

MENÙ

Italiano

PASTA *e* BASTA

SAPORI MEDITERRANEI

Lasciatevi sorprendere dalle proposte del giorno:
chiedete al personale cosa è disponibile.

Antipasti

Antipasti di mare

Un primo assaggio di ciò che vi aspetta: ingredienti freschi, idee semplici e sapori pensati per iniziare bene la tavola.

Tartare di Tonno alla Mediterranea

20

Tartare di tonno fresco con crema di avocado, pane carasau sardo croccante e fiori di capperi. Con olio extravergine, limone, salsa di soia e un tocco di glassa balsamica, per un boccone fresco e saporito. 1,4,6

Polpo Scottato con Stracciatella

16

Tentacoli di polpo scottati, serviti con crema di peperoni e stracciatella fresca, per un boccone morbido, caldo e ricco. 7*

Insalata di Mare Tiepida

17

Un mix tiepido di calamaretti, gamberone, gamberetti, scampo, cozze e piovra, condito leggermente con olio extravergine e limone, per un sapore fresco e vivace di mare. 2,14*



Gamberoni alla Catalana

19

Gamberoni succosi serviti a modo nostro, con sedano croccante, pomodorini, cipolla rossa, crema di avocado e cubetti di mango dolce. Con olio extravergine, limone e glassa balsamica, per un equilibrio fresco tra mare, dolcezza e agrumi. 2,9,12*



Antipasti di terra

Antipasti di terra semplici e genuini, con ingredienti freschi e sapori pensati per aprire l'appetito.

Bruschetta con Stracciatelle

12

Pane abbrustolito con concassé di pomodoro fresco e stracciatella fresca, per un boccone semplice, croccante, fresco e morbido allo stesso tempo. 1,7

Tagliere di Salumi e Formaggi Italiani

17

Una ricca selezione di salumi italiani e formaggi locali, con prosciutto crudo, coppa, pancetta, salame, bresaola, Branzi, Formaggella e Taleggio. 7,12



Burrata Pugliese con Prosciutto di Parma

15

Prosciutto crudo di Parma servito con cremosa burrata pugliese, pomodorini dolci e olive taggiasche, per un classico italiano semplice e generoso. 5,7,8

Carpaccio di Manzo con Fonduta di Branzi Tartufata

18

Carpaccio di manzo tagliato sottile, servito con fonduta calda di Branzi tartufata, per dare a un classico italiano un tocco locale morbido e profumato. 7

Menù per i più piccoli



Pesce - Pasta al pesto con cotoletta di merluzzo e patatine fritte. 1,3 9.5

Carne - Pasta al pomodoro con crocchette di pollo e patatine fritte. 1,3 9.5

Primi

Primi di Mare

Primi di mare pensati per portare il sapore della costa direttamente a tavola.

Spaghetti con Vongole e Bottarga

17

Spaghetti alle vongole veraci con aglio, pomodorini, prezzemolo, peperoncino e olio extravergine, arricchiti con bottarga di muggine, per un tocco di mare intenso e saporito. 1,14

Tagliolini al Nero di Seppia

16

Tagliolini al nero di seppia saltati con calamari, gamberetti e scorza di limone, per un sapore profondo di mare con un finale fresco e agrumato. 1,2,3,14*

Linguine ai Frutti di Mare

17

Linguine ai frutti di mare con calamaretti, gamberone, gamberetti, scampo, cozze, piovra e olio extravergine: il mare nel piatto, boccone dopo boccone. 1,2,12,14*



Paccheri Armando al Granchio Reale

16

Paccheri Armando con polpa di granchio reale, per una pasta di mare generosa, delicata e piena di sapore. 1,2*

Tonnarelli con Gamberoni e Zucchine

16

Tonnarelli freschi con gamberoni succosi, zucchine, pomodorini e crema di basilico, per un incontro fresco tra profumi dell'orto e sapori di mare. 1,2,3*

Primi Vegetariani

Pasta, risotti e sapori dell'orto, uniti dal calore semplice della cucina italiana.

Risotto Mirtilli e Gorgonzola

13

Risotto cremoso con mirtilli e gorgonzola, dove la dolcezza della frutta incontra il carattere deciso del formaggio in un piatto caldo e colorato. 7,9



Linguine Pistacchio e Burrata

16

Linguine con pesto profumato di pistacchio e basilico, servite con cremosa burrata pugliese, per un tocco fresco, delicatamente nocciolato e italiano. 1,7

Tagliolini Parmigiano e Tartufo Nero

17

Tagliolini fatti in casa con crema liscia di Parmigiano e tartufo nero profumato, per un sapore profondo ed elegante che trasforma una pasta semplice in qualcosa di speciale. 1,3,7



Pappardelle ai Funghi Porcini

13

Pappardelle larghe con funghi porcini saporiti, per un classico italiano caldo, avvolgente e pieno di profumo di bosco. 1,3,7,9*

I classici intramontabili

Piatti tradizionali italiani, ricchi di memoria, calore e del piacere delle cose semplici fatte bene.

Tonnarelli Cacio e Pepe

12

Un grande classico romano: tonnarelli spessi avvolti da pecorino e pepe nero tostato, per un piatto cremoso e deciso, dove la semplicità fa la differenza. 1,3,7

Mezze Maniche in Due Modi

10

Pasta corta con aglio, olio extravergine, pomodoro, prezzemolo e peperoncino, preparata in versione arrabbiata oppure semplice, con sugo al pomodoro classico. 1

Casoncelli alla Bergamasca

12

Pasta ripiena come da tradizione, servita con burro fuso, pancetta, salvia e Grana, per un classico locale caldo e profondamente confortevole. 1,3,7,8,9



Carbonara Romana Classica

13

Roma in una ciotola: pasta avvolta da tuorlo d'uovo, pecorino, pepe nero e guanciale croccante, per un classico romano cremoso, senza scorciatoie. 1,3,7



Pasta all'Amatriciana

13

Pasta con guanciale, pecorino, pomodoro, cipolla e pepe nero, per un classico romano deciso, dal gusto profondo e saporito. 1,7

Tagliatelle alla Bolognese Classiche

13

Tagliatelle servite con ragù di manzo e suino cotto lentamente, dove pomodoro, carne e tempo si incontrano in un sapore casalingo profondo, una forchettata dopo l'altra. 1,3,7,8,9

Opzione pirofila più grande disponibile su richiesta + € 3

Secondi

Secondi di mare

Secondi di mare con sapori puliti, ingredienti freschi e tutta la semplicità del mare.

Branzino alla Griglia

20

Branzino fresco cotto alla griglia e servito con verdure al forno, per un piatto leggero, semplice e dal sapore naturale. 4

Calamari e Gamberetti Spadellati

20

Calamari e gamberetti saltati brevemente in padella, per un secondo di mare semplice, leggero e pieno di sapore.



2,14*

Zuppa del Pescatore

22

Zuppa di mare generosa con pesce fresco, molluschi e crostacei, cucinata con pomodorini, aglio, erbe aromatiche, peperoncino e olio extravergine, per un sapore intenso e profondo di mare. 1,2,4,14*

Tonno Scottato ai Semi di Papavero

20

Trancio di tonno scottato ai semi di papavero, servito con rucola, pomodorini e patate rosolate. 4

Secondi di Terra

Secondi di carne dal gusto pieno, con contorni semplici e sapori diretti.

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana

18

Tagliata di manzo con rucola fresca, Grana e patatine fritte, per un incontro tra carne succosa, note leggermente pepate e un finale tutto italiano. 5,7,8

Filetto di Manzo alla Griglia

24

Filetto di manzo tenero cotto alla griglia e servito con patate rosolate, per un secondo di carne semplice, pulito e soddisfacente. 5,7,8



Polenta Taragna con Porcini e Taleggio

15

Polenta taragna, con farina di grano saraceno, funghi porcini e Taleggio filante, per un piatto caldo, avvolgente e dal sapore di montagna. 7

** Piatto stagionale, disponibile in base al mercato e al periodo dell'anno.*

Contorni

Insalata mista

5.5

Patatine fritte*

5.5

Verdure alla griglia

8

Patate fresche rosolate

4.5

Verdure miste cotte

7

Dessert fatti in casa

Dolci fatti in casa, tra creme morbide, classici italiani e piccoli piaceri al cucchiaino.

Tiramisù della Casa

6.5

Il nostro classico tiramisù fatto in casa, morbido, cremoso e pieno di profumo di caffè.

Panna Cotta ai Frutti di Bosco

6.5

Panna cotta liscia e cremosa, servita con frutti di bosco per un finale fresco e delicato.

Cheesecake ai Frutti di Bosco

6.5

Cheesecake cremosa con frutti di bosco, per un dolce fresco e leggermente vivace.

Crema Catalana della Casa

6.5

Crema catalana fatta in casa, con crema morbida e una sottile crosta di zucchero caramellato.

Semifreddo al Pistacchio

6.5

Semifreddo fresco e cremoso al pistacchio, dalla consistenza morbida e dal gusto delicatamente nocciolato.

Torta del Giorno (in base alla disponibilità)

6.5

La nostra torta fatta in casa, secondo disponibilità e ispirazione della cucina.

Affogato al Caffè

6.5

Gelato cremoso affogato nel caffè caldo, per un piacere italiano semplice e intenso.

Affogato al Whisky

7

Gelato cremoso servito con whisky, per un finale più caldo e deciso.

Sorbetto al Limoncello

5

Sorbetto fresco al limone con limoncello, per una chiusura leggera, fresca e agrumata.

Fragole e Gelato

6.5

Fragole fresche o frutti rossi serviti con gelato, per un dessert semplice, colorato e goloso.



Aperitivi, Vini e Bevande

Aperitivi e vini della casa

Aperol Spritz/ Campari Spritz	6
Aperitivo Analcolico della Casa	6
Hugo Spritz	6
Negroni	7
Cuba Libre	7
Gin Tonic	7
Gin Tonic Premium <i>Servito con tonica Fever-Tree</i>	10
Gin Mare / Malfy / Hendrick's / Bombay Sapphire <i>Chiedere al personale la selezione dei gin disponibili</i>	10
Vino della casa Cantina San Severo 0,75 l <i>Rosso, bianco o frizzante</i>	14
Calice di vino bianco o rosso della casa	3,5

Vini bianchi al calice

Chardonnay Beauvignac (Les Costières de Pomerols)	6
Prosecco Brut - Tenuta La Maredana	4,5
Valcalepio - Il Calepino Estate	4,5
Lugana S. Cristina - Zenato Estate	5

Vini rossi al calice

Nebbiolo, Az. Valon	5
Primitivo, Az. Chiera	5
Barbera d'Alba, Az. Massolino	5
Rosso di Montalcino, Az. La Poderina	6
Valcalepio, Az. Il Calepino	5

Per abbinare al meglio il vostro piatto, chiedete la nostra carta dei vini.

Bevande

Acqua Microfiltrata	2,5
Bibite in lattina	3,5
Succhi di frutta	4
Birra Poretti 0.33 cl 4 luppoli	4,5
Bionda classica 0.50 cl	6
Franziskaner premium Weissbier	6
Distillati	6 a 12
Chiedere per la selezione dei distillati	
Amari, Liquori, Grappa Bianca	5

Caffè

Caffè Espresso	1,7
Caffè Doppio	3
Caffè Decaffeinato	2
Caffè Corretto	2
Cappuccino	3,5

Avviso Allergeni

Gentili clienti,

in caso di allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo a informare il personale di sala prima dell'ordine. Saremo lieti di aiutarvi nella scelta dei piatti più adatti alle vostre esigenze e di fornirvi tutte le informazioni sugli ingredienti utilizzati nelle nostre preparazioni.

I prodotti ittici possono variare in base alla disponibilità del mercato. Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati freschi e successivamente abbattuti o surgelati all'origine, per garantirne la corretta conservazione nel rispetto delle normative vigenti.

Il nostro locale dispone del menù con l'elenco degli allergeni previsti dal Regolamento UE n. 1169/2011, in vigore dal 13/12/2014. In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo gentilmente di avvisare sempre il personale di sala.

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, espressi come SO2 totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il Sapore di un Sogno

Il nostro viaggio è iniziato anni fa: due amici, banchi universitari, giornate lunghe e quella fame esigente che arriva quando c'è troppo da fare, poco tempo e nessuna pazienza per un piatto noioso. Quella fame la conosciamo tutti.

Cercavamo qualcosa di semplice, ma non ordinario. Un pasto che facesse più che riempire lo stomaco. Più cercavamo, più capivamo: il cibo semplice è facile da trovare. Il cibo fatto con anima è un'altra storia.

Quella fu la scintilla di qualcosa che ancora non conoscevamo. Non lo chiamavamo sogno. Ma era lì, nascosto nelle nostre conversazioni e nella convinzione che il cibo dovesse portare cura, memoria e calma.

Gli anni sono passati, e quella stessa fame ci ha guidati tra ristoranti pieni, cucine calde e lezioni imparate nel modo più difficile.

Poi un giorno, mentre ci ritrovavamo a parlare, quel sogno mai detto ha trovato finalmente la sua voce. Da quel momento, ogni lezione ha avuto uno scopo.



Gledis ha seguito il sapore e il ritmo della cucina.

Koli ha seguito la sala, i sorrisi e quei dettagli che fanno sentire le persone benvenute.

Insieme, con le nostre famiglie al nostro fianco, abbiamo dato a quel sogno un nome: **Pasta & Basta.**

Qui i nostri colori vengono dall'anima mediterranea e dalle radici bergamasche. La tavola, invece, è vostra da completare con il vostro colore.

Un pasto non dovrebbe finire quando il piatto è vuoto. Quello giusto resta nella memoria e continua nella conversazione.

Benvenuti alla nostra tavola.

Venite affamati. Andate via con qualcosa in più!

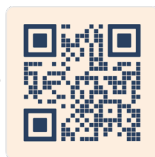
Koli & Gledis





IL 3 e BASTA

SAPORI MEDITERRANEI



Lasciaci una
recensione

www.pastaebastabergamo.it

Aperto dal lunedì al sabato: 12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:30

Coperto 2,90€