



Viale Zavaritt 224  
24020 Gorle (BG)  
+39 035 363633  
info@garlini.it

04-08 Agosto 2021

Proposta della settimana

Menù alla Carta

Pranzo e cena

**20% di Sconto**

Tagliamo il prezzo Non il Gusto

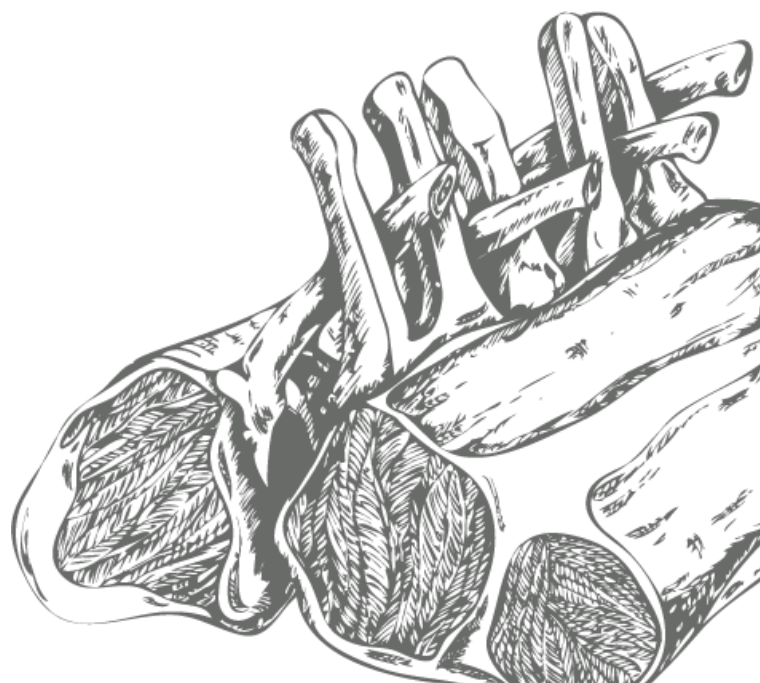
Comunica al nostro personale

“Garlini20”

e noi ti applichiamo lo sconto



Viale Zavaritt 224  
24020 Gorle (BG)  
+39 035 363633  
info@garlini.it





## Le proposte del Garlini

<b>Grigliata mista di pesce</b> con verdure ai ferri	<b>25,00</b>
<b>Gran catalana di aragostella</b> con pomodorini, cipolla di tropea e patate	<b>21,00</b>
<b>La vera orecchia di elefante</b> con patate saltate	<b>26,00</b>
<b>Filetto di manzo</b> con contorno a scelta	<i>l'etto</i> <b>5,00</b>
<b>Hamburger bergamasco</b> con carne di stella alpina 200g, taleggio, bacon croccante, lattuga, cipolla caramellata, pomodoro ramato, uovo all'occhio di bue. Accompagnato da patate rustiche fatte in casa	<b>10,00</b>
<b>Tonnoburger</b> con tonno rosso 200g, burrata pugliese, pomodoro confit, cipolla di tropea, wasaby e scarola	<b>10,00</b>



## Menù degustazione del Garlini

Scegli il tuo abbinamento ideale componendo il tuo personale Menù composta da

Antipasto

Primo

Secondo

Dessert

35,00

*Si prega cortesemente di indicare questo menù all'addetto in sala al momento dell'ordine*



## Antipasti di Mare

<b>La Crudità del Garlini</b> all'olio e limone su pinzimonio di verdure	<b>25,00</b>
<b>Insalata di mare tiepida</b> con mango agli agrumi siciliani	<b>14,00</b>
<b>Fantasia di mare calda del Garlini</b>	<b>16,00</b>
<b>Tartare di tonno al naturale</b> con quenelle di burrata pugliese, arance e dentella al sesamo	<b>14,00</b>
<b>Tortino di baccalà alla vicentina</b> con polenta e coste bianche	<b>11,00</b>
<b>Moscardini in umido</b> con polenta	<b>11,00</b>
<b>Salmone affumicato da noi</b> con panna acida e brioches artigianale	<b>13,00</b>



## Antipasti di Terra

Salame del contadino con polenta bergamasca	10,00
Culaccia con gnocco fritto condito con ventaglio di pere e scaglie di grana	12,00
Sformato di zucca con i suoi fiori panati su crema al taleggio nostrano	10,00



## Primi di Mare

Tagliolini all'astice	16,00
Trenette alle vongole veraci e bottarga di tonno	15,00
Penne di mais alla pescatora	14,00
Gnocchi di patate con mitili di mare	11,00
Ravioli di branzino con crema delicata al basilico	13,00



## Primi di Terra

Casoncelli tipici alla bergamasca fatti a mano dallo Chef	11,00
Tortelli di zucca alla mantovana con burro e salvia	10,00
Risotto mantecato ai funghi porcini	10,00
Ravioli di caprino e tartufo nero	13,00
Pappardelle al cacao con salsa di bitto, tartufo e nocciole	10,00





## Secondi di Mare

<b>Pescato del giorno al sale</b> con verdure grigliate (Min 2 persone)	<b>17,00</b>
<b>Gran Fritto del Garlini</b> con verdure alla julienne	<b>17,00</b>
<b>Parallelepipedo di tonno</b> panato con mandorle su letto di scarola e crema di Wasaby	<b>14,00</b>
<b>Trancio di spada</b> con semi di quinoa e sapori del sud	<b>14,00</b>
<b>Rombo allo zafferano</b> con crema di patate	<b>15,00</b>



## Secondi di Terra

<b>Filetto di vitello</b> con spuma di patate e porcini trifolati	<b>15,00</b>
<b>Entrecote di manzo Garronese</b> con patate al cartoccio	<b>21,00</b>
<b>Tartare di manzo</b> su pinzimonio di verdure e tartufo nero	<b>16,00</b>



## Menù Bambino

Primo a scelta tra:

Penne al pomodoro

Penne al pesto

Penne in bianco

Secondo a scelta tra:

Cotoletta con patatine fritte

Filetto di pesce (*Grigliato o Mugnaia*)

16,00

*Disponibile per bambini sino a 12 anni.*