

## BEVERAGE

Acqua minerale 75 cl	€ 2,5	VINI SFUSI	
Birra piccola alla spina Zipfer 20 cl	€ 2,5		
Birra media alla spina Zipfer 40 cl	€ 4,5	1 L	€ 9,5
Bibite in lattina	€ 2,5	1/2 L	€ 5
Estathè in lattina	€ 3	1/4 L	€ 3
Bibita litro	€ 4,5		
Coca cola litro	€ 5	ROSSO: Barbera Oltrepò Pavese Cantine	
Chinotto 27,5 cl	€ 3	"Pirovano" (frizzante)	
Aranciata 27,5 cl	€ 3	BIANCO: "Gambellara" (DOC fermo)	
Gassosa "Lurista" 27,5 cl	€ 3	BIANCO: "Valfonda" del Veneto (frizzante)	
Caffè	€ 1,5		

Caro cliente/ospite,  
**se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari**  
chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.  
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

In questo locale, in base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili e/o surgelati.  
Gli alimenti, come carne e pesce, da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazione a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg.(CE)1831/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Cereali contenenti glutine, vale a dire grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti derivati
Pesce e prodotti derivati
Arachidi e prodotti derivati
Soia e prodotti derivati
Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
Sedano e prodotti derivati
Senape e prodotti derivati
Semi di sesamo e prodotti derivati
Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)
Lupini e prodotti derivati
Molluschi e prodotti derivati

Lavoriamo con la massima attenzione al fine di non contaminare le pietanze, ma informiamo la gentile clientela che l'utilizzo di un solo ambiente di cucina **non esclude al 100%** il rischio di possibile contaminazione.



da Giorgio Ristorante  
Abergo Adesio



dagiorgioristorianteadesio



Tel. 0346 33073

www.abergoardesio.com  
info@abergoardesio.com



## MENU

### MENU DEGUSTAZIONE

Per chi vuole coccolarsi dall'antipasto al dolce

#### MENÙ CARNE

Battuta di manzo a coltello con puntarelle,  
maionese al pistacchio e scaglie di grana  
Ravioli di nostra produzione ripieni di porro e patate  
Guancia di maialino al profumo di cacao e purè di castagne  
Dolce del pasticciere

€ 35

#### MENÙ PESCE

Calamaretti ripieni in zuppeta con patate e porcini  
Spaghettoni aglio, olio, fagioli e gamberi del mediterraneo  
Cotoletta di tonno alla Piemontese con maionese alla cannella e arancia  
Dolce del pasticciere

€ 38

I menù non sono divisibili con altre persone.  
Prezzi bevande escluse

## ANTIPASTI

### ANTIPASTI DI MARE

Carpaccio di gamberi rosa, melograno, mandarino e finocchi	€ 16
Calamaretti ripieni in zuppetta con patate e porcini	€ 14
Cuore di carciofo, burrata e cannocchia	€ 14
Tentacolo di polpo alla brace e porro bruciato	€ 14
Cosce di rane disossate con polenta e strachitunt <i>(Presidio SLOW FOOD: produzioni di eccellenza gastronomica)</i>	€ 12

### ANTIPASTI DI TERRA

Degustazione di salumi di nostra produzione "Atelier Da Giorgio Maison dei sapori"	€ 10
Battuta di manzo a coltello con puntarelle, maionese al pistacchio e scaglie di grana	€ 13
Ovo fritto con taleggio e lamelle di tartufo	€ 13
Lumache trifolate, con crema di patate e aglio nero fermentato	€ 13
Terrina di fegato d'oca con confettura di rabarbaro e aceto balsamico	€ 15

## PRIMI

### PRIMI DI MARE

Risotto con zucca, cappasanta e zenzero	€ 13
Mezze maniche in salsa rosa e tonno crudo	€ 14
Spaghettoni aglio, olio, fagioli e gamberi del mediterraneo	€ 14

### PRIMI DI TERRA

Casoncelli tradizionali da Giorgio alla bergamasca	€ 10
Tortelli di nostra produzione alla faraona in salsa cacciatora	€ 13
Paccheri al ragù di coniglio, olive e limone	€ 13
Ravioli di nostra produzione ripieni di porro e patate e lamelle di tartufo	€ 13

## SECONDI

### SECONDI DI MARE

Spigola del mediterraneo in crosta di olive e salsa topinambur	€ 17
Cotoletta di tonno alla Piemontese con maionese alla cannella e arancia	€ 15
Fritto misto di pesce con verdure	€ 17
Gamberi, calamari in crema di ceci e rosmarino	€ 16

### SECONDI DI TERRA

Tagliata di manzo con petali di grana, rucola e burro al rosmarino	€ 18
Guancia di maialino al profumo di cacao e purè di castagne	€ 14
Filetto di manzo con sapori invernali	€ 19
Rognone con spinaci e salsa senape	€ 13
Selezione di formaggi slow food & crema di castagne <i>(Presidio SLOW FOOD: produzioni di eccellenza gastronomica)</i>	€ 12

## CONTORNI

Patatine fritte	€ 3,5
Verdure grigliate	€ 5
Polenta al mais rostrato di Rovetta	€ 2,5

## MENÙ BAMBINI

Massimo 12 anni

1 piatto a scelta , bibita e gelato	€ 10
Pasta al pomodoro, pasta in bianco, cotoletta con patatine, wurstel con patatine	
Bibita e gelato	

## MENÙ CELIACI

Chiedi al nostro staff il menù dedicato per celiaci



RESTAURANT & HOTEL  
DA TORRÈ



da Giorgio Ristorante  
Albergo Ardesio



dagiorgioristorianteardesi



Tel 0346 33073

www.albergoardesi.com  
info@albergoardesi.com

# MENU CELIACI

È importante segnalare la celiachia ad ogni ordine.  
Lavoriamo con la massima attenzione al fine di non contaminare le pietanze,  
ma informiamo la gentile clientela che l'utilizzo di un solo ambiente di cucina  
**NON ESCLUDE AL 100%** il rischio di possibile contaminazione.

I menù non sono divisibili con altre persone. Prezzi bevande escluse.

## MENÙ CELIACO CARNE

È importante segnalare la celiachia ad ogni ordine

Battuta di manzo a coltello con  
puntarelle, maionese al pistacchio e  
scaglie di grana

PASTA CELIACA al ragù di coniglio,  
olive e limone

Guancia di maialino al profumo di cacao  
e purè di castagne

Dolce del pasticciere

€ 37

## MENÙ CELIACO PESCE

È importante segnalare la celiachia ad ogni ordine

Calamaretti in zuppetta  
con patate e porcini

PASTA CELIACA aglio, olio, fagioli  
e gamberi del mediterraneo

Tagliata di tonno con maionese  
alla cannella e arancia

Dolce del pasticciere

€ 40

## ANTIPASTI

È importante segnalare la celiachia ad ogni ordine

### ANTIPASTI DI MARE

Carpaccio di gamberi rosa, melograno, mandarino e finocchi € 16

Calamaretti in zuppetta con patate e porcini € 14

Cuore di carciofo, burrata e cannocchia € 14

Tentacolo di polpo alla brace e porro bruciato € 14

Cosce di rane disossate con polenta e strachitunt € 12

(Presidio SLOW FOOD: produzioni di eccellenza gastronomica)

### ANTIPASTI DI TERRA

Degustazione di salumi di nostra produzione  
"Atelier Da Giorgio Maison dei sapori" € 10

Battuta di manzo a coltello con puntarelle, maionese al pistacchio  
e scaglie di grana € 13

Lumache trifolate, con crema di patate e aglio nero fermentato € 13

Terrina di fegato d'oca con confettura di rabarbaro e aceto balsamico € 15

## PRIMI

È importante segnalare la celiachia ad ogni ordine

### PRIMI DI MARE

Risotto con zucca, cappasanta e zenzero	€ 13
Pasta CELIACA in salsa rosa e tonno crudo	€ 15
Pasta CELIACA aglio, olio, fagioli e gamberi del mediterraneo	€ 15

### PRIMI DI TERRA

Ravioli CELIACI di bagoss presidio SLOW FOOD	€ 12
Risotto zucca, zola e zenzero	€ 11
Pasta CELIACA al ragù di coniglio, olive e limone	€ 14

## SECONDI

È importante segnalare la celiachia ad ogni ordine

### SECONDI DI MARE

Spigola del mediterraneo e salsa topinambur	€ 17
Tagliata di tonno con maionese alla cannella e arancia	€ 15
Fritto misto di pesce con verdure	€ 18
Gamberi, calamari in crema di ceci e rosmarino	€ 16

### SECONDI DI TERRA

Tagliata di manzo con petali di grana, rucola e burro al rosmarino	€ 18
Guanca di maialino al profumo di cacao e purè di castagne	€ 14
Filetto di manzo con sapori invernali	€ 19
Rognone con spinaci e salsa senape	€ 13
Selezione di formaggi slow food & crema di castagne (Presidio SLOW FOOD: produzioni di eccellenza gastronomica)	€ 12

## CONTORNI

È importante segnalare la celiachia ad ogni ordine

Patatine fritte CELIACHE	€ 4,5
Verdure grigliate	€ 5
Polenta al mais rostrato di Rovetta	€ 2,5

## DESSERT

È importante segnalare la celiachia ad ogni ordine

Dolci fatti in casa:	Torta calda & gelato artigianale	€ 6
	Tortino di carote & gelato artigianale	€ 6
	Coulant di pistacchio	€ 7
Altre dolci tentazioni:	Gelato con fragole	€ 6
	Gelato con frutti di bosco	€ 6
	Sorbetto	€ 3
	Affogato al caffè	€ 6
	Affogato a piacere	€ 7

CUSTI: Fiordilatte, nocciola, pistacchio, cioccolato, straciatella, liquirizia, yogurt, yogurt frutti di bosco, pompelmo rosa, lime e zenzero