



casa del pescatore

www.cdpinnesto.it

• noleggio natanti • bar • ristorante • area pic-nic •

COPERTO

2.5

Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o preventivamente abbattuti.
Invitiamo i nostri ospiti a informare il personale di sala riguardo a qualsiasi tipo di intolleranza o allergia.

ANTIPASTI

di pesce

ANTIPASTO DEL PESCATORE

14

(Gamberetti in salsa rosa, trota salmonata marinata, latterini e persico in carpione)

Freshwater shrimps, marinated trout, perch and bleaks

INSALATA DI MARE

14

(Calamari, polpo, totani, cozze, mazzancolle, succo di limone, sedano, carote, prezzomolo)

Sea fish salad

della tradizione bergamasca

AFFETTATO DELLA CASA

11

(Salame del bioparco, pancetta nostrana, coppa, funghetti sott'olio)

Cured meats

di carne

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

15

(Tartare di fassona piemontese con tuorlo d'uovo accompagnata da acciughe, capperi, cipolla, senape, concasse di pomodoro)

Beef tartare

PRIMI PIATTI

di pesce

RISOTTO AL PROFUMO DI LAGO **12.5**

(Salmerino*, coregone*, trota*, tilapia*, pomodoro, crema vegetale)

Risotto with lake fish

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON GAMBERI, ZUCCHINE E POMODORO PACHINO **13**

(tagliatelle fatte in casa con gamberi*, zucchini, pomodoro pachino)

Tagliatelle with trout sauce

di carne

MALTAGLIATI FATTI IN CASA SALSICCIA, PORCINI E ZAFFERANO **12.5**

(Salsiccia, funghi porcini, zafferano, grana)

Tagliatelle with sausage, porcini mushrooms and saffron cream

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA **13**

(Ravioli della tradizione bergamasca ripieni di carne, conditi con pancetta, burro e salvia)

Meat ravioli with sage, butter, pancetta

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA ALLO ZAFFERANO **12.5**

SECONDI PIATTI

di pesce

FRITTO MISTO DI LAGO 14.5 **CON VERDURE PASTELLATE**

(Latterini*, persico*, gamberi*, verdure miste*)

Fried freshwater fish with tempura vegetables

FRITTURA DI CALAMARI 15.5 **CON VERDURE PASTELLATE**

(Calamari*, verdure miste*)

Fried squid with tempura vegetables

FILETTO DI SALMERINO 16 **ALLA GRIGLIA CON SALSA VERDE**

(Salmerino*, salsa verde*)

Grilled freshwater fish with green sauce

TRIGLIA DI SCOGLIO E 17 **GAMBERONI FRITTI**

(Triglia*, gamberoni*, accompagnati da salsa all'arancia)

Sea Fried

MISTO LAGO ALLA GRIGLIA * per 2 persone 30

(Trota iridea*, Trota salmonata*, salmerino* persico*)

Grilled freshwater fish

di carne

TAGLIATA DI MANZO 17 **RUCOLA E GRANA**

Grilled beef with rocket salad and grana

CONIGLIO ALLA BERGAMASCA 16 **CON POLENTA**

Rabbit

STRACOTTO DI MANZO CON POLENTA 16

Meat with polenta

CONTORNI

INSALATA MISTA	4
(Insalata, pomodori)	
<i>Salad</i>	
PATATE AL FORNO	4.5
<i>Potatoes</i>	
PATATINE FRITTE	4.5
<i>Potatoes</i>	
VERDURE GRIGLIATE	5
(Zucchine, melanzane, peperoni)	

MENÙ DEI PICCOLI

primi piatti

PASTA AL POMODORO BABY	6
<i>Baby pasta with tomato sauce</i>	
RISOTTO ALLA PARMIGIANA BABY	6
<i>Baby risotto with parmesan cheese</i>	

secondi piatti

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE	8
<i>Breaded cutlet with chips</i>	
PERSICO PANATO CON PATATINE FRITTE	9
<i>Breaded fried perch with chips</i>	

PIZZERIA

*attiva dalle ore 19:00

MARGHERITA	5
pomodoro, mozzarella	
CIGNO	4.5
solo mozzarella	
MARINARA	4.5
pomodoro, aglio, olio	
PROSCIUTTO	7
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
PROSCIUTTO FUNGHI	7.5
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
PROSCIUTTO E CARCIOFI	7.5
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi	
CRUDO	9
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	
CAPRICCIOSA	8
pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi, capperi, olive	
CALZONE	7
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
CALZONE FARCITO	8
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi	
CAPRESE	7
pomodoro mozzarella, pomodoro fresco, basilico	
BUFALINA	9
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico	
CRUDO E PORCINI	10
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, porcini	
QUATTRO STAGIONI	8
pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi, olive	
QUATTRO FORMAGGI	8
pomodoro, mozzarella, grana, gorgonzola, formagella	

PIZZERIA

*attiva dalle ore 19:00

SPECK E SCAMORZA	8
pomodoro, mozzarella, speck, scamorza	
TONNO	7.5
pomodoro, mozzarella, tonno	
TONNO E CIPOLLA	8
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
VERDURE	8
pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	
DIAVOLA	8
pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
PROFUMO DI LAGO	9
pomodoro, mozzarella, coregone, salmerino, persico, trota	
FRUTTI DI MARE	10
pomodoro, mozzarella, frutti di mare	
NAPOLI	7.5
pomodoro, mozzarella, acciuga, capperi, origano	
PUGLIESE	7
pomodoro, mozzarella, cipolla, origano	
SICILIANA	7.5
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	
BERGAMASCA	8
pomodoro, mozzarella, salame, taleggio	
TIROLESE	8
pomodoro, mozzarella, speck, grana	
VALTELLINESE	8
pomodoro, mozzarella, bresaola, pomodoro fresco, rucola, grana	
AMERICANA	8
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	
WURSTEL	7.5
pomodoro, mozzarella, wurstel	

LE BIRRE

alla spina

ABK ROSEN HELL

Birra bionda a bassa fermentazione.
Alc. 5 %



3

4.5



PAULANER HEFE-WEISSBIER

Birra weiss ad alta fermentazione.
Alc. 5.5 %

3.5

5

in bottiglia

HEINEKEN Bionda - Alc. 5 % (0,33 cl.)

3.5

BECKS Bionda - Alc. 5 % (0,33 cl.)

3.5

CERES Bionda - Alc. 5 % (0,33 cl.)

3.5

PUNK IPA IPA - Alc. 5 % (0,33 cl.)

5.5

LABIONDA Bionda - Alc. 5.2 % (0,5 cl.)

7

AGRICOLA Rossa - Alc. 7 % (0,5 cl.)

7

CONCARENA IPA - Alc. 6.7 % (0,5 cl.)

7



APERITIVI & DRINK'S

SPRITZ

6

Aperol, prosecco, selz

HUGO

6

Fiori di sambuco, prosecco, selz

AMERICANO

6

Campari bitter, vermouh rosso e soda

NEGRONI

6

Gin, vermouh rosso, bitter

NEGRONI SBAGLIATO

6

Brut, vermouh rosso, bitter

ANALCOLICO

5

CAMPARI

4.5

SANBITTER

4.5

CRODINO

4.5

LA CANTINA

rossi



MEDOLAGO ALBANI D.O.C.

5

18

VALCALEPIO - Lombardia - cl.75

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon - Alc. 12 %

BERGAMASCA IGT - C.SOC.BG

5

16

SAN PAOLO D'ARGON (BG) - Lombardia - cl.75

Vitigno: Merlot, cabernet sauvignon e Franconia - Alc. 12 %

FORTE TERRA - LE CORNE * bio

24

GRUMELLO D.M. (BG) - Lombardia - cl.75

Vitigno: 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon - Alc. 14%

LEGREIN - CORTACCIA

6

24

Alto Adige DOC - cl. 75

Vitigno: Cortaccia – prima zona collinosa,
terreno di ghiaia argilloso, sabbioso

Alc: 13.0 %

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina volatile, formaggi.

CHIANTI - PETRICCIO D.O.C.G.

6

24

MONTESPERTOLI (FI) – TOSCANA - cl. 75

Vitigno: Sangiovese, vitigni autoctoni

Alc: 14.0 %

Abbinamenti: Arrostiti, carni rosse, cacciagione,
formaggi anche stagionati.

LA CANTINA

rossi



NEBBIOLO - MARRONE

28

LANGHE – PIEMONTE- cl. 75

Vitigno: Nebbiolo

Alc: 14.0 %

Abbinamenti: Carne alla griglia e cacciagione

VENTO FERMO - LE CORNE**senza solfiti*

30

Grumello del Monte (BG) – LOMBARDIA - cl. 75

Vitigno: 100% Merlot – Senza solfiti

Alc: 13.5 %

BARBARESCO - MARRONE

47

LANGHE – PIEMONTE- cl. 75

Vitigno: Nebbiolo

Alc: 14.0 %

Abbinamenti: Arrosti di carne, selvaggina, pollame, formaggi stagionati o piccanti e primi piatti con porcini

PINOT NERO BIO - DIVENIRE (2017)

60

Grumello del Monte (BG) – LOMBARDIA - cl. 75

Vitigno: 100% Pinot nero

Alc: 14.5 %

Descrizione: Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso sentori di frutta rossa, ciliegia, erbe aromatiche, spezie e cioccolato. In retrogusto note floreali ed intense. Fresco con buona acidità in ingresso bocca. Strutturato con tannini succosi. Ottimo adesso con grande capacità di invecchiamento

LA CANTINA

bianchi



MEDOLAGO ALBANI D.O.C. 5 18

Bergamo - LOMBARDIA - cl. 75

Vitigno: Chardonnay 60 % Pinot grigio 40 %

Alc: 12.0 %

Abbinamenti: Gradevole come aperitivo, accompagna egregiamente gli antipasti, i primi a sugo delicato e tutti i pesci di mare e di lago.

BERGAMASCA IGT - C.SOC.BG 5 16

San paolo d'argon - LOMBARDIA - cl. 75

Vitigno: Pinot Bianco e Chardonnay

Alc: 12.0 %

Abbinamenti: Ideale abbinamento ai piatti della cucina tipica del territorio

SAUVIGNON - C. DELLA CONTEA 20

COLLIO - FRIULI-VENEZIA GIULIA - cl. 75

Alcool: 13,0 %

Abbinamenti: Eccellente al pasto, specie sul pesce crudo, o come aperitivo

RIBOLLA GIALLA - C. DELLA CONTEA 22

COLLIO - FRIULI-VENEZIA GIULIA - cl. 75

Alc: 12,5 %

Abbinamenti: Eccellente al pasto, specie sul pesce crudo, o come aperitivo

RIBOLLA GIALLA BRUT- CORMONS 40

COLLIO - FRIULI-VENEZIA GIULIA - cl. 150

***MAGNUM**

Alc: 11,5 %

Abbinamenti: Eccellente al pasto, specie sul pesce crudo, o come aperitivo

LA CANTINA

bianchi



LUGANA - MARANGONA

5 22

Pozzolengo (BS) – lombardia - cl. 75

Vitigno: 100% Turbiana

Alc: 12.50%

Abbinamenti: Ideale con piatti a base di pesce di lago di lago. Ottimo come aperitivo e insieme alla pizza.

PINOT GRIGIO - LE CORNE

24

Grumello del Monte (BG) – LOMBARDIA - cl. 75

Vitigno: 100% Pinot grigio

Alc: 13 %

Abbinamenti: Si abbina a primi piatti delicati, pesce o carni bianche arrosto, la freschezza e le delicate note floreali lo rendono anche un ottimo aperitivo.

CHARDONNAY - LE CORNE

22

COLLIO - FRIULI-VENEZIA GIULIA - cl. 75

Alcool: 13,0 %

Abbinamenti: Eccellente al pasto, specie sul pesce crudo, o come aperitivo

GEWURZTRAMINER - CORTACCIA

24

ALTO ADIGE - cl. 75

Vitigno: Gewurztraminer

Alc: 14.5 % Vol

Abbinamenti: Elegante, consigliato abbinato a crudità di mare, gamberoni, orata, sarde, tonno o salmone

LA CANTINA

bollicine



BRUT - CANT. SOC. BERGAMASCA 5 20

LOMBARDIA - cl. 75
Vitigno: 100% Chardonnay
Alc: 12 %

MILLESIMATO EXTRADRY 5 18 **CORTE DELLE ROSE**

Ormelle - cl. 75
Vitigno:
Alc: 11 %

PROSECCO VALDOBBIADENE 24 **MILLESIMATO DOCG - CASA FIORINI**

Valdobbiadene - VENETO - cl. 75
Vitigno: Chardonnay
Alc: 11 %

DOSAGGIO ZERO ROSÈ - CAVAGA 38

Foresto Sparso (BG) - LOMBARDIA - cl. 75
Vitigno: 100% Franconia
Alc: 12.5 %

dolce

MOSCATO DOLCE - ARIONE 20

PIEMONTE - cl. 75
Vitigno: Moscato
Alc: 6.5 %
Abbinamenti: Perfetto abbinato a dolci secchi, torte, frutta fresca, biscotti, frutta secca, crostate di frutta.

AKOYA - MOSCATO DOLCE - LE CORNE 24

Grumello del Monte (BG) - LOMBARDIA - cl. 75
Vitigno: 100% Moscato giallo
Alc: 7 %
Abbinamenti: Si consiglia a fine pasto in abbinamento a dolci di frutta o crema.

LA CANTINA

franciacorta



F.TA GOLF BRUT BIO 1927 - BARONE PIZZINI

45

Franciacorta (BS) – LOMBARDIA - cl. 75

Vitigno: Chardonnay

Alc: 12 % Vol.

Abbinamento: Ideale come aperitivo, ottimo con Grana Padano.

Accompagna paste con sughi di verdure e pesce.

Si sposa con crostacei e carni bianche.

FRANCIACORTA - LE CORNE

45

Franciacorta (BS) – LOMBARDIA - cl. 75

Vitigno: Chardonnay

Alc: 12.5 %

Abbinamenti: Ideale come aperitivo.

Accompagna paste con sughi di verdure e pesce.

Si sposa con crostacei e carni bianche.

CUVEE PRESTIGE - CÀ DEL BOSCO

55

Franciacorta (BS) – LOMBARDIA - cl. 75

Vitigno: Chardonnay 84%, Pinot Bianco 2%, Pinot Nero 14%

Alc: 12.5 %

Abbinamento: Ideale come aperitivo. Accompagna paste con sughi di verdure e pesce. Si sposa con crostacei e carni bianche.

champagne

CHAMPAGNE - VEUVE PELLETIER

55

REIMS - FRANCIA - cl. 75

Alc: 12.5 %

BEVANDE












ACQUA GAVERINA

2.5

0,75 Lt. - naturale / frizzante

Ha pochissimi nitrati, ha un ottimo equilibrio di calcio, magnesio e potassio, è ricca di fluoro e povera di sodio.

lattina

COCA-COLA 0,33 cl. 	3
COCA-COLA ZERO 0,33 cl. 	3
ESTATHÈ LIMONE 0,33 cl. 	3
ESTATHÈ PESCA 0,33 cl. 	3
SPRITE 0,33 cl. 	3
ARANCIATA 0,33 cl. 	3
ARANCIATA AMARA 0,33 cl. 	3
CHINOTTO 0,33 cl. 	3
SCHWEPES 0,33 cl. 	3
LEMON SODA 0,33 cl. 	3
RED BULL 0,33 cl. 	4

VINO DELLA CASA

alla spina

1/4 LT. 1/2 LT. 1 LT.

BIANCO FRIZZANTE **3.5** **5.5** **10**

Moven frizzante

ROSSO DELLA CASA **3.5** **5.5** **10**

Merlot