



inclusivi per natura

un'iniziativa



MENÙ

via Concordia 6/A - Ponteranica (BG) · 035.7176067 · www.bopoponteranica.it





Due parole sul progetto **BOPO** delle Cooperative sociali **Alchimia e Lavorare Insieme**

Come per tutti i progetti che mettiamo in campo, anche pensare ed aprire il **BOPO**, ha richiesto la stessa **cura**.

Nel pensarlo, abbiamo trovato l'opportunità per concretizzare in un unico luogo diverse modalità di partecipare allo **sviluppo della comunità**, in forte connessione con il **territorio e la sua rete sociale**.

Il **Bar Ristoro con Pizzeria e Cucina** è il cuore pulsante dell'intera iniziativa: abbiamo preparato un'esperienza gastronomica che unisce il meglio della cucina locale e la passione per la buona pizza!

Qui, inoltre, i servizi di ristorazione saranno **luogo di sperimentazione per progetti di inserimento lavorativo**, dedicati a persone con disabilità e fragilità, perché è importante dare a tutti e tutte la possibilità di **realizzare il proprio potenziale e costruire carriere significative**.

I suoi ambienti piacevoli e funzionali, in cui interno ed esterno, sono legati da un ideale filo verde, possono ospitare **attività aggregative, ricreative e culturali dedicate alla comunità intera**.

Non ultimo, ingrediente principale di questo piatto speciale, il lavoro è stato di **condivisione** tra **partner che hanno lo stesso desiderio** e obiettivo comune di **fare bene**.

Questo abbiamo fatto, **Alchimia e Lavorare Insieme** Cooperative Sociali, con **ABF - Azienda Bergamasca Formazione** e **Comune di Ponteranica**.

Vuoi conoscerci meglio?

Alchimia



Lavorare Insieme



*Si cucina sempre pensando a qualcuno,
altrimenti stai solo preparando da mangiare*


Antipasti

... e la vita cominciò con un peccato di gola

- Tagliere degustazione formaggi e salumi **€ 12,00**
 (Salame e pancetta della coop. Mosaico, mortadella Macelleria Mangilli, formaggella della valle Imagna e formaggio di capra da Casera Monaci)
- Tagliere del Bopo.. **€ 15,00**
 (Formaggi salumi e bruschette miste)
- Gnocco fritto con coppa piacentina e prosciutto
 crudo di Parma **€ 15,00**
- Bruschette **€ 6,00**
 (pomodoro fresco-olio toscano-crema di pomodori secchi e olive)

Primi

*Se la maggior parte di noi apprezzasse il cibo, l'allegria e il
canto più dell'oro, sarebbe un mondo più lieto (J.J.Tolkien)*

- Casoncelli artigianali alla bergamasca con burro,
 salvia e pancetta **€ 9,00**
 (laboratorio sociale pastificio Imagna Coop. Airone)
- Scarpinòcc de Parr con burro e salvia **€ 9,00**
 (laboratorio sociale pastificio Imagna Coop. Airone)
- Tagliatelle con ragù di cinghiale **€ 10,00**
 (laboratorio sociale pastificio Imagna Coop. Airone)
- Cous cous con verdure  **€ 8,00**











inclusivi per natura

Secondi

Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene (Virginia Wolf)

Picanha con patate al forno	 	€ 15,00
Tartare di manzo con insalata e pomodoro	 	€ 15,00
Falafel di ceci con zucchine, carote e peperoni	 	€ 12,00

Menù bambini

Pasta bianca/pomodoro	€ 6,00
Piatto con Hamburger 120 g. e patatine fritte	€ 6.50

Contorni

Patate al forno	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
Patatine fritte	€ 4,00

I nostri dolci

Finché c'è torta c'è speranza

Tiramisù della casa	€ 5,00
Cheese cake	€ 5,00
Cantucci con Vin Santo	€ 5,00
<i>(prodotti nel carcere di Bergamo dalla cooperativa sociale Calimero)</i>	
Torta del giorno	€ 5,00

*La cucina è di per sé scienza sta al cuoco farla diventare arte
(Gualtiero Marchesi)*



MENÙ FARINATE E PIZZE

La farinata

Farinata di ceci, con olio, sale e pepe nero..... € 4,00

Le nostre pizze alla pala

Marinara € 7,00

Doppio pomodoro biologico, origano, aglio, olio evo

Regina € 8,00

Salsa pomodoro biologico, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo

Piccante € 11,00

Salsa di pomodoro biologico, mozzarella fior di latte, spianata piccante, olive riviera

Ortolana € 12,00

Salsa di pomodoro biologico, peperoni al forno, zucchine, pomodorini confit, olive e polvere di capperi

Würstel € 9,00

Salsa di pomodoro biologico, mozzarella fior di latte, würstel



Prosciutto cotto	€ 10,00
<i>Salsa di pomodoro biologico, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto</i>	
 Amatrice	€ 12,00
<i>Doppia salsa di pomodoro biologico, pepe nero, guanciale, crema di grana padano e basilico</i>	
 Primavera	€ 13,00
<i>Zucchine al forno, crema di grana padano, menta, basilico, mozzarella di bufala a freddo, pepe nero e olio al limone</i>	
 To' Tonno.....	€ 12,00
<i>Crema di cipolle, cipolle rosse, pan grattato, tonno, olive riviera, polvere di capperi, origano, basilico e olio al limone</i>	
 Sfincione.....	€ 11,00
<i>Doppia salsa di pomodoro biologico, cipolle rosse, acciughe, capperi, olive riviera,origano e basilico</i>	



Formaggi € **12,00**
Taleggio bergamasco, gorgonzola dolce, crema di grana padano, mozzarella fiordilatte e miele

Caprese € **13,00**
Pomodorini confit, mozzarella di bufala, crema di grana padano e basilico

Stiamo lavorando a nuovi impasti e provando farine differenti, per darvi un prodotto ricercato e di qualità. Il menù cambierà in base alla stagione e alla disponibilità dei prodotti.





Si prega di avvisare il personale in caso di eventuali allergie e intolleranze.

Coperto € 2,00 comprende il servizio, l'acqua, la ricerca e la selezione di prodotti di qualità.

Alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco



Caffetteria

Caffè	€ 1,10
Caffè d'orzo - decaffeinato – marocchino - ginseng	€ 1,30
Cappuccino/latte macchiato	€ 1,50
Thé caldo /infuso	€ 2,00
Caffè corretto	€ 1,50
Amaro/Liquore	€ 3,00
Whisky	€ 5,00

Bibite

Acqua sempre gratuita	
Bibita in lattina	€ 2,50
Coca Cola alla spina 0,3 l	€ 2,50
Coca Cola alla spina 0,5 l	€ 4,00



Birre

Birra bionda alla spina piccola 0.3 l - Castello.....	€ 3,50
Birra bionda alla spina media 0.5 l. - Castello	€ 5,00
Birra ipa non filtrata alla spina piccola 0.3 l - Ceres	€ 3,50
Birra ipa non filtrata alla spina media 0.5 l. - Ceres	€ 5,00
Birra rossa alla spina piccola 0.3 l. - Dolomiti	€ 4,50
Birra rossa alla spina media 0.5 l. - Dolomiti	€ 6,00

Vini

½ vino frizzante della casa - Furlit	€ 5,50
<i>(Tenuta San Cipriano)</i>	
1l. di vino frizzante della casa - Furlit	€ 10,00
<i>(Tenuta San Cipriano)</i>	
½ di vino rosso della casa - Merlot doc	€ 4,50
<i>(Cantina sociale val San Martino)</i>	
1l. di vino rosso della casa - Merlot doc	€ 8,00
<i>(Cantina sociale val San Martino)</i>	
½ di vino bianco della casa - Chardonnay	€ 4,50
<i>(Cantina sociale val San Martino)</i>	
1l. di vino bianco della casa - Chardonnay	€ 8,00
<i>(Cantina sociale val San Martino)</i>	



Vino in bottiglia

I nostri rossi

Vermiglio del Ronco € 20,00

(i.g.t. rosso della bergamasca 12,5% vol.)

Valcalepio del Ronco € 16,00

(valcalepio rosso doc 13,5% vol.)

Cuore € 25,00

(valcalepio rosso 14% vol.)

Incrocio Terzi € 16,00

(incrocio tra barbera e cabernet sauvignon 14% vol.)

Chianti arciduca € 20,00

(chianti docg 13,5% vol.)

Barbera d'Alba € 23,00

(barbera d'Alba docg 14,5% vol.)

I nostri rosati

Elegia € 20,00

(i.g.t. franconia della bergamasca rosato 14% vol.)



I nostri bianchi

Incrocio Manzoni	€ 16,00
(incrocio tra pinot bianco e riesling renano 14% vol.)	
Slinger	€ 16,00
(100% riesling italico 12,5% vol.)	
Collio	€ 20,00
(bianco collio doc 14,00% vol.)	
Lugana	€ 20,00
(lugana doc 13% vol.)	

I nostri mossi

4 ever	€ 18,00
(spumante brut da uve chardonnay 12% vol.)	

le nostre birre artigianali

La Stecciaia birrificio agricolo bio

Formato da 33 cl.	€ 6,00
Formato da 75 cl.	€ 11,00

