

*La cucina è
di per sé scienza.
Sta al cuoco farla
divenire arte.*

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**

Menù alla carta

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.



Cuvée Millesimata

BIRRA CHIARA MILLESIMATA CON LIEVITI
(Italia) Gradazione alcolica 5,5°

Birra artigianale chiara speciale, millesimata rifermentata in bottiglia non filtrata, poco frizzante e con una buona presenza di luppolo. Dal colore giallo intenso opalescente, dalla schiuma persistente e abbondante, il perlage è sostenuto, all'olfatto si sente note mielose e fruttate, in bocca la presenza dei lieviti è dominante con un gusto pieno e speziato dal retrogusto amarognolo.

cl. 75 prezzo E 10,00



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 E 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 E 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 E 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 E 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 E 5,00

Birre speciali in bottiglia

Proposta Uno

Casoncelli alla bergamasca
Medaglione di manzo alla riduzione di valcalepio
con patate ubriache e croste di polenta
Dolce del giorno
Acqua un calice di vino bianco o rosso
Caffè
€ 20,00

Proposta Due

Prosciutto crudo di Parma
Insalata di mare tiepida con pinzimonio di verdure
Fusilloni alla boscaiola
Tricolore di verdure e carne alla griglia
Dolce del giorno
Acqua un calice di vino bianco o rosso
Caffè
€ 25,00

Proposta Tre

Bresaola con insalata di porcini all'olio
Prosciutto crudo di Parma con bufala e pappa al pomodoro
Frittella di baccalà
Gnocchetti di patate e zucca alla crema di parmigiano
Branzino al forno con verdure croccanti
Dolce del giorno
Acqua un calice di vino bianco o rosso
Caffè
€ 30,00

Degustazione di crudità di mare* (ostriche, gamberi rossi Sicilia, scampo Sicilia, tartara di seppia)	€ 14,00
Insalata di mare tiepida con pinzimonio di verdure	€ 13,00
Antipasto fantasia (insalata di mare cozze al limone crostone con salmone e caviale gamberi fritti in pasta fillo frittella di baccalà)	€ 15,00
Polentina bianca con Zuppetta di moscardini	€ 10,00
Impepata di cozze	€ 10,00
Bresaola con grattata generosa di tartufo nero o bianchetto	€ 12,00
Prosciutto crudo di parma con bufala e pappa al pomodoro	€ 12,00
Speck con tomino fuso e porcini all'olio	€ 12,00
Gli stagionali	
Crudo e melone	€ 10,00

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

Questo esercizio effettua l'autocontrollo delle fasi di produzione dei propri prodotti utilizzando il metodo HACCP ai sensi del Reg. CE n. 852/04 - Food Consulting Dottor Arturo Caputo
Via Primo Maggio, 18 - CALCINATE (BG) - Tel. 035.4423726

Risotto alle code di scampi	€ 11,00
Risotto alle quaglie	€ 13,00
Garganelli con crema di formaggio e tartufo bianco	€ 11,00
Casoncelli alla bergamasca	€ 9,00
Fusilloni alla boscaiola (pancetta affumicata, porcini, salsa al pomodoro)	€ 9,00
Ravioli di borragine al burro versato con scaglie di ricotta al forno	€ 9,00
Gnocchetti di patate e zucca alla fonduta di parmigiano	€ 9,00
Tagliolino alla polpa di granchio reale	€ 9,00

Primi piatti dai sapori intensi e decisi

Spaghetti espressi con la colatura di alici di Cetara	€ 8,00
Risotto barbera e taleggio	€ 11,00

Fritto misto	€ 13,00
Fritto reale per 2 persone (Calamari gamberetti latterini, scampi, gamberoni, frittelle di baccalà)	€ 25,00
Trancio spada ai ferri	€ 11,00
Scamponi e gamberoni alla griglia	€ 17,00
Grigliata mista mare	€ 18,00
Tagliata di tonno* con verdure	€ 18,00
Branzino al sale o alla griglia	€ 16,00
Cuore di rombo con patate e cipolle	€ 13,00
Filetto di salmerino al burro salvia	€ 11,00

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

Questo esercizio effettua l'autocontrollo delle fasi di produzione dei propri prodotti utilizzando il metodo HACCP ai sensi del Reg. CE n. 852/04 - Food Consulting Dottor Arturo Caputo
Via Primo Maggio, 18 - CALCINATE (BG) - Tel. 035.4423726

Filetto al pepe verde	€ 18,00
Filetto alla griglia	€ 18,00
Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 14,00
Costata di manzo alla griglia gr 4/500 con verdure grigliate e patate saltate	€ 17,00
Scaloppine limone o vino bianco	€ 9,00
Scaloppine con porcini e croste di polenta	€ 14,00
Calzone di pollo in salsa brandy	€ 11,00
Manzo alla tartara gr 300	€ 14,00

Gli stagionali

Vitello tonnato	€ 9,00
Roast Beef di vitellone	€ 9,00

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

Questo esercizio effettua l'autocontrollo delle fasi di produzione dei propri prodotti utilizzando il metodo HACCP ai sensi del Reg. CE n. 852/04 - Food Consulting Dottor Arturo Caputo
Via Primo Maggio, 18 - CALCINATE (BG) - Tel. 035.4423726

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
---------	---	------

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

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