

*Se Dio avesse voluto
che sequissima
passa dopo passa
le ricette, non ci avrebbe
dato le Nonne.*

www.ristoranteabbazia.com

La cucina è aperta tutti i giorni, dalle **12,00** alle **14,00** e dalle **19,00** alle **22,30**

La pizzeria è aperta tutti i giorni, dalle **12,00** alle **14,00** e dalle **18,00** alle **24,00**
Sabato e domenica solo la sera dalle **18,00** alle **24,00**

Il ristorante si avvale di fornitori che applicano l'abbattimento del pesce preventivo, garantendo il rispetto dei tempi delle temperature di -20°C per 24 ore o a -30°C per 15 ore e successivo stoccaggio a -20°C. (Reg. CE 853/2004)

Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale autorizzato il menù degli allergeni.

Nota sugli allergeni

I prodotti utilizzati e somministrati, provengono da aziende artigianali e stabilimenti in cui vengono lavorati anche glutine, soia, frutta secca in guscio, arachidi, sesamo, latte, uova, pesce, crostacei, sedano, senape, biossido di zolfo e solfiti.

Note informative

Durante il corso della stagione, a seconda delle condizioni del tempo e del mercato, alcuni ingredienti potranno essere congelati.

**i prodotti contrassegnati con l'asterisco vengono serviti con il metodo di abbattimento della temperatura*

Proposta Uno

Pennette all'arrabbiata
Lonzino alla pizzaiola
Sformatino di melanzane alla parmigiana
Dolce del giorno
Acqua un calice di vino bianco o rosso
Caffè
€ 20,00

Proposta Due

Culaccia Nazionale con burrata
Crostone di spada fumé
Tagliolini ai porcini e scaglie di formagella
Tagliata di pollo con rucola e grana
Patate saltate
Dolce del giorno
Acqua un calice di vino bianco o rosso
Caffè
€ 25,00

Proposta Tre

Lardo della bergamasca
con bastoncini di polentina frita
Bauletto di speck e caprino
Conchiglia di mare
Rosa di salmone con ricciolo di burro
Risotto alla pescatora
Filettino di San Pietro in guazzetto
Dolce del giorno
Acqua un calice di vino bianco o rosso
Caffè
€ 30,00

Menù a prezzo fisso

Le tentazioni del mare (capesanta steccata su crema di piselli, cocktail di code di gambero, carpaccio di spada e salmone fumé, acciughe del cantabrico, gambero kataifi, cozze al limone, ostrica, insalata di mare)	€ 20,00
Gamberi kataifi con polpa di avocado	€ 11,00
Acciughe del Cantabrico con burro dolce	€ 11,00
Insalata di mare tiepida con pinzimonio di verdure	€ 13,00
Degustazione di crudità di mare (scampi, gamberi rossi, ostriche, capesante)	€ 15,00
Salmone e Spada fumé con crostini e burro	€ 12,00
Impepata di cozze	€ 10,00
Culaccia Nazionale con bufala in caprese	€ 13,00
Bresaola con grattata di tartufo nero	€ 13,00
Affettati misti con formaggio alla piastra	€ 10,00

Gli stagionali

Crudo e melone	€ 12,00
----------------	---------

Risotto mantecato al baccalà e spinaci in foglie	€ 12,00
Risotto al barbera e taleggio	€ 11,00
Garganelli con crema di formaggio e tartufo bianco	€ 11,00
Casoncelli alla bergamasca	€ 9,00
Paccheri al battuto di pescatrice, gamberi, zucchine e polveri gialle	€ 10,00
Panciotti di finferli e fontina alla crema di noci	€ 11,00
Tagliolini alla polpa di granchio reale	€ 9,00
Spaghetti all'Umberto	€ 12,00
Pennette all'arrabbiata	€ 8,00

La nostra Catalana (astice, scampi, code di gambero, verdura e frutta)	€ 23,00
Fritto misto	€ 14,00
Fritto reale per 2 persone (calamari, gamberetti, latterini, gamberoni, persico impanato)	€ 30,00
Trancio di spada alla griglia	€ 12,00
Scamponi e gamberoni alla griglia	€ 18,00
Grigliata mista di pesce	€ 19,00
Tagliata di tonno ai sapori orientali su letto di rucola*	€ 18,00
Branzino e orata ai ferri o al sale gr 6/800	€ 18,00
Filetto di San Pietro in guazzetto	€ 14,00

Secondi di pesce

Filetto al pepe verde	€ 22,00
Filetto alla brace	€ 22,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano	€ 15,00
Costolette di agnello scalzato alla griglia	€ 13,00
Abbaziaburger con patate a buccia rossa	€ 13,00
Costata di manzo gr 5/600 con verdure grigliate e patate saltate	€ 19,00
Rognoncino trifolato con polenta	€ 11,00
Manzo alla tartara gr 300	€ 15,00
Scaloppine di vitello al limone e vino bianco	€ 10,00

Gli stagionali

Vitello tonnato	€ 10,00
Roast-beef di vitellone	€ 10,00

Secondi piatti di carne

Formaggi

Degustazione di formaggi misti con marmellata senapata € 5,00

Contorni

Verdure al carello € 4,00

Verdure alla griglia € 4,50

Patate fritte € 4,00

Dessert

Dolci al carrello € 4,00

Gelato € 4,00

Sorbetto € 4,00

Menu per i più piccoli

Il classico

Pasta con pomodoro e mozzarella

Cotoletta con patate fritte

Coppetta di gelato € 13,00

Il delicato

Risotto parmigiana

Paillard di vitello alla piastra

Crocchette di patate

Coppetta di gelato € 13,00

Formaggi contorni e menù piccoli

Acqua minerale	€	2,00
Birra piccola	€	3,00
Birra media	€	4,00
Aranciata	€	2,50
Sprite	€	2,50
Coca cola	€	2,50
The Pesca/Limone	€	2,50
Coca cola grande	€	5,00
Birre in bottiglia	€	4,00
Amaro	€	3,00

Richiedi la carta dei vini, potrai scegliere tra gli ottimi vini in mescita.

Coperto	€	2,00
---------	---	------

Le birre speciali sono birre di grande spessore e complessità e tracciarne un profilo diventa impossibile visto che ogni singola birreria produce su ricette uniche. Sono birre strutturate e corpose, molto ricche di profumi.



OTUS PILS²
MALTATO MORBIDO,
DISTINTO AROMA FRUTTATO, FLOREALE

Stile di riferimento: Pilsner
Fermentazione: bassa
Grado alcolico: 5,2%
Colore: biondo chiaro - 6 EBC
Amaro: 30 IBU
Aroma: maltato morbido,
distinto aroma fruttato, floreale
Profumo: floreale, speziato dei luppoli

cl. 75 prezzo € 11,00



Festbier Tradition
BIRRA CHIARA TRADIZIONALE
(Germania) Gradazione alcolica 5,6°

È la birra speciale tedesca per eccellenza, prodotta per le occasioni speciali da cui prende il nome di "Fest Bier".
Dal colore giallo oro brillante, dalla schiuma fine, compatta, cremosa ed aderente, con un perlage abbondante, all'olfatto scaturiscono profumi di luppoli importanti, spezie e frutta, ed in bocca è moderatamente amara.

cl. 50 prezzo € 5,00



Charles Quint Blonde
BIRRA CHIARA DOPPIO MALTO
(Belgio) Gradazione alcolica 8,5°

Birra doppio malto dal colore giallo dorato, offre una schiuma poco compatta ma cremosa con un perlage abbondante e fine, molto trasparente e brillante.
Al naso si sentono forti sentori di malto tendente all'erbaceo dato dai vari luppoli impiegati e leggermente fruttata. Al palato è leggermente dolce, con sentori di malto e luppolo con retrogusto amarognolo.

cl. 75 prezzo € 11,00



Hefe Weißbier
BIRRA CHIARA WEIZEN CON LIEVITI
(Germania) Gradazione alcolica 5,4°

Birra tedesca prodotta con malto di frumento in misura paritetica con l'orzo, rifermentata in bottiglia.
Dal colore giallo intenso torbido, dalla schiuma fine, compatta e aderente; perlage ottimo e deciso, al naso si presenta estremamente profumata, con sentori di mela e banana, in bocca dona un gusto speziato con sentori di cannella e chiodi di garofano.

cl. 50 prezzo € 5,00



Charles Quint Rouge
BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO
(Belgio) Gradazione alcolica 8,5°

Birra scura doppio malto dal colore rosso vivo, dalla schiuma persistente e abbondante, il perlage è sostenuto e la sua limpidezza è ineguagliabile. All'olfatto si sentono molto il malto caramello, biscottato, frutta a bacca rossa e pane tostato. In bocca è leggermente dolce, con aromi tendenti al caffè, frutta matura, con un retrogusto prolungato e secco di china, liquirizia e frutta rossa matura.

cl. 75 prezzo € 11,00



Hefe Weißbier Dunkle
BIRRA SCURA WEIZEN CON LIEVITI
(Germania) Gradazione alcolica 5,4°

Birra tedesca prodotta con malto di frumento ed orzo, rifermentata in bottiglia.
Dal colore rosso ambrato torbido in quanto non viene filtrata, dalla schiuma fine, compatta e aderente, perlage ottimo e deciso, al naso si presenta aromatica, estremamente profumata; in bocca è piacevolmente acidula con sentori di malto tostato ed erbaceo con sentori speziati.

cl. 50 prezzo € 5,00

Birre speciali in bottiglia

Abbazia	(pomodoro, mozzarella, salmone, rucola, ricotta)	€ 8,50
Atomica	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo)	€ 7,50
Boscaiola	(pom., mozz., funghi porcini, pom. fresco, prosciutto cotto)	€ 9,00
Bufala	(pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 8,00
Bufala e Pom. Fresco	(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco)	€ 9,00
Calabrese	(pom., mozz. salamino picc., capperi, acciughe, origano, olive)	€ 7,50
Calzone	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 6,50
Calzone Farcito	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)	€ 7,50
Caprese	(pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, origano, olive)	€ 7,00
Capricciosa	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)	€ 7,50
Carciofi	(pomodoro, mozzarella, carciofi)	€ 6,50
Frutti di Mare	(pomodoro, mozzarella, frutti di mare)	€ 8,50
Gorgonzola	(pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	€ 7,50
Mari e Monti	(pomodoro, mozzarella, frutti di mare, funghi porcini)	€ 8,50
Marinara	(pomodoro, aglio, origano)	€ 4,50
Margherita	(pomodoro, mozzarella)	€ 5,50
Mundial	(pom., mozzarella, ricotta, asparagi, prosciutto cotto, olive nere)	€ 7,50
Napoli	(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 6,50
Prosciutto	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 6,50
Prosciutto Crudo	(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	€ 7,50
Prosciutto e Funghi	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€ 7,50
Pugliese	(pomodoro, mozzarella, cipolle)	€ 6,50
4 Formaggi	(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, emmental)	€ 7,50
4 Stagioni	(pom. mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, origano)	€ 7,50
Romana	(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, origano)	€ 7,50
Rucola	(pomodoro, mozzarella, rucola)	€ 6,50
Salame	(pomodoro, mozzarella, salame)	€ 7,50
Salamino Piccante	(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	€ 7,50
Salmone	(pomodoro, mozzarella, salmone)	€ 8,50
Tirolese	(pomodoro, mozzarella, speck, spinaci)	€ 8,00
Tonno	(pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 7,50
Verdure	(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)	€ 7,50
Wurstel	(pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 7,50
Wurstel e Patatine Fritte	(pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte)	€ 9,00
Margherita e Pat. Fritte	(pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	€ 7,50
Speck e Brie	(pomodoro, mozzarella, speck, brie)	€ 8,50
Bresaola Rucola e Grana	(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana)	€ 9,00

Mini pizza meno 1,00 € - Ogni aggiunta 1,00 €

Focaccia Regina

pomodoro ciliegino,
in uscita a freddo: burrata, culaccia nazionale

€ 12,00

Bocca di Leone

pomodoro, mozzarella, lattughino, prosciutto crudo,
mozzarella di bufala, pomodoro a fette

€ 12,00

Norvegese

pomodoro, mozzarella, salmone norvegese, capperi

€ 11,00

Boreale

mozzarella, code di gamberi, zucchine crude

€ 12,00

Gran Mare

Salsa di pomodoro, insalata di mare,
cozze, pomodoro ciliegino

€ 12,00

Mini pizza meno 1,00 € - Ogni aggiunta 1,00 €

www.ristoranteabbazia.com

oltre ad offrire i suoi servizi
nei suoi locali
è anche attrezzato
per l'organizzazione in esterna
con un servizio CATERING
di tutto rispetto.

Dall'organizzazione alla logistica
dallo studio di menù personalizzati
alla gestione di cuochi, e personale
il tutto rivolto a garantire il successo
per ogni singolo vostro evento.

EVENTI AZIENDALI

MATRIMONI

FESTE PRIVATE

BANCHETTI

EVENTI SPORTIVI

**O QUALSIASI ALTRA
VOSTRA RICHIESTA**

Caterina Eventi

WWWristoranteabbazia.com

consiglia...

CIVICO
18
wine&food




UN BUON RISVEGLIO?

Colazione al Civico 18

*brioche fresche, spremute, selezione di caffè e cappuccini...
il buongiorno si vede dal mattino*



SPUNTINO DI MEZZO GIORNO?

Pranzo veloce al Civico 18

*primi, secondi, panini, pizza o piatti freddi...
il giusto posto per le vostre colazioni di lavoro*



DOPO IL LAVORO?

Happy hour al Civico 18

*aperitivi alcolici e non, sapientemente preparati dai nostri barman...
per sciogliere le tensioni di una giornata lavorativa*



DOVE VADO STASERA?

Incontriamoci al Civico 18

*degustare un buon vino scelto tra innumerevoli etichette...
fermi, mossi, bollicine, per passare una serata in compagnia*

Via A. Volta, 18 - TRESORE BALNEARIO (BG) - Tel. 035.42.50.442

prepariamo
la vostra
abbuffata
di pesce

guarda le foto sul sito



www.ristoranteabbazia.com



CASSETTO
dei
Sapori