

ANTIPASTI / STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera di verdure e gnocco fritto ^[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14] € 15
Local platter with mixed cured meats and cheese, with pickled vegetables and fried dough

Carciofi alla romana al profumo di arancia con spinaci saltati ^[1,7,8,11] € 15
Pan braised artichokes with orange flavour, accompanied by sauteed spinach

Lingua di manzo arrosto e maglia di zucchini e carote, servite con salsa verde e julienne di peperoni € 16
Roasted beef tongue and braid of zucchini and carrots, served with green sauce and peppers cut into julienne strips ^[1,3,4,5,8,11,12]

Merluzzo mantecato con polentina bramata € 15
Creamy codfish served with cornmeal mush ^[1,4,7]

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Casoncelli alla bergamasca* con pancetta, burro fuso e salvia € 14
Bergamo Casoncelli: pork meat ravioli, tossed w. butter, bacon and sage* ^[1,3,7,8,9,13]

Risotto al nero di seppia con dadolata di mare € 17
Squid ink risotto with diced fish ^[2,4,7,9,14]

Tagliatelle al ragù bianco di faraona e ricotta affumicata € 16
Tagliatelle pasta with guinea-fowl white ragout and smoked ricotta cheese ^[1,6,7,9,10]

Panzerotti ricotta e spinaci al pomodoro e basilico, con burratina di bufala € 16
Ricotta cheese and spinach ravioli, w. tomato sauce and basil, served with buffalo burrata cheese ^[1,3,5,6,7,9,11]

Zuppa di legumi e cerali con crostini di pane € 14
Legume and cereal soup, served with bread croutons ^[1,6,9,11,13]

Coperto (applicato a tutti gli occupanti del tavolo) € 2,50
Cover charge (applied to all table guests) per person

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Filetto di branzino arrosto su letto di carciofi e menta <i>Roasted seabass fillet served on artichokes with mint flavour</i> ^[4]	€ 18
Brasato di manzo al vino rosso con polenta <i>Braised beef cooked in red wine, served with polenta</i> ^[1,7,9]	€ 22
Tomino piastrato con verdure alla griglia <i>Grilled tomino cheese and mixed vegetables</i> ^[7]	€ 15
Tagliata di controfiletto di manzo con rucola e Grana <i>Sliced beef sirloin, cooked medium rare, w. rocket salad, Grana cheese shavings</i> ^[7]	€ 20
Preso di maiale iberico con crema di sedano rapa e zucca saltata <i>Iberian pork accompanied by mashed celery root and sauteed pumpkin</i>	€ 22

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	€ 5
Patatine fritte* <i>French fries</i> * ^[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15]	€ 5
Verdure al vapore <i>Steamed vegetables</i>	€ 5
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 5
Insalata verde o mista <i>Green or mixed salad</i>	€ 5

PIZZA

Focaccia bianca con origano* <i>Plain focaccia with oregano</i> * [1,7,8]	€ 8
Pizza marinara* <i>Pizza with tomato sauce, garlic, oregano</i> * [1,8]	€ 11
Pizza vegetariana* <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and vegetables</i> * [1,7,8]	€ 14
Pizza margherita* <i>Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese</i> * [1,7,8]	€ 12
Pizza al prosciutto cotto* <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and cooked ham</i> * [1,7,8]	€ 12
Pizza con mozzarella di bufala* <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella and buffalo mozzarella cheese</i> * [1,7,8]	€ 16
Pizza diavolina (piccante)* <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami</i> * [1,7,8,13]	€ 14
Pizza tonno e cipolle* <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, onions and tuna</i> * [1,4,7,8]	€ 14
Pizza al prosciutto cotto e funghi porcini* <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham and porcini mushrooms</i> * [1,7,8,12]	€ 14
Focaccia con rucola, pomodorini, prosciutto crudo e mozzarella di bufala* <i>Focaccia with rocket salad, cherry tomatoes, raw ham and buffalo mozzarella cheese</i> * [1,7]	€ 14
Eventuali aggiunte / variazioni <i>Additions / variations</i>	€ 4

MENU BAMBINI / KIDS MENU

Pastasciutta con condimento a scelta (al pomodoro, al pesto, al ragù, oppure in bianco)

Pasta (with tomato sauce, with basil besto, Bolognese or plain) ^[1,3,5,6,7,8,9]

€ 7

Gnocchetti di patate con condimento a scelta (al pomodoro, al pesto, al ragù, oppure in bianco)

Potato dumplings (with tomato sauce, with basil besto, Bolognese or plain) ^[1,3,5,6,7,8,9]

€ 7

Lasagne alla bolognese

Bolognese lasagna ^[1,3,7,8,9]

€ 10

Hamburger con contorno a scelta

Hamburger & side dish on choice ^[3,5,6,7,8]

€ 10

Cotoletta di pollo con contorno a scelta

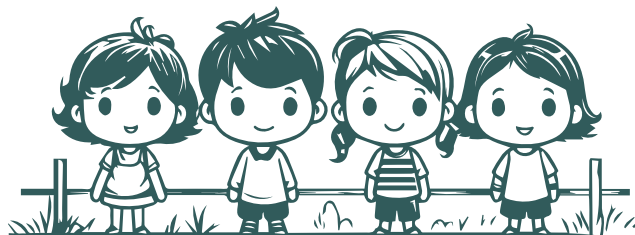
Breaded chicken cutlet & side dish on choice ^[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14]

€ 10

Nuggets di pollo con contorno a scelta

Chicken nuggets & side dish on choice ^[1,3,5,6,7,8,9]

€ 10



DESSERT

Strudel di mele caldo con gelato alla vaniglia* <i>Warm apple strudel with vanilla ice-cream*</i> ^[1,3,6,7,10]	€ 7
Tortino al cuore caldo di cioccolato con crema inglese <i>Warm chocolate melting cake with crème anglaise</i> ^[1,3,7]	€ 7
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	€ 7
Tiramisù fatto in casa <i>Home-made Tiramisù</i> ^[1,3,7,8]	€ 7
Coppa di gelato* (secondo disponibilità) <i>Cup of ice cream* (subject to availability)</i> ^[1,3,7,8]	€ 7

AFTER DINNER

Caffè / <i>Coffee</i>	€ 2
Infusi / <i>Camomille or hot tea</i>	€ 3
Amaro / <i>Tonic liquor</i>	€ 4
Limoncello	€ 4
Grappa	€ 5

DRINKS

Birra alla spina / <i>Draft beer</i>	€ 5
• Heineken 50 cl	€ 4
• Heineken 25 cl	€ 4
Birra in bottiglia / <i>Bottled beer</i>	€ 4
• Moretti 33 ccl	€ 4
Bibita / <i>Soft drink</i>	€ 3
• Coca cola, Coca cola 0, Sprite, Fanta, The	€ 3
Acqua / <i>Water 75 cl</i>	€ 3
• Naturale (Still) / Frizzante (Sparkling)	€ 3
Calice di vino / <i>Glass of wine</i>	€ 5

INFO

***Per garantirne l'integrità, i prodotti contrassegnati con un asterisco possono essere surgelati all'origine o essere abbattuti e congelati in loco. Informiamo i gentili ospiti che tutti i prodotti freschi che vengono abbattuti sono stati bonificati secondo le regole HACCP europee.**

****In order to ensure their integrity, products marked with an asterisk may be initially frozen by producer or deep frozen during preparation. We would like to inform our guests that all the fresh products that are deep frozen have been processed according to European HACCP rules.***

I nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche indicate tra [parentesi]. Lista allergeni consultabile su richiesta.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione. Il nostro personale garantirà la massima attenzione nelle preparazioni pur non potendo garantire la non contaminazione.

Our dishes might contain the food allergens indicated into [brackets]. Food allergens list upon request.

Please notify staff of any food allergies or intolerances before ordering. Our staff will pay utmost attention during preparation, however not being able to ensure non-contamination.

**FOLLOW US
&
SHARE YOUR MOMENT**



@airport_hotel_bg



@Airport Hotel Bergamo



+39 035303805

info@airporthotelbg.com

airporthotelbg.it

