

Cucinare è una cosa seria.

In ogni luogo che abitiamo con la nostra cucina portiamo gli stessi gesti, la stessa attenzione, lo stesso piacere nel far star bene le persone. Gres Café è un modo diverso di raccontare la stessa storia, quella della Locanda Cece Simo, una storia fatta di stagioni, materie prime sincere, professionalità gentile.

Un pranzo qui, è un momento semplice, ma non banale. Un'idea di cucina capace di dialogare con chi corre e con chi ha voglia di fermarsi. Sempre con rispetto, sempre con un po' di cuore.

## antipasti

<b>tartare</b> <i>tartare di fassona condita alla nostra maniera, tuorlo, estratto di prezzemolo e cialda di polenta</i> <sup>(9)</sup> <sup>(11)</sup> <sup>(13)</sup>	18 €
<b>rusa</b> <i>insalata russa cremosa servita con i nostri lievitati</i> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>	14 €
<b>proibita</b> <i>spalla cotta «proibita» di capitelli con gnocco fritto xxl</i> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> <sup>(7)</sup> <sup>(12)</sup>	18 €
<b>caponata</b> <i>caponata di verdure tiepida servita con i nostri lievitati</i> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <sup>(9)</sup> <sup>(14)</sup>	14 €

## primi

<b>casoncelli</b> <i>casoncelli artigianali, burro, salvia e pancetta croccanti</i> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> <sup>(7)</sup>	16 €
<b>panna e salmone</b> <i>pennette panna e salmone</i> <sup>(1)</sup> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <sup>(9)</sup>	16 €
<b>pomodoro</b> <i>spaghettoni con salsa al pomodoro</i> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>	14 €
<b>parmentier</b> <i>crema di patate e porri, olio, paprika affumicata e crostini croccanti</i> <sup>(4)</sup>	16 €

## secondi

<b>tonnato</b> <i>magatello di vitello cotto «rosa», salsa tonnata, polvere di capperi e olive</i> <sup>(1)</sup> <sup>(5)</sup> <sup>(7)</sup> <sup>(9)</sup> <sup>(12)</sup>	18 €
<b>ribs</b> <i>costine di maiale laccate con patate arrosto</i> <sup>(11)</sup> <sup>(13)</sup>	20 €
<b>moscardini</b> <i>moscardini in umido con polenta</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	18 €
<b>nuggets</b> <i>nuggets di pollo con puré</i> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> <sup>(7)</sup> <sup>(9)</sup>	16 €

## contorni

<b>fritte</b> <i>patate fritte super crunchy</i> <sup>(7)</sup>	6 €
<b>puré</b> <i>puré di patate alla robuchon</i> <sup>(3)</sup>	6 €
<b>verdure</b> <i>verdure di stagione arrosto</i>	6 €

*coperto, acqua e pane* 4 €

## morsi

crispy gres bacon	16 €
<i>maritozzo bun, angus, cheddar, bacon, salsa segreta, con patate fritte</i> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> <sup>(7)</sup> <sup>(12)</sup>	
club sandwich	14 €
<i>pane bianco in cassetta, tacchino, bacon, pomodoro, lattuga, con patate fritte</i> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> <sup>(7)</sup> <sup>(9)</sup> <sup>(12)</sup>	
pizzino della settimana	14 €
<i>«pizzino» della settimana</i>	

## superinsalate

supercaesar	16 €
<i>lattuga, pollo, bacon, scaglie grana, crostini, salsa caesar</i> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> <sup>(7)</sup> <sup>(12)</sup>	
supernizzarda	16 €
<i>lattuga, uovo sodo, fagiolini, acciughe, olive, pomodoro, filetto di tonno</i> <sup>(1)</sup>	
riso thai	14 €
<i>riso saltato all'orientale, zucchine, carote, cipollotto</i> <sup>(11)</sup> <sup>(12)</sup>	

## «cheesevalley»

branzi alla piastra	10 €
<i>branzi 180 giorni della latteria di branzi «fondente» alla piastra</i> <sup>(3)</sup>	
erborinature e latte	18 €
<i>blu di bufala, strachitunt, sciur zola</i> <sup>(3)</sup>	
percorso orobico	18 €
<i>robiola di capra, stracchino all'antica, branzi 180 giorni, sciur zola, strachitunt</i> <sup>(3)</sup>	

## dolci

tiramisù	8 €
<i>bigné craquelin, crema al mascarpone, gel al caffè, frolla al cacao</i> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> <sup>(9)</sup>	
fico questo mont-blanc	8 €
<i>meringa, panna, fichi caramellati, gocce di cioccolato</i> <sup>(3)</sup> <sup>(9)</sup>	
gelato	8 €
<i>a scelta: pistacchio gin e pepe</i> <sup>(3)</sup> <sup>(5)</sup> , <i>caramello salato</i> <sup>(3)</sup> , <i>vaniglia del madagascar</i> <sup>(3)</sup> , <i>mandarino di ciaculli</i>	
torta	4 €
<i>torta del giorno a discrezione del pasticciere</i>	

### allergeni

1 pesce / 2 molluschi / 3 latticini / 4 glutine / 5 frutta a guscio / 6 crostacei / 7 arachidi  
8 lupini / 9 uova / 10 anidride solforosa e solfiti / 11 soia / 12 sesamo / 13 senape / 14 sedano

ci pensiamo noi

# fuoripista

benvenuto in quota

*piccola coccola per acclimatarsi*

pizzoccheri

*pizzoccheri, coste, branzi, patate* <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>

18 €

# settimana

puntarelle

*insalata di puntarelle, acciughe, pecorino e pinoli* <sup>(1)</sup> <sup>(3)</sup> <sup>(5)</sup>

panna e salmone

*pennette panna e salmone* <sup>(1)</sup> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <sup>(9)</sup>

20 €

# superpollo

pollo e verdure

*superpaillard di pollo alla piastra con verdure arrosto*

18 €

# tradizione

salame

*salame illegale azienda agricola gherardi massimo con giardiniera casereccia* <sup>(14)</sup>

casoncelli

*casoncelli artigianali, burro, salvia e pancetta croccanti* <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> <sup>(7)</sup>

30 €

*acqua, pane e coperto sono inclusi*

locanda cece simo

ristorante con camere

*bergamo*

sprint

bottega trattoria hi-fi bar

*bergamo*

gres caffè

cantina e cucina

*bergamo*

lovebanqueting

catering e design per eventi

*bergamo*

villa semenza

location per eventi

*lecco*

villa suardi

location per eventi

*trescore balneario*

la serra

location per eventi

*capriano*