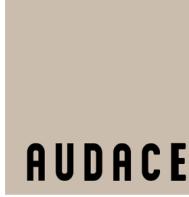




AUDACE

**Via San Lazzaro 1/C, Bergamo
035 066 8346**

Instagram: @audacebergamo



AUDACE

ANTIPASTI

Bruschetta Audace con pomodorini e pancetta croccante

€7

Pane casereccio caldo, pomodorini confit e pancetta dorata al forno.
Un incontro tra dolcezza, croccantezza e profumo di casa.

Audace Bruschetta with Cherry Tomatoes and Crispy Bacon

Homemade bread topped with oven-roasted cherry tomatoes and crispy bacon.
A perfect balance of sweetness and crunch in every bite.

Allergeni: 6, 9, 14

Polpette di melanzane con fondata di formaggio

€8

Morbide e leggere, immerse in una calda fondata di taleggio.
Un classico mediterraneo reinterpretato con carattere.

Eggplant Bites with Cheese Fondue

Soft, delicate eggplant croquettes in a creamy taleggio fondue.
A Mediterranean favorite with an “Audace” twist.

Allergeni: 2, 3, 6, 9, 14

Sformatino di patate e speck con crema di zola

€9

Soffice dentro e dorato fuori, avvolto da una crema vellutata al gorgonzola.
Un abbraccio di montagna dal cuore caldo e saporito.

Potato and Speck Flan with Gorgonzola Cream

Lightly baked potato flan with smoked speck and a smooth gorgonzola sauce.
A warm alpine embrace full of flavor and comfort.

Allergeni: 3

Coperto 2€



AUDACE

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alla Bolognese

Fresche, ruvide, avvolte da un ragù lento e profumato.
Un'icona italiana che non passa mai di moda.

€12

Homemade Tagliatelle with Bolognese Sauce

Fresh pasta with a rich, slow-cooked meat sauce.
An Italian classic that never goes out of style.

Allergeni: 3, 9, 12, 14

Crespella al forno con crema di zucca, salsiccia e besciamella

Gratinata al forno, dolce e intensa, con zucca vellutata e salsiccia dal gusto deciso.
Un piatto che profuma d'autunno e conquista al primo morso.

€11

Baked Crespella with Pumpkin Cream and Sausage with besciamella cheese

Delicately baked crepe filled with creamy pumpkin and crispy sausage.
An autumn symphony of sweetness and spice.

Allergeni: 2, 3, 6, 9, 14

Garganelli al pesto "Audace"

Basilico fresco, mandorle e pomodorini confit.
Il profumo della Liguria e la forza della Sicilia si incontrano in un abbraccio di sapori.

€13

"Audace" Pesto Garganelli

Fresh basil, almonds, and confit tomatoes.
Where Ligurian fragrance meets Sicilian passion.

Allergeni: 2, 3, 9, 14

Vellutata di zucca con pomodorini essiccati e gocce di zola

Crema, calda e vellutata, con il contrasto dei pomodorini essiccati.
Un comfort food elegante e irresistibile.

€10

Pumpkin Velouté with Crispy Sun-Dried Tomatoes and gorgonzola cheese

Silky pumpkin soup topped with sun-dried tomatoes.
A cozy, refined comfort dish perfect for the season.

Allergeni: 3

Coperto 2€



AUDACE

SECONDI PIATTI

Brasato di manzo al vino rosso su purea di patate

€22

Cottura lenta e sapori intensi. La carne si scioglie al palato, accompagnata da una morbida purea. Un classico intramontabile che racconta la tradizione.

Beef Braised in Red Wine with Mashed Potatoes

Slow-cooked beef in aromatic red wine sauce, served with smooth mashed potatoes.

A timeless classic of Italian comfort and elegance.

Allergeni: 13

Burger Audace di manzo con fonduta e cipolle caramellate

€16,50

Pane artigianale, carne di manzo alle erbe, fonduta di taleggio e cipolle dolci.

Un'esperienza gourmet dal carattere moderno e deciso.

Audace Beef Burger with Cheese Fondue and Caramelized Onions

Herb-seasoned beef patty, taleggio fondue, and sweet onions in artisanal bread.

A bold modern classic with gourmet flair.

Allergeni: 2, 3, 6, 9, 14

Parmigiana di melanzane

€14

Strati di melanzane fritte, salsa di pomodoro e mozzarella filante.

Un piatto della tradizione che conquista con la sua semplicità e il suo profumo.

Eggplant Parmigiana

Layers of fried eggplant, tomato sauce, and melted mozzarella.

A timeless Italian comfort dish rich in flavor and soul.

Allergeni: 3, 6, 9, 14

Sovracoscia di pollo alle erbe

€12,50

Rosmarino e spezie fresche, cotta al forno fino alla perfezione.

Semplice, fragrante e irresistibilmente genuina.

Herb-Roasted Chicken thigh

Rosemary, then oven-roasted for a golden, aromatic finish.

Simple, flavorful, and perfectly balanced.

Allergeni: 2, 3, 6, 9, 14

Coperto 2€



CONTORNI

Patate al forno al rosmarino

€6

Dorate e profumate, con un tocco di croccantezza irresistibile.

Rosemary Roasted Potatoes

Golden, crispy potatoes with a fragrant touch of rosemary.

Verdure di stagione al forno

€6

Cotte lentamente con olio d'oliva e aromi freschi.

Colori, profumi e leggerezza in ogni boccone.

Oven-Roasted Seasonal Vegetables

Slow-roasted with olive oil and fresh herbs.

A colorful, aromatic side full of natural flavor.

DOLCI

Tiramisù “Audace”

€6

Classico italiano servito in chiave moderna. Crema al mascarpone e savoiardi al caffè per un finale perfetto.

“Audace” Tiramisu

The Italian classic reimagined: fresh mascarpone cream and coffee-soaked ladyfingers for a delightful ending.

Allergeni: 2, 3, 6, 9, 14

Coperto 2€



BRUNCH AMERICANO

22€

Omelette al Formaggio e Bacon
Avocado Toast
Pancake
Yogurt e Muesli
Spremuta d'Arancia e Caffè

BRUNCH ALL'ITALIANA

22€

Bruschetta con Pomodorini
Rotolini di Frittata con Mozzarella e Prosciutto Cotto
Croissant (Vuoto, Cioccolato, Albicocca, Arancia)
Frutta di Stagione
Spremuta d'Arancia e Cappuccino

BRUNCH

Pancake:

10€

Pancake, Frutta di Stagione, Crema a Cascata. (Allergeni: 3, 9, 14)

Omelette al Formaggio e Bacon:

10€

Uova, Formaggio, Bacon. (Allergeni: 3, 9, 14)

Avocado Toast:

11€

Toast, Formaggio, Avocado, Salmone. (Allergeni: 3, 5, 9, 14)

Yogurt e Muesli:

6€

(Allergeni: 1, 2, 3, 9)

Rotolini di Frittata:

10€

Uova, Mozzarella, Prosciutto Cotto. (Allergeni: 3, 9, 14)

Croissant Vuoto:

1,50€

(Allergeni: 3, 9, 14)

Croissant Ripieno:

2€

Cioccolato, Albicocca, Arancia. (Allergeni: 3, 9, 14)



APERITIVO AUDACE (ANCHE VEGETARIANO)

15€

Cocktail Incluso

SFIZIOSITÀ

Patatine Fritte: (Allergeni: 9)	4€
Patatine di Polenta: (Allergeni: 9)	5€
Mozzarelline 8pz: (Allergeni: 3, 9)	6€
Stick di Pollo 8pz: (Allergeni: 9)	6€
Olive Ascolane 8pz: (Allergeni: 3, 9)	6€
Verdure in Tempura: (Allergeni: 9)	6€
Mix di Fritti: (Allergeni: 3, 9)	8€

CAFFETTERIA

Acqua 50cl:	1,50€
Caffè:	1,20€
Caffè Macchiato:	1,30€
Caffè Decaffeinato:	1,40€
Caffè Americano:	1,40€
Caffè Marocchino:	1,50€
Cappuccino:	1,80€
The Caldo:	3€
Spremuta d'Arancia:	4,50€
Succo Pesca/Albicocca/Pera/Ace:	4€

SOFT DRINK

4€

Acqua Bordolese 75cl
Crodino
Coca Cola/Zero
Estathè Limone/Pesca
Fanta
Lemonsoda
Schweppes Tonica
Sprite
RedBull

Coperto 2€



COCKTAIL

7€

Spritz

(Aperol/Campari/Select, Prosecco, Seltz)

Negroni

(Campari, Vermouth Rosso, Gin)

Americano

(Campari, Vermouth Rosso, Seltz)

Sbagliato

(Campari, Vermouth Rosso, Prosecco)

Gin Tonic/Lemon

Vodka Tonic/Lemon

Gin Tanqueray

+ 1€

Gin Engine

+ 3€

Gin Malfy al Limone

+ 2€

Gin Malfy al Pompelmo Rosa

+ 2€

COCKTAIL

8€

Hugo

(Liquore al Sambuco, Prosecco, Seltz)

Long Island Ice Tea

(Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Succo di Limone, Sciroppto di Zucchero, Coca Cola)

Moscow Mule

(Ginger Beer, Vodka, Succo di Lime)

London Mule

(Ginger Beer, Gin, Succo di Lime)

Spritz Audace

(Spritz Aperol con aggiunta di Montenegro)

COCKTAIL

9€

Red Hugo

(Liquore al Sambuco, Prosecco, Succo ai Frutti Rossi)

Old Man

(Whisky, Vermouth Rosso, Disaronno, Spremuta d'Arancia)

Mojito (Passion Fruit, Lampone, Fragola)

(Lime, Zucchero, Rum, Menta, Seltz)

Caipiroska (Passion Fruit, Lampone, Fragola)

(Lime, Zucchero, Vodka, Seltz)

Margarita (Passion Fruit)

(Tequila, Triple Sec, Succo di Lime)



COCKTAIL ANALCOLICI

8€

Virgin Mojito

(Lime, Zucchero, Lemonsoda, Menta, Schweppes Tonica)

Red Forest

(Succo Ananas, Succo Frutti Rossi, Purea Lamponi)

Summer Trip

(Succo Arancia, Succo Limone, Purea Fragole)

Golden Sunset

(Succo Ananas, Purea Passion Fruit, Succo Limone, Schweppes Tonica)

AMARI

Grappa Candolini Bianca	3€
Grappa Candolini Riserva	4€
Braulio	5€
Montenegro	5€
Amaro del Capo	5€
Vecchia Romagna	5€
Limoncello	5€
Anima Nera	5€
Sambuca Molinari	5€
Disaronno	5€
Jagermeister	5€
Jack Daniel's	5€
Nero di Como	5€
Whisky Chivas 12 anni	10€
Whisky Caol Ila 12 anni	12€

BIRRE

Ichnusa 33cl	5€
Pils 2 33cl	6€
Redvolution 33cl	6,50€
Lolipa 33cl	6,50€
Perla d'Orzo 50cl	7,50€



VINI BIANCHI

Chardonnay:

Vitigno: 100% Chardonnay
Zona: Mantova (MN)
Profumo: Gradevole, Fruttato
Gradi: 13%

CAL. BOTT.

4€ 20€

Chardonnay Frizzante:

Vitigno: 100% Chardonnay
Zona: Mantova (MN)
Profumo: Delicato, Fruttato
Gradi: 11,5%

4€ 20€

Lugana:

Vitigno: 100% Turbiana (Trebbiano di Lugana)
Zona: Pozzolengo, Brescia (BS)
Profumo: Fruttato
Gradi: 13%

5€ 25€

Dolcevolpe Passito Bianco:

Vitigno: 100% Chardonnay
Zona: Mantova (MN)
Profumo: Delicato, Gradevole, Persistente
Gradi: 15%

35€

Vietovska:

Vitigno: 100% Vitovska
Zona: Carso(GO)
Profumo: Fruttato
Gradi: 12%

66€

Vie Delle Rose:

Vitigno: 100% Friulano
Zona: Farra d'Isonzio (GO)
Profumo: Gradevole, Fruttato
Gradi: 13,5%

45€

Ribolla Gialla:

Vitigno: 100% Ribolla Gialla
Zona: Farra d'Isonzio (GO)
Profumo: Floreale, Fruttato
Gradi: 13%

45€

Ramé:

Vitigno: 100% Pinot Grigio Isonzio
Zona: Farra d'Isonzio (GO)
Profumo: Floreale, Fruttato
Gradi: 13,5%

45€



VINI ROSSI

CAL. BOTT.

Cabernet:

4€ 20€

Vitigno: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Zona: Mantova (MN)
Profumo: Gradevole, Fruttato
Gradi: 12,5%

Corvina:

35€

Vitigno: 50% Corvina, 50% Corvinone
Zona: Mantova (MN)
Profumo: Fragrante, Speziato
Gradi: 18%

Montevolpe Rosso:

40€

Vitigno: 40% Merlot, 40% Cabernet, 20% Corvina
Zona: Mantova (MN)
Profumo: Variegato, Caratteristico
Gradi: 15%

Dolcevolpe Passito Rosso:

35€

Vitigno: 40% Merlot, 40% Cabernet, 20% Corvina
Zona: Mantova (MN)
Profumo: Persistente
Gradi: 15%

BOLLICINE

CAL. BOTT.

Franciacorta Barbalonga:

8€ 55€

Spumante Metodo Classico Brut:

5€ 25€

AUDACE

**Se ti sei trovato bene...
...Lascia una recensione
e seguici su Instagram**

Instagram



AUDACEBERGAMO

Recensione



**www.ristoranteaudace.it
info@ristoranteaudace.it
035 0668346**