



menu

RISTORANTE IL RUSTICONE

Via delle Rose, 15 – 24060 BOLGARE (BG)

Tel. 340/064 6676 – 035/0775129

Mail: ilrusticoneristorante@gmail.com



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

F
S
P
A
T
E
A
N



TERRA

Risotto Carnaroli al Valcalepio rosso
con radicchio rosso stufato 9

Paccheri spadellati alla Norma 10

Casoncello alla Bergamasca 12

Chicche alla fondata 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

PRIMAVERA



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 rusmani	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



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



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 FARCIITO (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



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



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
1/4lt VINO DELLA CASA	3
1/2lt 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%

