BAR RISTORANTE PIZZERIA
SAN VIGILIO

"Davanti a me... come un'onda delicata,
nuove colline e dietro di loro le montagne blu scuro;
una prima catena, quindi un'altra
fino alle alte Alpi innevate... uno spettacolo così bello
e potente non l'avevo mai visto coi miei occhi "

Hermann Hesse
quando sostò presso il nostro ristorante nel 1913

Tag us on Instagram
@ristorantepizzeriasanvigilio

Caro ospite/cliente,
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari avvisa il/la cameriere/a al momento dell'ordinazione e chiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattimento e congelamento.

Dear customer/guest,
should you have any allergy or food intolerance inform us at the moment of ordination at the table.
We will be glad to suggest the best options for you.

***In mancanza di prodotto fresco può trattarsi di prodotto conservato a bassa temperatura.**
***In lack of a fresh product we may serve a product conserved at a low temperature.**

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 1. *Cereals containing gluten and products derived from them* **2.Crostacei e prodotti derivati 2.** *Crustaceans and products derived from them* **3.Uova e prodotti derivati 3.** *Eggs and products derived from them* **4.Pesce e prodotti derivati 4.** *Fish and products derived from it* **5.Arachidi 5.** *Peanuts* **6.Soia e prodotti derivati 6.** *Soybeans and soybean products* **7.Latte e prodotti derivati, incluso lattosio 7.** *Milk and dairy products, including lactose* **8.Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole,noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci di queensland e prodotti derivati 8.** *Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, and Queensland nuts (macadamia nuts), and products derived from them* **9.Sedano 9.** *Celery* **10.Senape 10.** *Mustard* **11. Semi di sesamo 11.** *Sesame seeds* **12. Anidride solforosa e solfiti 12.** *Sulphur dioxide and sulphites* **13. Lupini e prodotti derivati 13.** *Lupin and lupin products* **14.Molluschi e prodotti derivati 14.** *Molluscs and mollusc products*

MENU

Ristorante

Antipasti • Starters

Selezione di salumi — 18€
Selection of cold cuts [1,5,8,12]

Sandwich di pan brioche con tartare di manzo, maionese alla zucca, spinacino e chips di grana — 18€
Brioche bun sandwich with beef tartare, pumpkin mayonnaise, spinach and Parmesan crisps [1,3,5,7,8,9,10]

Flan di zucca su fonduta di gorgonzola, amaretti e salvia fritta — 16€
Pumpkin flan on a Gorgonzola fondue with amaretti biscuits and fried sage [3,5,7,8,9]

Insalata di mare tiepida con emulsione di prezzemolo e olio al limone — 20€
Warm seafood salad with parsley emulsion and lemon oil [2,4,9,12,14]

Carpaccio di salmone marinato con insalatina di finocchi e arance, maionese alle olive e aneto — 20€
Marinated salmon carpaccio with fennel and orange salad, olive mayonnaise and dill [2,3,4,5,8,14]

Primi Piatti • First Course

Casoncelli alla bergamasca fatti in casa con burro, salvia, pancetta e formaggio — 18€
Homemade ravioli stuffed with meat, served with butter, sage, bacon and cheese [1,3,5,7,8,9,12]

Gnocchetti di patate e farro al ragù di cinghiale con gel di genepy — 18€
Potato and spelt gnocchi with wild boar ragout and Genepy gel [1,3,9,12]

Pizzoccheri di grano saraceno con patate, verza, Casera, burro nocciola e polvere di salvia — 18€
Buckwheat pizzoccheri with potatoes, savoy cabbage, Casera cheese, hazelnut butter and sage powder [1,3,7,9]

Risotto con crema di porri, fonduta di Taleggio allo zafferano e porro fritto — 18€
Risotto with leek cream, saffron Taleggio fondue, and crispy fried leek [5,7,8,9]

Calamarata con pesce spada, melanzane, pomodorini e ricotta salata— 20€
Calamarata with swordfish, eggplant, cherry tomatoes and salted ricotta [1,2,4,7,9,14]

Vellutata di zucca con crumble di salmone e panko ed olio al rosmarino— 18€
Pumpkin soup with salmon and panko crumble and rosemary oil [1,2,4,9,12,14]

Coperto a persona — 4€
Cover charge for person

Senza lattosio *Lactose free*

Senza glutine *Gluten free*

Secondi Piatti • Second Course

Coniglio alla bergamasca con polenta — 22€
Rabbit Bergamo-style with polenta [9]

Straccetti di manzo alle erbe fini con crauti viola stufati — 24€
Beef strips with fine herbs and stews purple sauerkraut [9]

Guancia di maiale ed il suo fondo su patata soffice gratinata al forno — 22€
Pork cheek with its own jus, served over a soft baked potato gratin [9]

Polpette di carne in umido su crema di polenta — 18€
Meatballs "al syugo" on creamy polenta [7,9]

Calamaro a ventaglio alla mediterranea con patate arrosto ed emulsione di prezzemolo — 22€
Mediterranean-style fan squid with roasted potatoes and parsley emulsion [2,4,9,12,14]

Filetto di branzino arrosto con cavolini di bruxelles e salsa all'arancia — 26€
Roasted Sea Bass fillet with brussels sprouts and orange sauce [2,4,9,12,14]

Contorni • Side dishes

Insalata Nizzarda (tonno, uova, olive, mozzarella, lattuga, pomodori) — 12€
Nizzarda salad (tuna fish, eggs, olives, mozzarella, lettuce, tomatoes) [2,3,4,7,12,14]

Polenta — 5€
Typical Bergamo Garnishing

Insalata Primavera (lattuga, rucola, pomodori, mozzarella) — 10€
Spring salad (lettuce, rocket, tomatoes, mozzarella) [7]

Insalata Bordolese (gamberetti, cuori di palma, rucola, lattuga) — 12€
Bordolese salad (prawns, palm hearts, rocket, lettuce) [2,4,12,14]

Verdure al forno (trevisana, zucchine, melanzane, peperoni) — 10€
Baked vegetables (radicchio, courgettes, aubergine, peppers) [12]

Patate fritte* — 6€
French fries [5,8]

Coperto a persona — 4€
Cover charge for person

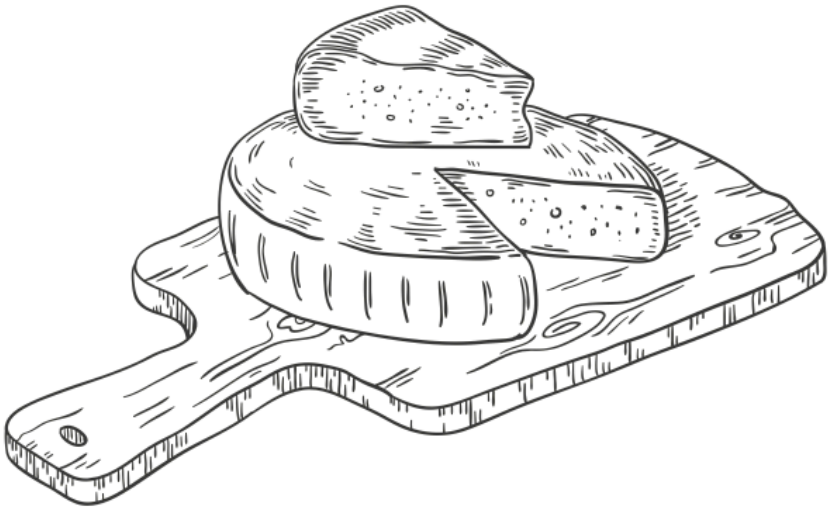
Senza lattosio *Lactose free*

Senza glutine *Gluten free*

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

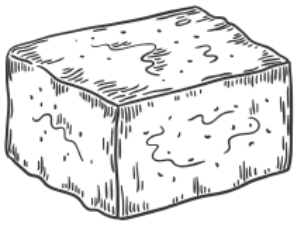
prodotti dai “formager” bergamaschi

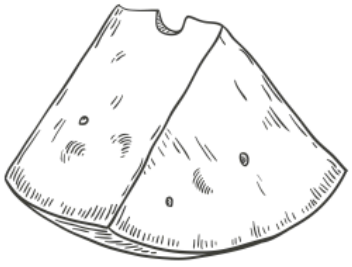
22€



Taleggio

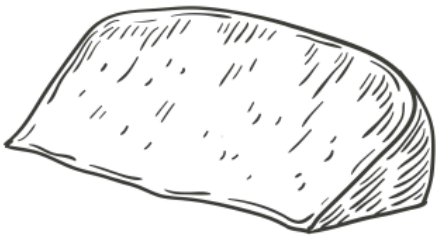
Robiola

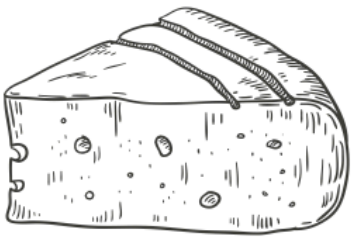




Formagella Valle Brembana

Formai de Mut d’alpeggio





Strachitunt

Possibilità di assaggiare anche solo uno dei cinque formaggi proposti.
Assaggio singolo: 5 €
Abbinamento consigliato calice di Primitivo Madrigale: 7 €

PIZZE

Marinara (pomodoro, aglio, origano) *tomatoes, garlic, oregano* — **7,50€**

Biancaneve (olio, mozzarella, ricotta) *oil, mozzarella, ricotta* — **9€**

Margherita (pomodoro, mozzarella) *tomatoes, mozzarella* — **9,50€**

Gorgonzola (pomodoro, gorgonzola) *tomatoes, gorgonzola* — **11€**

Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi) *tomatoes, mozzarella, mushrooms* — **13€**

Napoli (mozz., pom., capperi, acciughe, orig.) *mozzarella, tomatoes, capers, anchovy, oregano* — **13€**

Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) *tomatoes, mozzarella, boiled ham* — **13€**

Pugliese (mozzarella, pomodoro, cipolle, origano) *mozzarella, tomatoes, onions, oregano* — **13€**

Romana (olive, acciughe, pomodoro, mozz., orig.) *olive, anchovy, tomatoes, mozzarella, oregano* — **13€**

4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, capperi, olive, acciughe, prosciutto cotto) *tomatoes, mozzarella, mushrooms, artichokes, capers, olives, anchovy, boiled ham* — **14€**

Calzone normale (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) *tomatoes, mozzarella, boiled ham* — **14€**

Capricciosa (pom., mozz., funghi, carciofi, capperi, olive, prosc.) *4 stagioni without anchony* — **14€**

Prosciutto e Funghi (pomodoro, mozz., prosc., funghi) *tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms* — **14€**

Siciliana (mozz., pom., sal. piccante, olive, acc., orig.) *mozz., tomat., hot salami, olives, anchovy and oregano* — **14€**

4 Formaggi (pom., mozzarella, zola, grana, emmenthal) *tomat., mozz., zola, grana, emmentaler* — **14€**

Genovese (pomodoro, zola, spinaci, grana) *tomatoes, zola, spinach, grana* — **14€**

Gustosa (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) *tomatoes, mozzarella, tuna, onion* — **14€**

Parmigiana (melanzane, grana, pomodoro, mozz.) *aubergines, grana, tomatoes, mozzarella* — **14€**

Verdure (spinaci, pep., melanz., zucch., pom., mozz.) *spinach, pep., auberg., zucchini, tom., mozz.* — **14€**

Americana (pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel) *tomatoes, mozzarella, chips, würstel* — **14€**

Margherita al Crudo *"Margherita" with raw ham* — **14€**

Bufalina (pomodoro, mozz. di bufala, pom. fresco) *buffalo's milk mozzarella, fresh tomatoes* — **15€**

Gorgonzola e Prosc.to Crudo (pom., zola, prosc. crudo o speck) *tom., zola, raw or smoked ham* — **16€**

Calzone Farcito (pom., moz., carc., fung., cap., prosc.) *tomat., mozz., artich., mush., cap.s, ham* — **16€**

Rustica (pomodoro, 4 formaggi, funghi, wurstel) *tomatoes, 4 cheeses, mushrooms, wurstel* — **16€**

Scamorza & Speck (pomodoro, mozz., scamorza, speck) *tom., mozz., scamorza, smoked ham* — **16€**

Delicata (gamberetti, rucola, pomodoro, mozzarella) *shrimps, rocket, tomatoes, mozzarella* — **16€**

Frutti di Mare (pomodoro, frutti di mare, origano) *tomatoes, seafood, oregano* — **16€**

Giannino ("Capricciosa", uova, zola, wurstel) *"Capricciosa", eggs, zola, wurstel* — **16€**

San Vigilio (brie, mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola) *brie, mozz., tomat., dried beef, rocket* — **16€**

Mare & Monti (pomodoro, mozz., porcini, frutti di mare, orig.) *tom., mozz., boletus, seafood, oreg* — **17€**

se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari avvisi il/la cameriere/a al momento dell'ordinazione
should you have any allergy or food intolerance inform us at the moment of ordination at the table

Coperto a persona — 4€
Cover charge for person

Dessert

Tiramisú della casa — 8,50€
Tiramisù (coffee-flavoured mascarpone dessert) [1,3,7]

Tarte Tatin di mele, panna montata e fonduta al cioccolato — 8,50€
Apple Tarte Tatin with whipped cream and chocolate fondue [1,3,7]

Cheesecake al caramello salato, cioccolato fondente e arachidi — 8,50€
Salted caramel cheesecake with dark chocolate and peanuts [3,5,7,8]

Sfogliatina con crema chantilly, frutti di bosco e coulis di fragole — 8,50€
Puff pastry with Chantilly cream, mixed berries, and strawberry coulis [1,3,7]

Mousse al cioccolato fondente con variazione di pere, amaretti e riduzione di sangria— 8,50€
Dark chocolate mousse with assorted pear preparations, amaretti biscuits and sangria reduction [3,5,8,12]

Affogato al caffè — 7,50€
Ice-cream with hot coffee (3,5,6,7,8,12)

Meringata — 8,50€
Meringue (1,3,5,6,7,8,12)

Macedonia di frutta fresca — 7€
Fresh fruit salad

Vini da dessert • Dessert Wines

Flute di Moscato dolce — 7€

Flute di Moscato di Pantelleria — 7€

Flute di Passito di Pantelleria Pellegrino — 7€

Flute di Epyas Az. Il Calepino — 8€ (VINO LOCALE -LOCAL WINE)

Flute di Moscato di Scanzo Serafino Az. Il Cipresso — 15€ (VINO LOCALE-LOCAL WINE)

Flute di Vin Santo — 7€

Vin Santo Serelle Ten. Ruffino 50cl— 16€

Moscato Pantelleria Pellegrino 50cl — 16€

Passito Pantelleria 50cl — 16€

Passito Epyas Il Calepino 50cl — 25€ (VINO LOCALE-LOCAL WINE)

Moscato d'Asti Cantine Fontanafredda 75cl — 22€

Moscato d'Asti Cantine Massolino 75cl — 22€

Moscato di Scanzo Serafino 50cl — 60€ (VINO LOCALE-LOCAL WINE)

Senza lattosio *Lactose free*

Senza glutine *Gluten free*

Birre alla spina • Draft Beers

Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Lager
20cl 3,20€
40cl 6€

5,5% alc, contiene orzo

Birrificio Angelo Poretti Bock Rossa 6 Luppoli
20cl 4€
40cl 7€

7,0% alc, contiene orzo

Grimbergen Triple
20cl 4€
40cl 7€

8,0% alc, contiene orzo

Birre in bottiglia • bottled beers

Menabrea/Becks/Ceres 33cl — 6€
Poretti Analcolica (no alcohol) 33cl — 6€
Poretti no glutine (no gluten) 33cl — 6€

Il nostro signature cocktail • Our signature cocktail

IL VECCHIO G - 10€

Vermouth Rosso Carpano Antica Formula (Seedlip Garden 108 Non-Alcoholic Version)

Soda di pompelmo rosa e pepe rosa (pink pepper and grapefruit)

APERITIVI

Aperitivi classici (Crodino, Sanbitter) — 6€

Aperol Spritz — 8,5€

Campari Spritz — 8,5€

Hugo Spritz— 8,5€

Limoncello Spritz — 8,5€

Analcolico alla frutta— 8€

Gin Tonic (Gordon, Gin Mare, Roku, Monkey)— 12€

Negroni — 10€

Americano — 10€

Bar

Caffè — 2€
Caffè decaffeinato — 2€
Caffè d'orzo — 2,50€
Caffè ginseng — 2,50€
Caffè freddo — 5€
Cappuccino — 3€
Tè caldo, Camomilla e infusi— 3,50€
Cioccolata— 3,50€
Acqua minerale 75cl — 5€
Spremuta d'arancia — 5€
Bibite in vetro 33cl — 4€

Gelati - Ice Cream

Coppa con due palline — 4€
Coppa con tre palline — 5€
Macedonia di frutta fresca e gelato — 8€
Frutti di bosco — 8€
Frutti di bosco con gelato —9€

Liquori

Mirtillo — 5€
Mela Verde — 5€
Limoncello — 5€

Grappe

Moscato — 5€
Prosecco — 5€
Franciacorta — 5€
Franciacorta Barrique — 6€
Chianti — 5€
Prime Uve bianca — 6€
Prime Uve Nera — 6€
Amarone — 8€
Brunello di Montalcino — 8€

Distillati esteri

Glen Grant - 7€	5 anni
Ballantines - 7€	5 anni
Johnnie Walker - 7€	5 anni
Macallan - 10€	7 anni
Jack Daniel - 8€	7 anni
Four Roses - 8€	7 anni
Lagavulin - 10€	8 anni
Laphroiaig - 9€	10 anni
Ardbeg - 9€	10 anni
Talisker - 9€	10 anni
Glenfiddich - 9€	12 anni
Glenlived - 9€	12 anni
Chivas - 9€	12 anni
Oban - 10€	14 anni

Jameson - 8€
Courvoisier - 6€
Martell - 6€
Hennessy - 6€
Calvados - 6€
Carlos Primero - 6€
Cardenal Mendoza - 6€
Remy Martin - 7€
Armagnac - 8€