

La Marianna



Enrico Panattoni che prepara una coppetta di Stracciatella.
Dopo Oriana, sua moglie, il suo più grande Amore

LA CASA DELLA STRACCIATELLA

Colazione Italiana



ESPRESSO **2.00**
Orzo-Dec-Americano
Espresso -Decaf - Black Coffee

ESPRESSO MACCHIATO **2.00**
Espresso with short milk

MAROCCHINO **2.30**
Espresso with short milk + cacao

MOKITO **3.00**
Espresso with short milk + chocolate

CIOCCOLATA **4.50**
Hot Chocolate

CIOCCOLATA CON PANNA **5.50**
Hot Chocolate + Whipped Cream

GINSENG **2.30**
Ginseng "coffee"

NOCCIOLINO **3.00**
Espresso with milk + hazelnuts

ZABAJONE **3.00**
Espresso with whipped cream and Zabajone

CAPPUCCINO **2.50**

CAPPUCCINO DI SOIA **2.90**
Cappuccino with Soya Milk

LATTE MACCHIATO **2.50**
Espresso with Long Milk

LATTE BIANCO **2.00**
Milk glass

CAFFE' BERGAMASCO **4.00**
Con mix di liquori e pepe
Espresso laced with liquor and pepper

GRAN CAFE' **5.50**
Con liquore al caffè e panna
Espresso laced with coffee liquor and wh. cream

IRLANDESE **7.00**
Con Whiskey & Panna
Double espresso with Whiskey & Heavy Cream

SPREMUTA **5.00**
FRresh Orange / Grapefruit juice

SUCCO DI FRUTTA **da 4.00**
Bottle fruit juice

CORREZIONE **1.50**
a liquor correction for your espresso

CAFFE' SHAKERATO **4.50**
Iced and shaken coffee

CAFFE' MARIANNA

Espresso + a ball of Stracciatella

4.00



Cioccolata Calda

€ 4.50

CIOCCOLATA & FROLLINI

€ 7.50

HOT CHOCOLATE & BISQUITS

+ PANNA

€ 1.00

+ WHIPPED CREAM

La Marianna
RICETTA ORIGINALE

Winter Must Wanted

INFUSI

Hot Tea & infusion

€ 4.50

VIN BRULE

Typical Hot Wine

€ 4.00

CIOCCOLATA

Hot Chocolate

€ 4.50

con Panna
+ 1€

con Frollini
+ 3€

con Carnevale
+ 3.50€

Te' e Infusi



ENGLISH BREAKFAST 4.00
Te' nero
Black Tea

EARL GREY IMPERIALE 4.00
Te' nero al Bergamotto
Black tea with Bergamotto

JASMIN 4.00
Te' al Gelsomino
Jasmin Tea

GUNPOWDER 4.00
Te' Verde misto
Mixed Green tea from China

CAMOMILLA 4.00
Infuso
Chamomile

SOGNO D'AMORE 4.00
Mix di te' con frutti rossi e fiori
Mixed te with red fruits & flowers

LIMONE & ZENZERO 4.00
Lemon & Ginger infusion

VANIGLIA 4.00
Te' alla Vaniglia
Te & Vanilla

ARANCIA 4.00
Canella e Vaniglia
Orange - Cinnamon - Vanilla infusion

LIQUERIZIA E FINOCCHIO 4.00
Liquerice & Fennel

PESCA E MELA 4.00
Peach & Apple Infusion

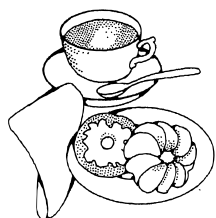
FRUTTI DI BOSCO 4.00
Wildberries infusion

PONTEVECCHIO 4.00
Mix di te' verdi con note fragola
Green tea mix with Strawberry parfum

SOGNO DI MICHELANGELO 4.00
Mix di te' Oolong
Oolong tea mix

MENTA 4.00
Te' alla Menta
Mint tea

ROSA D' INVERNO 4.00
Te' ai fiori di Rosa Selvatica
Te & Wild Rose flowers



Te' con frollini € 6.00

Tea with La Marianna cookie

Pasticceria

PASTICCINI

da 1.50

Mignon Pastry

POLENTINA MIGNON

3.00

Small "Polenta e Osei"

TORTA DEL GIORNO

da 5.50

"Cake of the day" Slice

FROLLINI

da 0.70

Butter Homemade Pastry Biscuits

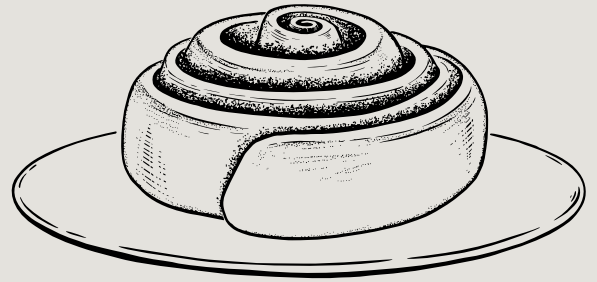
BRIOCHE & CROISSANT

da 1.50

BRIOCHE CON GELATO

5.00

Brioche + Ice cream



Tortino pere e albicocca

Pear & Apricot MiniCake

€ 3.50

*Monoporzioni
servite con panna montata*

POLENTA E OSEI

7.00

*Pasta di Mandorle, Marmellata, Gianduja
Almonds, Apricot Jam, Gianduja*

TORTA DONIZETTI

7.00

*Canditi Ananas & Albicocca
Apricot & Pinapple in a super soft Spongecake*

INTENSO

7.00

*Cioccolato & Lamponi
Chocolate & Raspberry*

ROCHER PISTACCHIO

7.50

*Cioccolato Bianco & Pistacchio
White Chocolate & Pistachio*

CHEESE CAKE

7.00

*Fragola o Frutti di Bosco
Strawberry / Wildberry*

CROSTATA FRUTTA MIX

7.00

*Crema Pasticcera e Frutta fresca
Cream & Fresh fruits*

WIEN

7.00

*Torta Viennese con marmellata albicocche
Chocolate & Apricot Jam cake*

BEST
Choice

Sweet Bergamo € 10.00

TORTA DONIZETTI , POLENTA E OSEI , STRACCIATELLA . CON BEVANDA CALDA INCLUSA

Taste All Bergamo Sweetness : Polenta e Osei, Donizetti e Stracciatella + Hot drinks

SONO TORNATI I KRAPPFEN

€ 3.50



Prima, Inimitabile, Capitale



**Siamo
Capitale**
Italiana
della Cultura
2023

BERGAMO
BRESCIA

Gelati

COPPA PICCOLA

1 GUSTO / 1 SCOOPS

€ 5.00

COPPA MEDIA

2 GUSTI / 2 SCOOPS

€ 6.00

COPPA GRANDE

3 GUSTI / 3 SCOOPS

€ 7.00

COPPE SPECIALI

€ 8.00

COPPA ORIANA

SORBETTI ALLA FRUTTA CON FRUTTA FRESCA E PANNA MONTATA

Fruits sorbets with fresh fruit and whipped cream

COPPA COLLE APERTO

CIOCOLATO, STRACCIATELLA, PISTACCHIO

GRANELLA NOCCIOLE+ PANNA

Chocolate, Stracciatella, Pistachio, Hazelnuts + Whipped Cream

UN MONDO DI FRAGOLA

FRAGOLE FRESCHE , FIOR DI LATTE E PANNA MONTATA

Fresh Strawberry , Fior di Latte Ice Cream + Whipped Cream

COMPOSTA DI FRUTTA

MACEDONIA CON GELATO E PANNA MONTATA

Fresh Fruits salad with Ice Cream + Whipped Cream

AFFOGATO

GELATO "CREMA MARIANNA"+ ESPRESSO/AMARENE

+ LIQUORE 1€

"Crema Marianna" + Espresso or Liquor or Cherry

Stracciatella Experience € 9.00

GELATO STRACCIATELLA + BACETTO FONDENTE + CIALDA + PANNA + AMARENE A PARTE

Stracciatella Gelato + Bacetto + Whipped Cream + Cherry on Side

GUSTI GELATO

PREPARATI GIORNALMENTE CON

MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITA'

Daily made gelato , with premium quality ingredients

Stracciatella

LA PRIMA AL MONDO , DAL 1961

First Ever Stracciatella Ice Cream

Crema Marianna

VANIGLIA CON LIMONE, ARANCIA, CAFFE' E CANNELLA

Historic Vanilla, with Lemon, Orange , coffee & cinnamon

Pistacchio

Pistachio

Nocciola

Hazelnuts

Fiordilatte

Milk

Cioccolato

Chocolate

Yoghurt

Yoghurt

Bacio

Gianduja

Gelati da frutta fresca, senza latte

FRUITS ONLY ICE CREAM, NO MILK

Fragola

Strawberry

Limone

Lemon

Bosco

Wildberries

**Dai un'occhiata alla vetrina o
chiedi allo staff per i gusti del giorno**

SEE INTERNAL ICE CREAM WINDOW OR
ASK STAFF FOR DAILY FLAVOUR

Bevande

ACQUA MINERALE 25CL 2.00

San Pellegrino / Panna
Water 25cl

ACQUA MINERALE 50CL 3.00

San Pellegrino / Panna
Water 50cl

BIBITA 4.00

Soft drink

SUCCO DI FRUTTA PLOSE da 4.00

Bottle fruit juice

BIRRA SPILLATA da 4.50

Piccola o Media
Draft Beer - Small / Large

CALICE DI VINO da 6.00

Red / White wine glass

SPREMUTA D'AGRUMI 5,00

Fresh Orange / Grapefruit Juice

FRULLATO FRUTTA mix 6,00

Mixed Fruits Smoothie - NO MILK

LIQUORI importazione da 6.00

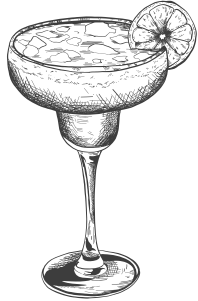
International selected Liquor

LIQUORI Nazionali da 5.00

Italian Traditional Liquor

Cocktails

€ 8.00



Aperitivo

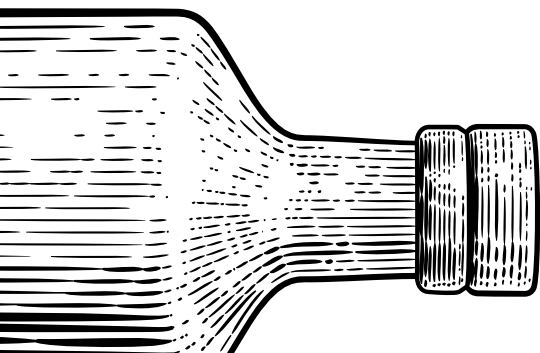
CON STUZZICHINI SALATI

€ 7.00



Frappe' Milkshake

€ 5.00



Amaro L'Antonietta € 5.50

Amaro Sensuale, di sole botaniche Bergamasche

Panini

La Marianna

€ 6.00

SALTZSTANGEN

CROISSANT SALATO CON CRUDO DI PARMA E BURRO

Parma Ham & Butter

VENEZIANA COTTO

PROSCIUTTO COTTO, INSALATA, POMODORO E MAIONESE

Ham , Tomato, Salad & Mayonnaiese

CREMA DI POLLO

CREMA DI POLLO, POMODORO E INSALATA

Chicken and Mayonnaise salse, Tomato, Salad

SANDWICH BRESAOLA

BRESAOLA, CAPRINO, INSALATA , OLIO EVO

Beef, Salad, Cheese, Extra Virgin Oil

FOCACCIA VEGANA

FOCACCIA ALL' OLIO, VERDURE GRILL , PATE OLIVE, NOCI

Grilled Vegetables , olives & nuts

BRIOCHE "LA MARIANNA"

BRIOCHE DOLCE CON COPPA , ZOLA E PERE

Coppa, Gorgonzola Cheese, Pear

SALMONE E AVOCADO

CROISSANT SALATO CON SALMONE, RUCOLA E CREMA AVOCADO

Salmon, Avocado Cream, Salad

Tramezzini

€ 6.00

TONNO E UOVA

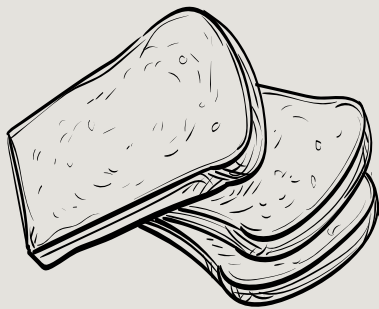
TONNO, POMODORO, UOVO, INSALATA E PAN CARRE AI CEREALI

Tuna, Tomato, Egg, Salad

SALMONE E SCAMORZA

SALMONE E SCAMORZA AFFUMICATA IN PAN CARRE TOSTATO

Salmon & Scamorza cheese



TOSTINO

€ 5.50



PIZZETTA

€ 5.50

VINI

BERGAMO E NORD ITALIA AL CALICE & BOTTIGLIA



- | | |
|---|--------|
| SURIE - IL CALEPINO BERGAMO
Valcalepio Rosso Riserva DOC | 6 25 |
| NEBBIOLO - LA GRAZIA VALTELLINA
Nebbiolo | 6 25 |
| RIPASSO - CANTINE DEL FALASCO VALPOLICELLA
Valpolicella Ripasso Superiore DOC | 6 25 |
| SURIE - IL CALEPINO BERGAMO
Valcalepio Bianco DOC | 6 25 |
| LE QUAIARE - BERTANI LAGO DI GARDA
Lugana DOC | 6 25 |
| SEREOLE - BERTANI SOAVE
Grganega 100% DOC | 6 25 |

BOLLICINE

- | | |
|---|--------|
| NITENS - LE MARCHESINE FRANCIACORTA
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero | 8 35 |
| PERLE' - FERRARI TRENTO
Chardonnay 100% | 9 50 |
| CUVEE' DE BOJ - VALDO VALDOBBIADENE
Prosecco di Valdobbiadene DOCG | 6 25 |
| MOSAIQUE CHAMPAGNE - JACQUART FRANCIA
Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier | 50 |

PUOI TROVARCI NEI SEGUENTI LOCALI

La Marianna

Via dell' Aeronautica , 12
Curno (BG)

La Marianna

Aeroporto di Orio al Serio
Check-in area

pasticcERIA
CAMONUOVO

B.go Santa Caterina, 46
Bergamo

Babilonia
1907

Via Gombito 12
Bergamo Alta



Ospedale
Bergamo

La Nina

Viale Papa Giovanni XIII 151
Bergamo



Via Camozzi
Bergamo

I NOSTRI RISTORANTI

La Marianna

Ristorante con giardino
Bergamo Alta

WWW.LAMARIANNA.IT

IL PIANONE

Ristorante in Castagneta

Via Al Pianone
Bergamo

WWW.ILPIANONE.IT

La Marianna Winter Dehors

ILLUMINAZIONE ALBERO



PROGETTO E SUPERVISIONE

G P T[®]
giardini paesaggio territotio

REALIZZAZIONE E GIARDINO INVERNALE



TOGNI
GIARDINI

WWW.TOGNIGIARDINI.IT