



Morgan's

RISTORANTE

FREE WI-FI PASSWORD: morganspizza



0346 28134



3755355999



morgans.ristorante



Ristorante Pizzeria Morgan's

Via Brescia 4, Clusone (BG)
giorno di chiusura **lunedì**



ADERIAMO AL PROGETTO AIC
"ALIMENTAZIONE FUORI CASA"

The background of the image features several large, soft-focus pink cherry blossoms with visible yellow stamens. The text is overlaid on the left side of the image.

Il piacere
della tavola è
di tutte le età,
di tutte le
condizioni
sociali, di tutti
i paesi e di
tutti i giorni :
può associarsi a
tutti gli altri
piaceri e resta
ultimo a
consolarci della
loro perdita.

Allergie o intolleranze

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.

LEGENDA

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
 2. CROSTACEI
 3. UOVA
 4. PESCE
 5. ARACHIDI
 6. SOIA
 7. LATTE
 8. FRUTTA A GUSCIO
 9. SEDANO
 10. SENAPE
 11. SEMI DI SESAMO
 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
 13. LUPINI
 14. MOLLUSCHI
- * il prodotto potrebbe derivare da materie prime surgelate/congelate

ANTIPASTI



7

ANTIPASTO DI SALUMI

€ 13,00

salame, prosciutto cotto, crudo, speck
e formaggi bergamaschi



1/7/10

BATTUTA DI MANZO A COLTELLO

€ 16,00

con senape al miele, scaglie di grana e cipolla croccante



7/12

VITELLO TONNATO

€ 14,00

con chips di patate e fiori di capperi



4/12/14|*

INSALATA DI MARE

€ 16,00

cozze, piovra, calamari, gamberetti e pomodorini



1/4/7/12

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

€ 15,00

con crostini al brandy, burrata CAMPANA d.o.p.
e pomodorini confit



4

CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO

€ 13,00

con finocchi marinati e arancia

PRIMI



4|12

RISOTTO AI PORCINI

€ 14,00



1|3|7|8

SCARPINÖCC DE PAR

€ 12,00

1|3|6|7|12

LASAGNETTA AL RAGU' DI CERVO

€ 13,00

con Fonduta di parmigiano

1|3|6|7

PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE

€ 14,00



1|2|3|4|9|14|*

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE

€ 15,00



1|2|4|9|12|*

SPAGHETTONI ALL'ASTICE

€ 24,00

Il Formato della pasta SENZA GLUTINE può variare rispetto a quello indicato nel menu

SECONDI



FILETTO DI MANZO

€ 26,00



TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS

€ 23,00



7|9|12

CONIGLIO DISOSSATO ALLA BERGAMASCA
con polenta

€ 18,00



2|4|12|*

FRITTO DI CALAMARI, GAMBERETTI E PARANZA
con verdure

€ 20,00



2|4|12|14|*

GRIGLIATA DI PESCE
calamari, gamberetti, trancio di pesce (secondo il pescato)
piovra, scampo e gamberoni

€ 22,00



4|12

SCOTTATA DI TONNO
rucola e pepe rosa

€ 20,00

CONTORNI

	7	PURE' fatto in casa	€ 5,00
	7	PATATE SALTATE	€ 5,00
	*	PATATINE FRITTE	€ 4,00
		INSALATA MISTA	€ 4,00
		VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 7,00
	7	SPINACI AL BURRO	€ 6,00

SCROCCHIARELLA

1/7	MARGHERITA "SBAGLIATA"	€ 13,00
	Pomodoro, mozzarella, pomodorini confit e polvere di pomodoro	
1/7	CRUDO DI PARMA E BURRATA	€ 15,00
	Pomodoro, crudo e burrata	
	1/2/14 MARE	€ 16,00
	Pomodoro, calamari, piovra, gamberetti e cozze	
	1 VERDURE	€ 15,00
	Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni	

HAMBURGER

accompagnato da patatine



1|3|7|11|12|*

MORGAN'S BURGER

€ 13,00

hamburger (200g), pomodoro, lattuga, bacon, cipolle saltate, Formaggio, maionese



1|3|7|11|12|*

BACON BURGER

€ 12,00

hamburger (200g), bacon, Formaggio, lattuga, maionese



1|3|7|11|12|*

CHEESEBURGER

€ 12,00

hamburger (200g), doppio Formaggio, maionese

MENÙ BIMBI



1|*

PASTA AL POMODORO

€ 10,00



1|7|12

PASTA AL RAGU'

€ 10,00



3|*

COTOLETTA

€ 10,00

VINI ROSSI

LOMBARDIA

SASSELLA VALTELLINA Sup. Doc le Barbarine "La castellina - Fondazione Fojanini"	34,00
(100% Nebbiolo)	 6.00
CORTE DEL LUPO Rosso "Ca' del Bosco"	36,00
(38% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 16% Carménère)	 6.00
VALCALEPIO Doc "Tenuta Castello"	20,00
(Merlot – Cabernet Sauvignon)	Mezzina 0.375 12.00

TRENTINO ALTO ADIGE

SUDTIROL DOC LAGREIN "Cantina Convento Muri Gries"	25,00
(100% Lagrein)	 5.00
MASETTO NERO "Endrizzi"	28,00
(Teroldego, Merlot e Cabernet Sauvignon)	

PIEMONTE

Nebbiolo Az. Agricola "MUSSO"	25,00
(100% Nebbiolo)	 5.00
BAROLO Docg "Luigi Oddero"	64,00
(100% Nebbiolo)	

TOSCANA

CABREO	60,00
(100% Sangiovese)	
MODUS "Ruffino"	40,00
(34% Sangiovese- 33% Cabernet Sauvignon – 33% Merlot)	

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Tenuta Grepponi "Ruffino" (100% Sangiovese localmente chiamato Brunello)	64.00
CHIANTI Docg "Viticoltori Senesi e Arentini" (100% Sangiovese)	18,00
	 4.00

TOSCANA MEZZINE

CHIANTI Ruffino Bio DOC (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot)	Mezzina 0.375	10,00
Ruffino AZIANO Chianti Classico DOCG (80% Sangiovese 20% Merlot e Cabernet Sauvignon)	Mezzina 0.375	12,00
Ruffino Riserva DOCG DUCALE (Sangiovese 80% più altri vitigni del Chianti Classico)	Mezzina 0.375	18,00

VENETO

VALPOLICELLA DOC CLASSICO-RIPASSO "Az. Agr. L'Arco Luca Fedrigo" (Corvina- Rondinella – Molinara)	34,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Doc "Az. Agr. L'Arco Luca Fedrigo" (Corvina- Rondinella – Molinara)	84,00

UMBRIA

Rosso di MONTEFALCO DOC Terre Bianche (65% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15 % Merlot, 5% Cabernet)	20,00
---	-------

SICILIA

Orestiadi LUDOVICO Sicilia IGT (Nero d'Avola 90% Cabernet Sauvignon 10%)	30,00
NARKÉ DEI POETI – Alcesti Famiglia e CantinaSiciliaDOC € 25,00 Vegan Wine (Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon)	25,00

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

LUGANA CA' dei FRATI		25,00
(100% Turbiana)		
	Mezzina 0.375	14,00
BROLLETTINO CA' dei FRATI		30,00
(100% Turbiana)		

TRENTINO ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER Doc "Arcangelo Sandri"		25,00
(100% Gewurztraminer)		
NOSIOLA "Pojer e Sandri"		25,00
(100% Nosiola)		4,00

TOSCANA

LIBAIO Ruffino Chardonnay IGT	Mezzina 0.375	10.00
(100% Chardonnay)		
LIBAIO Ruffino Chardonnay IGT	Mezzina 0.375	12.00
(blend di uve rosse)		

ABRUZZO

PE.PA. PASSERINA Terre di Chieti		18.00
(100% passerina)		4,00

SICILIA

ADENZIA Baglio del Cristo di Campobello Grillo		25.00
(100% passerina)		
GRILLO EDESIA - Alcesti Famiglia e Cantina Sicilia DOC		20.00
(100% passerina)		
NINFEA Grillo Chardonnay affinato in barrique		25.00
Alcesti Famiglia e Cantina Sicilia DOC		
(Chardonnay e Grillo)		

BOLLICINE

ITALIA

BLANC DE BLANC Metodo Classico	22.00
COL SANDAGO CASE BIANCHE ProseccoValdobbiadene	22.00
Cuvée COL SANDAGO	18.00
Franciacorta LE CANTORIE Extra Brut	32.00

FRANCIA

CREMANT DE BOURGOGNE Brut (Chardonnay, Aligoté , Pinot Noir)	25,00
CREMANT DE BOURGOGNE PATRIARCHE Rosé (85% Pinot Nero, 15% Gamay)	25.00

CHAMPAGNE

KRUG (Chardonnay Pinot Meunier e Pinot Nero)	320.00
DOM PÉRIGNON Vintage 2013 (Chardonnay 51%, Pinot Noir 49%)	290.00
BLANC DE BLANCS Brut "GOBILLARD" (100% Chardonnay)	50.00
LIEBART TOURNANT Tradition Extra Brut (65% pinot meunier 30% chardonnay e 5% pinot noir)	45.00
BERNARD LONCLAS Champagne Blanc de Blancs Brut (100% Chardonnay)	60.00

BIRRE DELLA FORESTA

*Con acqua della sorgente privata della riserva naturale di
GLASWALDWIESEN*

HALPIRSBACHER

ALC. 5.4%

WEIZEN HEFE HELL

€ 6,00

Birra di frumento naturale non filtrata

Luminoso colore dorato

Aroma accompagnato da sfumature speziate,
corpo setoso e pieno

ALC. 4.9%

PILS

€ 6,00

Cristallina e di un giallo luminoso come un girasole

Fresche note di agrumi e fiori di luppolo

ALC. 4.9%

KLOSTER DUNKEL

€ 6,00

ROSSA AMBRATA
Color castagna, limpido

Il bouquet si presenta aromatico di malto
con delicate note tostate di caramello

BIRRE



THERESIANER SENZA GLUTINE

birra ben equilibrata Una lager non filtrata

€ 4,00

1

BIRRA MORETTI **ZERO%** ALCOOL

€ 3,50

BIBITE

ARANCIATA DOLCE/AMARA | COCA COLA
COCA COLA ZERO | LEMON SODA | SPRITE
ESTATHÈ LIMONE/PESCA

€ 3,00

COCA COLA IN BOTTIGLIA

€ 7,00

BIBITE LURISIA CHINOTTO

€ 3,50

ACQUA PINETA NATURALE / FRIZZANTE

€ 3,00

CAFFETTERIA

7

CAFFÈ | CAFFÈ MACCHIATO € 1,50

CAFFÈ CORRETTO € 1,90

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,80

7 CAPPUCCINO € 2,50

1 CAFFÈ D'ORZO € 1,80

1

CAFFÈ D'ORZO € 2,50

tazza grande

GINSENG € 1,80

GINSENG € 2,50

tazza grande

INFUSI € 2,50

Completa la Tua Esperienza Gastronomica!

Ogni pasto merita un finale indimenticabile. Scopri la nostra esclusiva selezione di bevande alcoliche, pensata per esaltare i sapori dei tuoi piatti. Dalla sofisticatezza di un Whiskey pregiato, alla freschezza di un Gin artigianale, ogni sorso racconta una storia di passione e autenticità.

Lasciati conquistare dai nostri liquori raffinati, perfetti per chi ama l'originalità, o coccolati con una Grappa delicata che chiude in bellezza la tua cena. E per i palati più esigenti, il nostro Cognac di alta classe saprà regalarti un momento di pura eleganza--

COGNAC

BAS ARMAGNAC	€ 8,00
CARDENAL MENDOZA	€ 8,00
COURVOISIER	€ 9,00
GRAND MARNIER	€ 6,00
MARTELL	€ 8,00
REMY MARTIN	€ 8,00
STRAVECCHIA/ VECCHIA ROMAGNA	€ 4,00
CARLOS I	€ 8,00

LIQUORI

ANIMA NERA	€ 4,00
BAILEYS	€ 4,00
COINTREAU	€ 4,00
DISARONNO	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 3,00
MIRTO	€ 4,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 4,00
VODKA LISCIA KEGLEVICH	€ 3,50
VODKA BELVEDERE	€ 5,00

WHISKY

ARDBEG	€ 9,00
CAOL ILA AGED 12 YEARS	€ 11,00
CHIVAS REGAL	€ 8,00
GLEN GRANT	€ 8,00
J&B	€ 7,00
JACK DANIEL'S	€ 7,00
JACK DANIEL'S HONEY	€ 7,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	€ 7,00
LAGAVULIN	€ 10,00
MACALLAN 12 YEARS OLD	€ 11,00
OBAN	€ 10,00

GRAPPE

BERTAGNOLLI BARRICATA RISERVA K24	€ 5,00
BERTAGNOLLI CAMOMILLA	€ 4,00
BERTAGNOLLI Moscato Giallo	€ 4,00
BERTAGNOLLI di Gewurztraminar	€ 4,00
GRAPPA con MIRTILLI	€ 4,00
GRAPPA e MIELE	€ 4,00

AMARI

AMARO 0% alcool	€ 4,00
AMARO DEL CAPO	€ 4,00
AMARO DEL CAPO peperoncino	€ 4,00
AMARO CLUSONE	€ 4,00
AMARO PRESOLANA	€ 4,00
AVERNA	€ 4,00
BRAULIO	€ 4,00
CYNAR	€ 4,00
FERNET BRANCA	€ 4,00
FERNET BRANCA MENTA	€ 4,00
JEFFERSON	€ 4,00
JEGERMEISTER	€ 4,00
MONTENEGRO	€ 4,00
PETRUS BOONEKAMP	€ 4,00
RABARBARO ZUCCA	€ 4,00
RAMAZZOTTI	€ 4,00
UNICUM	€ 4,00

RUM

DIPLOMATICO	€ 8,00
DON PAPA	€ 8,00
ZACAPA	€ 8,00

GIN tonic

GIN MARE	€ 10,00
MALFY limone/arancia	€ 10,00
PORTOFINO	€ 10,00
HENDRICK'S	€ 10,00
AMUERTE Coca Gin Nero-Bianco	€ 10,00

DOLCI

1|7|8

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO € 7,00



3|6|7

IL NOSTRO TIRAMISU' € 6,50
fatto in casa



3|7

TORTINO DI MELE € 7,00

fatto in casa, con crema inglese



SORBETTO AL LIMONE € 6,00

1|3|6|7|8

TORTA DELLA NONNA € 6,50
fatta in casa

3|7|8

SALAME AL CIOCCOLATO € 6,00
fatto in casa

3|7|8

COPPA DI GELATO € 6,00

The background of the image features two large, soft-focus pink cherry blossoms. The petals are a light, delicate pink, and the centers show clusters of yellow stamens. A thin, elegant black line curves across the right side of the image, starting from the top and ending near the middle.

Morgan's

RISTORANTE