt greco alla cipollina.
Salmon trout steak cooked at low temperature on a bed of crispy sauerkraut and served with Greek yogurt with chives.



PRIMI PIATTI- PASTA & RICE

Casoncelli Bergamaschi

9.00€

Casoncelli caserecci con Parmigiano burro di malga, pancetta croccante e salvia.

Home made Casoncelli with Parmigiano, butter, crusty bacon and sage.

Pizzoccheri del Pinete

9.00€

Pizzoccheri fatti in casa con farina di grano saraceno mantecati al Formai De Müt del Monte Torcola e burro di malga, con patate coste e varze.

Home made Pizzoccheri of buckwheat flour with Fromai de Müt cheese, potatoes.

Spghettini al pomodoro ciliegino o pesto

9.00€

Spghettini fini in salsa di pomodori ciliegino o al pesto di basilico.

Italian spaghetti with cherry tomatoes sauce or basilic pesto.

Risotto porcini e mirtilli

11.00€

Risotto Carnaroli con con funghi porcini e mirtilli alpini.

Carnaroli risotto with porcini mushrooms an alpine blueberries.

Bucatini al ragù di cinghiale

10.00€

Bucatini caserecci all'uovo al ragù di cinghiale cotto a bassa temperatura.

Homemade egg bucatini with wild boar ragout cooked at low temperature.

Gnocchi paruck e pistacchi

11.00€

Gnocchi di patate fatti a mano con pesto di paruck e granella di pistacchi.

Handmade potato gnocchi with paruck pesto and chopped pistachios.



SECONDI PIATTI-MEAT & FISH

Brasato di bue

10.00€ 15.00€

Brasato di bue al Pinot Grigio con la sua salsa con polenta o Targna
Ox brased with Pinot Grigio wine, his sauce and polenta or Taragna.

Bocconcini di capriolo

11.00€ 15.00€

Bocconcini di capriolo al ginepro con polenta o Taragna
Roe deer morsels with juniper and polenta or Taragna.

Misto della Casa

20.00€

Brasato di bue, bocconcini di cervo formaggio alla piastra salamella alla brace funghi trifolati con polenta
Ox brased, deer morsels, grilled cheese, grilled salami, mushrooms and polenta.

Tagliata di manzo

18.00€

Tagliata di manzo in bella vista con chips croccanti di patata fatte in casa.
Beef tagliata with home made chips.

Spiedone alla griglia

17.00€

Spiedone di manzo e pancetta alla griglia.

Grilled skewer of beef and bacon.

Filetto al Sangiovese

20.00€

Filetto di manzo brasato in padella al Sangiovese.

Braised beef fillet in a pan with Sangiovese.



Trota allo zenzero

15.00€

Trota di Brembo saltata al burro aromatizzato allo zenzero e taccole verdi croccanti.

Sauteed Brembo trout with gingered butter and crousty green peas.

Pinete burgher 160g

18.00€

CheeseBurgher con formai de mut cipolle brasate insalata pomodori cetriolo bbq. Fritte.

CheeseBrugher with local cheese, roasted onions salad tomato cucumber bbq. Chips.



CONTORNI-SIDE DISHES

Polenta Taragna fresca		8.00€
Polenta fresca e taragna abbrustulita		6.00€
Funghi trifolati / local mushrooms		9.00€
Patatine fritte / French fries		5.00€
Formaggio misto / Mix of local cheese		8.00€
Insalatona mista / Mixed salad		7.00€
Verdure griglia/ Grilled vegetables		9.00€

DESSERT-DESSERT

Dessert fatti in casa / Home made dessert	5.00€
---	-------

Alcuni prodotti in base alla stagionalità ed alle esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine