



menù

RISTORANTE IL RUSTICONE

Via delle Rose, 15 – 24060 BOLGARE (BG)

Tel. 340/064 6676 – 035/0775129

Mail: ilrusticoneristorante@gmail.com



ANTIPASTI

TERRA

Tagliere di salumi e formaggi del "Rusticone"	12
Selezione di formaggi delle nostre valli con miele d'acacia e crema di peperoni fumè	16
Tagliere di Prosciutto Crudo di Parma con mozzarella di bufala e gnocco fritto	15
Carpaccio di porchetta con focaccia ai cereali e pecorino fuso	10
Roselline di Bresaola punta d'anca con ricotta fresca e olive taggiasche	18
Formagella nostrana panata con farina bramata su crostone di pane grigliato	10

MARE

Cruditè di mare del "Rusticone"	25
Armonia di mare del "Rusticone"	12
Impepata e/o Marinata di cozze con focaccia	10
Polpo scottato con pomodori datterini su crema di patate	12
Salmone Marinato al lime e timo con arance e bacche di pepe rosa	15
Carpaccio di tonno pinna giallo fumé con pomodori secchi del Salento	15
Capesante gratinate	15



TERRA

Risotto Carnaroli al Valcalepio rosso con radicchio rosso stufato	9
Paccheri spadellati alla Norma	10
Casoncello alla Bergamasca	12
Chicche alla fonduta di taleggio con polvere di liquirizia	12
Orecchiette saltate con porcini e salsiccia	13
Spaghetti chitarra alla Carbonara classica	9

MARE

Risotto Carnaroli allo scoglio	12
Spaghetti Chitarra alla carbonare di mare	12
Paccheri alla Puttanesca di mare	10
Tagliolini al nero di seppia con vongole e pomodorini	14
Tortello di bufala con tartare di gamberi e pesto di pistacchi di Bronte	15
Orecchiette saltate con vongole e broccoletti	12
Scialatielli all'Astice	25

PRIMI



SECONDI

TERRA

Grigliata mista di carne del “Rusticone”	12
Tagliata di Fassona su letto di rucola e scaglie di grana padano	15
Tagliata di Puledro su letto di lattughino e scaglie di pecorino stagionato	18
Filetto di Manzo flambato al pepe verde	22
Filetto di maialino bardato con polenta al pucì e rusmanì	13
Costata di manzo “Fassona” alla brace 500gr	16
Nodino di Vitello con formaggella fusa e Porcini trifolati	20
Spiedo di carne alla brece 300gr	14



SECONDI

MARE

Zuppa di pesce con cupola del “Rusticone”	14
Calamari alla griglia	12
Frittura mista di pesce	15
Scottata di tonno pinna gialla su letto di rucola e pomodorini ciliegino	16
Grigliata mista di pesce del “Rusticone”	18
Trancio di Ricciola in sauté con olive taggiasche capperi e vongole	17
Gran misto di pesce Gratinato	20
Branzino e/o orata alla griglia o all’acqua pazza	20



BURGER

TERRA

Hamburger di fassona 200gr , mozzarella fior di latte pomodoro ramato, lattughino, salsa barbecue con patate fritte 12

Porchetta romana grigliata, provola campana rucola, carciofi, salsa di peperoni affumicata con patate fritte 12

Filetto di pollo alla griglia, Stracciatella pugliese zucchine grigliate, salsa tartara con patate fritte 12

Salamella nostrana, formagella Seriana cipolla caramellata, senape con patate fritte 10

MARE

Tentacolo di polipo fritto, stracciatella pugliese pomodorini gialli, rucola, granella di pistacchio con patate fritte 12

Pesce spada affumicato , mozzarella di bufala campana pomodoro secco del Salento, rucola con patate fritte 14

Code di gambero, burrata con crema di Gorgonzola DOP zucchine grigliate, lattughino con patate fritte 12

Tagliata di tonno pinna gialla, melanzane grigliate pomodoro ramato, salsa tartara con patate fritte 13



CLASSICHE

Tutte le nostre pizze sono disponibili con tre tipologie di impasto con lievito madre
farina grano tenero, farina integrale, farina multi cereali

Pizza classica + birra media +dolce ---> € 18,00

AMERICANA (Pom., Mozz., Wuster, Patatine fritte)	8
NAPOLI (Pom. Mozz., Acciughe, Origano)	8
PROSCIUTTO (Pom., Mozz., Prosciutto)	8
AMATRICIANA (Pom., Mozz., Pancetta, Cipolla, Pepe nero)	9
BERGAMASCA (Pom., Mozz., Zola, Salsiccia)	10
BUFALINA (Pom., Mozzarella di bufala, Basilico)	10
CALZONE FARCITO (Pom., Mozz., Prosciutto, Carciofi, funghi)	9
CAPRICCIOSA (Pom., Mozz., Prosciutto, Carciofi, Capperi, Olive)	9
CARBONARA (Pom., Mozz., Pancetta nostrana, Uovo, Pepe nero)	10
CASERECCIA (Pom., Mozz., Salame nostrano, Formagella)	10
DELICATA (Pom., Mozz., Bresaola, Rucola, Grana)	12
DIAVOLA (Pom., Mozz., Salame piccante)	9
LIGURE (Pom., Mozz., Pesto, Pomodorini, Grana)	9
FRUTTI DI MARE (Pom., Mozz., Frutti di mare)	12
ORTOLANA (Pom., Mozz., Verdure)	9
4 FORMAGGI (Pom., Mozz., Grana, Zola, Formagella)	9
4 STAGIONI (Pom., Mozz., Prosciutto, Funghi, Carciofi, Olive)	9
ROMANA (Pom., Mozz., Acciughe, Capperi, Olive, Origano)	9
TIROLESE (Pom., Mozz., Speck, Scamorza affumicata)	10

PIZZA



Tutte le nostre pizze sono disponibili con tre tipologie di impasto con lievito madre

farina grano tenero, farina integrale, farina multi cereali

Pizza speciale + birra media +dolce ---> € 22,00

SPECIALI

VAL TROMPIA Pom., Mozz., Salsiccia nostrana, Friarielli	13
VAL BREMBANA Pom., Mozz., Scamorza, Radicchio, Noci	13
VAL SERIANA Pom., Mozz., Lardo e Formagella nostrana	13
VAL IMAGNA Pom. Mozz., Polenta, Porcini, Zola	13
LAGO D'ISEO Pom., Mozz., Salmone, Gamberi Rucola	13
LAGO GEMELLI Pom., Calamari, Zucchine, Grana	13
LAGO MORO Mozz., Crema di basilico, Polipo, Pomodorini	13
LAGO ENDINE Pom., Burrata, Pomodori secchi, Gamberi, Rucola	13

FOCACCE

GIOVE Mortadella, Burrata campana, Pistacchi di Bronte	13
GIUNONE Crema di basilico, Polipo fritto Pomodorini	13
ERA Tonno fumè, Pomodori del Salento, Soncino, Olive taggiasche	13
ZEUS Culatta di Parma, Bufala campana, Rucola, Pomodorino giallo	13
LA FENICE Pancetta nostrana, carciofo grigliato, stracciatella	13

PIZZA



BAR

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE	2
BIBITE IN LATTINA	3
COCA COLA DA 1LT	7
BIRRA PICCOLA ALLA SPINA	2.5
BIRRA MEDIA ALLA SPINA	5
BIRRE CLASSICHE IN BOTTIGLIA 33cl	3.5
BIRRA ARTIGIANALE	5
¼lt VINO DELLA CASA	3
½lt VINO DELLA CASA	5
1 lt VINO DELLA CASA	10
LIQUORI VARI	4
DISTILLATI & WHISKEY	5
CAFFÈ	1.5
CAFFÈ CORRETTO	2
GINSENG/ORZO /DECA	2
INFUSI	4
COPERTO	2



ARTIGIANALI

Linea di birre artigianali, create da
un birrificio bergamasco.

La Harpys, una Pils dai sentori erbacei e floreali
con un ottimo equilibrio tra dolcezza del malto e
amaro del luppolo. Alc. 5.0%

La Arsus, una Ipa dai sentori agrumati e citrici
derivanti dai luppoli utilizzati che le conferiscono
un buon livello di amarezza. Alc. 6.0%

La Devils, una Saison stile belga, corposa e maltata
con una nota di caramello. Alc. 7.0%

La Pimps, una Triple sempre stile belga, dal gusto
maltato e con sentori spiccati di frutta gialla e
spezie. Alc. 7.8%

