

MENÙ. € 43.00

Cocktail al prosecco di Valdobbiadene e.
Analcolico alla frutta con buffet di sfoglie,
stuzzicherie salate, chips e piccole fritture

Prosciutto crudo San Daniele e

Cotto affumicato della Foresta Nera
pan brioche, carciofi all'olio e pomodori secchi

Le nostre tagliatelle alla Zio Bruno

Risotto con carciofi e scamorza

Filetto di vitello stecato all'aceto balsamico con
polenta e funghi porcini

Torta Mille foglie.



MENÙ. € 48.00

Cocktail al prosecco di Valdobbiadene e.
Analcolico alla frutta con buffet di sfoglie,
stuzzicherie salate, chips e piccole fritture

Insalata di mare tiepida all'olio e limone

Risotto mantecato alle erbe aromatiche

Gnocchetti al taleggio e rucola

Filetto di vitello glassato con crema ai porcini al
profumo di Brandy

Rosetta di vitello con punte d'asparagi

Cestino di pesche con fior di latte

Dolce delizia.

RISTORANTE Isola Zio Bruno



A pochi minuti da Bergamo,
immerso nel verde, con grande
veranda affacciata sul vasto giardino
con parco giochi dove divertirsi
senza pericoli. Cucina mediterranea
e al passo con la stagionalità dei
prodotti. Pesce fresco, pasta fatta in
casa, selvaggina e pizzeria. Dolci
caserecci con prodotti a km0 dei
nostri frutteti, si accompagnano a
ricette più innovative.....
Cosa stai aspettando?!?!?!

Albino 24021

Via serio 24

www.ristoranteisolaziobruno.com

isolaziobruno@live.it

ISOLA ZIO BRUNO

RISTORANTE PIZZERIA



Menù personalizzati per le vostre
cerimonie. Battesimo, comunione
cresime. Feste di fine anno, cene
aziendali o feste dei coscritti. Il pranzo
che desideri, noi lo costruiamo su di te.



PERTUTTI I MENU' PROPOSTI, SONO COMPRESI NEL
PREZZO:

ACQUA. VINO SELEZIONATO DALLA NOSTRA
CANTINA. SPUMANTE. CAFFÈ

MENU' MARE

€ 65.00

Aperitivo al Prosecco Valdo.

Analcolico alla frutta, buffet di sfoglie
calde, mozzarelle fritte, olive ascolane,
focacce e pinzimonio di verdure

Cestino di pasta filo con polipo, patate e
insalata a novella. Salmone marinato al
sale aromatizzato alle bacche di ginepro

Risotto ai frutti di mare e concassè di
verdure

Fettucce con gamberi e rucola selvatica in
salsa allo zafferano

Pescato al forno.

Gamberoni Reali, Branzino, Salmone,
cozze al limone e Capesante gratinate con
panuria aromatica

Semifreddo al miele di figlio e limone di
Sicilia

Dolce Delizia



.....QUALCHE SPUNTO, DA ELABORARE
INSIEME....



MENÙ MARE

€ 60.00

Cocktail al prosecco di Valdobbiadene e.
Analcolico alla frutta con buffet di sfoglie,
stuzzicherie salate, chips e piccole frittute

Composta di mare al vapore con verdure
croccanti e misticanza all'olio e limone

Risottino mantecato con fiori di zucca ripieni
di ricotta aromatica alle erbe fini

Maltagliati di pasta all'uovo con capesante e
zafferano

Branzino alle erbe aromatiche
con gamberoni reali
e molluschi al guazzetto

Sorbetto all'ananas e limoncello

Crostata di frutta fresca

MENÙ MONTI

€ 55.00

Cocktail al prosecco di Valdobbiadene e.
Analcolico alla frutta con buffet di sfoglie,
stuzzicherie salate, chips e piccole frittute

Prosciutto San Daniele

Salame di nostra produzione

Bresaola Valtellinese con rucola

e formaggio di monte

Insalata di mare in citronette aromatica

Casoncelli fatti in casa alla Bergamasca.

Risotto mantecato con funghi porcini

Stracotto di manzo al Valcalepio.

con cipolline all'agro.

Cosciotto di vitello al forno con trifolata di porcini

Ananas caramellato al profumo di cannella

Torta Chantilly