

www.ristoranteabbazia.com

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

*If God had wanted us to follow recipes step by step,
he would not have given us Grandmothers.*

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**

Martedì sera chiuso

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.

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 - www.studiofoodconsulting.it

The kitchen is open daily,
from **12.00** to **14.00** and from **19.00** to **22.30**

The pizzeria is open daily,
from **12.00** to **14.00** and from **18.00** to **24.00**

Saturday and Sunday evenings only,
from **18.00** to **24.00**

Tuesday evening closed

The restaurant uses suppliers who preventively blast freeze fish, guaranteeing compliance with temperatures of -20°C for 24 hours or -30°C for 15 hours and subsequent storage at -20°C. (EC Reg. 853/2004)

Dear guest/customer, if you have any food allergies and/or intolerances please ask our authorised staff for the allergen menu.

Note on allergens

The products used and served come from artisanal farms and factories where gluten, soya, nuts, peanuts, sesame, milk, eggs, fish, shellfish, celery, mustard, sulphur dioxide and sulphites are also processed.

Information notes

During the course of the season, depending on weather and market conditions, some ingredients may be frozen.

*products marked with an asterisk are served using the blast freezing method

This locale self-monitors the production phases of its products using the HACCP method in accordance with EC Reg. no. 852/04 Food Consulting Dr. Arturo Caputo - www.studiofoodconsulting.it

Antipasti Appetizers

Antipasto fantasia di mare <i>Seafood Fantasy Appetizer</i>	€ 23,00
Ostriche <i>Oysters</i>	€ 4,00 al pezzo / per piece
Acciughe del Cantabrico con burro dolce francese <i>Cantabrian anchovies with sweet French butter</i>	€ 12,00
Insalata di mare tiepida <i>Warm seafood salad</i>	€ 15,00
Il baccalà nella sua patata con tartufo a scaglie <i>Cod on potatoes with truffle shavings</i>	€ 18,00
Le nostre crudità di mare <i>Our seafood crudités</i>	€ 25,00
Salmone fumé con crostini e burro <i>Smoked Salmon with crostini toast and butter</i>	€ 12,00
Culatta di Parma con burrata <i>Culatta from Parma with burrata</i>	€ 15,00
Patanegra gr 80 <i>Patanegra</i>	€ 40,00
Bresaola con tartufo nero <i>Bresaola with black truffle</i>	€ 17,00
Affettati misti con formaggi Km 0 <i>Mixed cured meats with cheeses Km 0</i>	€ 12,00
Gli stagionali	
Culatta e melone <i>Culatta and melon</i>	€ 15,00

Primi Piatti First courses

Risotto barbera e taleggio <i>Barbera and Taleggio risotto</i>	€ 13,00
Risotto con porcini e zafferano <i>Risotto with porcini mushrooms and saffron</i>	€ 13,00
Casoncelli alla bergamasca <i>Casoncelli bergamasca style</i>	€ 12,00
Garganelli con crema di formaggio DOP e tartufo bianco <i>Garganelli with cream cheese DOP and white truffle</i>	€ 15,00
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 16,00
Tagliolini al granchio reale <i>Tagliolini with king crab</i>	€ 15,00
Tagliolini all'astice <i>Tagliolini with lobster</i>	€ 25,00
Paccheri al battuto di pescatrice, gamberi e polveri gialle <i>Paccheri with chopped monkfish, prawns and yellow powders</i>	€ 15,00

Secondi piatti di pesce

Fish main courses

Fritto misto <i>Fried fish selection</i>	€ 16,00
Trancio di spada alla griglia <i>Grilled swordfish steak</i>	€ 14,00
Grigliata mista di mare <i>Mixed seafood grill</i>	€ 20,00
Scamponi e gamberoni alla piastra <i>Grilled langoustines and prawns</i>	€ 20,00
Bistecca di tonno alle verdure <i>Tuna steak with vegetables</i>	€ 20,00
Branzino o orata ai ferri o sale <i>Grilled sea bass or sea bream or baked in salt</i>	€ 25,00
La nostra catalana <i>Our Catalana</i>	€ 30,00

Secondi piatti di carne

Meat main courses

Filetto al pepe verde <i>Fillet steak with green pepper</i>	€ 25,00
Filetto alla griglia <i>Grilled fillet steak</i>	€ 25,00
Battuto di manzo (la Regina delle Prealpi) <i>Beef tartare (Queen of the pre-Alps)</i>	€ 15,00
Paillard ai ferri <i>Grilled Paillard</i>	€ 14,00
Costate gr 6/700 con contorno <i>Chops 6/700 gr with side dish</i>	€ 25,00
Tagliata di manzo con rucola e grana <i>Sliced beef steak with Rocket and Grana</i>	€ 17,00
Scaloppine al limone o vino bianco <i>Escalopes with lemon or white wine</i>	€ 13,00
Costolette di agnello scalzato alla griglia <i>Grilled rack of lamb</i>	€ 16,00
Gli stagionali	
Vitello tonnato <i>Veal with Tuna sauce</i>	€ 13,00
Roast-beef di vitellone all'inglese <i>Roast-beef</i>	€ 13,00

Formaggi Cheeses

Degustazione di formaggi misti con marmellata senapata € 7,00
Tasting of mixed cheeses with mustard jam

Contorni Side Dishes

Verdure al carello / *Vegetables from the trolley* € 4,00
Verdure alla griglia / *Grilled vegetables* € 5,00
Patate fritte / *French Fries* € 4,00

Dessert Desserts

Dolci al carrello / *Cake trolley* € 5,00
Gelato / *Ice cream* € 5,00
Sorbetto / *Sorbet* € 5,00
Dolce della casa / *Homemade desserts* € 6,00

Bevande Drinks

Acqua minerale / *Mineral water* € 2,00
Birra piccola / *Small beer* € 3,50
Birra media / *Medium beer* € 4,50
Aranciata - Sprite - Coca cola - The Pesca/Limone € 3,00
Orange juice / Sprite / Coke / Peach / Lemon Tea
Coca cola grande / *Large Coca Cola* € 6,00
Amaro / *Digestive liqueur* € 4,00
Caffè / *coffee* € 2,00

Richiedi la carta dei vini, potrai scegliere tra gli ottimi vini in mescita.
Ask for the wine list, you can choose from the excellent wines on offer.

Coperto / *Cover charge* € 3,00

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.

Speciality beers are beers of great depth and complexity and profiling them becomes impossible as each individual brewery produces to unique recipes. These beers are structured and full-bodied, very rich in aroma.



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: cereali, fiori, erbe e spezie
Gusto: miele e cereali, fiori ed erbe

cl. 75 prezzo € 12,00



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 € 6,00



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 € 12,00



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 € 6,00



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 € 12,00



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 € 6,00

Pizze Tradizionali

Abbazia	(pomodoro, mozzarella, salmone, rucola, ricotta) <i>(tomato, mozzarella, salmon, rocket, ricotta cheese)</i>	€ 10,00
Atomica	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo) <i>(tomato, mozzarella, ham, egg)</i>	€ 8,50
Boscaiola	(pom., mozz., funghi porcini, pom. fresco, prosciutto cotto) <i>(tom, mozz., porcini mushrooms, fresh tom, ham)</i>	€ 10,00
Bresaola Rucola e Grana	(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) <i>(tomato, mozzarella, bresaola, rocket, grana)</i>	€ 10,00
Bufala	(pomodoro, mozzarella di bufala) <i>(tomato, bufala mozzarella)</i>	€ 9,00
Bufala e Pom. Fresco	(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco) <i>(tomato, bufala mozzarella, fresh tomato)</i>	€ 10,00
Calabrese	(pom., mozz. salamino picc., capperi, acciughe, origano, olive) <i>(tom., mozz. spicy salami, capers, anchovies, oregano, olives)</i>	€ 8,50
Calzone	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>(tomato, mozzarella, ham)</i>	€ 7,50
Calzone Farcito	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi) <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)</i>	€ 8,50
Caprese	(pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, origano, olive) <i>(tomato, mozzarella, fresh tomato, oregano, olives)</i>	€ 8,00
Capricciosa	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi) <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)</i>	€ 8,50
Carciofi	(pomodoro, mozzarella, carciofi) <i>(tomato, mozzarella, artichokes)</i>	€ 7,50
Frutti di Mare	(pomodoro, mozzarella, frutti di mare) <i>(tomato, mozzarella, seafood)</i>	€ 10,00
Gorgonzola	(pomodoro, mozzarella, gorgonzola) <i>(tomato, mozzarella, gorgonzola)</i>	€ 8,50
Mari e Monti	(pomodoro, mozzarella, frutti di mare, funghi porcini) <i>(tomato, mozzarella, seafood, porcini mushrooms)</i>	€ 10,00
Marinara	(pomodoro, aglio, origano) <i>(tomato, garlic, oregano)</i>	€ 5,50
Margherita	(pomodoro, mozzarella) <i>(tomato, mozzarella)</i>	€ 6,50
Margherita e Pat. Fritte	(pomodoro, mozzarella, patatine fritte) <i>(tomato, mozzarella, French fries)</i>	€ 8,50
Mundial	(pom., mozzarella, ricotta, asparagi, prosciutto cotto, olive nere) <i>(tom., mozzarella, ricotta cheese, asparagus, ham, black olives)</i>	€ 8,50
Napoli	(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) <i>(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)</i>	€ 7,50
Porcini	(pomodoro, mozzarella, funghi porcini) <i>(tomato, mozzarella, porcini mushrooms)</i>	€ 10,00

Prosciutto	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>(tomato, mozzarella, ham)</i>	€ 7,50
Prosciutto Crudo	(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) <i>(tomato, mozzarella, prosciutto)</i>	€ 8,50
Prosciutto e Funghi	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	€ 8,50
Pugliese	(pomodoro, mozzarella, cipolle) <i>(tomato, mozzarella, onions)</i>	€ 7,50
4 Formaggi	(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, emmental) <i>(tomato, mozzarella, gorgonzola, fontina, emmental)</i>	€ 8,50
4 Stagioni	(pom. mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, origano) <i>(tom. mozz., ham, mushrooms, artichokes, anchovies, oregano)</i>	€ 8,50
Romana	(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, origano) <i>(tomato, mozzarella, capers, anchovies, olives, oregano)</i>	€ 8,50
Rucola	(pomodoro, mozzarella, rucola) <i>(tomato, mozzarella, rocket)</i>	€ 7,50
Salame	(pomodoro, mozzarella, salame) <i>(tomato, mozzarella, salami)</i>	€ 8,50
Salamino Piccante	(pomodoro, mozzarella, salamino piccante) <i>(tomato, mozzarella, spicy salami)</i>	€ 8,50
Salmone	(pomodoro, mozzarella, salmone) <i>(tomato, mozzarella, salmon)</i>	€ 10,00
Tirolese	(pomodoro, mozzarella, speck, spinaci) <i>(tomato, mozzarella, speck, spinach)</i>	€ 9,00
Tonno	(pomodoro, mozzarella, tonno) <i>(tomato, mozzarella, tuna)</i>	€ 8,50
Verdure	(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) <i>(tomato, mozzarella, grilled vegetables)</i>	€ 8,50
Wurstel	(pomodoro, mozzarella, wurstel) <i>(tomato, mozzarella, frankfurters)</i>	€ 8,50
Wurstel e Patatine Fritte	(pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte) <i>(tomato, mozzarella, frankfurters and French fries)</i>	€ 10,00
Speck e Brie	(pomodoro, mozzarella, speck, brie) <i>(tomato, mozzarella, speck, brie)</i>	€ 9,50

Mini pizza meno 1,00 € - Ogni aggiunta 1,00/1,50 €
Mini pizza less 1,00 € - Each extra added 1,00/1,50 €

Pizze Speciali

Focaccia Regina

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

*cherry tomato, once removed from oven:
burrata, national culatta*

€ 15,00

Bocca di Leone

pomodoro, mozzarella, lattughino, culatta nazionale,
mozzarella di bufala, pomodoro a fette

*tomato, mozzarella, lettuce, national culatta,
bufala mozzarella, sliced tomato*

€ 15,00

Norvegese

pomodoro, mozzarella, salmone norvegese, capperi

tomato, mozzarella, Norwegian salmon, capers

€ 15,00

Boreale

mozzarella, code di gamberi, zucchine crude

mozzarella, shrimp tails, raw courgettes

€ 15,00

Gran Mare

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

*Tomato sauce, seafood salad,
mussels, cherry tomatoes*

€ 15,00

Catering Eventi

wwwristoranteabbazia**.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.

In addition to offering our services on our premises, we are also able to offer very high quality external CATERING services.

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.

From organisation to logistics, from the design of customised menus to the management of chefs and staff, everything is geared towards ensuring the success of every one of your events.

EVENTI AZIENDALI

CORPORATE EVENTS

MATRIMONI

WEDDINGS

FESTE PRIVATE

PRIVATE PARTIES

BANCHETTI

BANQUETS

EVENTI SPORTIVI

SPORTING EVENTS

**O QUALSIASI ALTRA
VOSTRA RICHIESTA**

***OR ANY OTHER
REQUEST***

....VI CONSIGLIAMO...



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



Via Sarnico, 31/A
PREDORE (BG)
Tel. 035.93.86.45



UN BUON RISVEGLIO ?

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

A PLEASANT AWAKENING?

*fresh croissants, freshly squeezed juices, a selection of coffees and cappuccinos...
a lovely day always starts with a good morning*



SPUNTINO DI MEZZO GIORNO ?

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

LUNCHTIME SNACK?

first courses, main courses, sandwiches, pizzas or cold dishes... the right place for your business lunches



DOPO IL LAVORO ?

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

AFTER WORK?

alcoholic and non-alcoholic cocktails, expertly prepared by our bartenders... to ease the tensions of a working day



DOVE VADO STASERA ?

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

WHERE TO TONIGHT?

tasting a good wine chosen from countless labels... still, sparkling, bubbly, ideal to enjoy an evening in good company

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 - www.studiofoodconsulting.it

www.ristoranteabbazia.com



Via Papa Giovanni XXIII, 22 - SAN PAOLO D'ARGON (BG)
Tel. e Fax 035.95.83.92 - info@ristoranteabbazia.com