



taglieri

IL TAGLIERE D'ALPEGGIO / 16 €

Formai de Mut (formaggio d'alpeggio dell'alta Val Brembana), bagoss di Bagolino di malga con miele di castagno, grasso d'Alpe della Val d'Ossola, casera stagionato con confetture e mieli in abbinamento.

IL TAGLIERE ITALIANO / 16 €

Salame, coppa, mortadella, crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala, branzi, pecorino romano con confetture e mieli in abbinamento.

IL TAGLIERE SPECIALE / 16 €

Castelmagno, puzzone di Moena, testun alle Vinacce di Barolo, pecorino di Fossa con confetture e mieli in abbinamento.

IL TAGLIERE VOLTA / 18,5 €

Salame di cinghiale, Carne Salada con misticanza primaverile, Casera e Piattono Valtellinesi e grasso d'Alpe della Val d'Ossola con confetture in abbinamento.

IL TAGLIERE DELLE VALLI/ €

Bresaola punta d'anca artigianale della Val Serina, Slinzega della val Chiavenna su letto di misticanza, caprini freschi aromatizzati e pecorino affinato al fieno e miele.

IL TAGLIERE ESTIVO/ 16 €

Crudo di Parma 24 mesi, stracciatella, pomodori secchi, bruschetta con pomodori e origano con frutta fresca.

IL VEGANO SAMSARA/ 15 €

Affettato vegetale alla curcuma e semi di girasole su misticanza, VegProvola con melanzane alla griglia, bruschetta al pomodoro e origano.

antipasti vegetariani

Farinata di ceci con erbe aromatiche e pomodorini. 9€

Farro con verdure primaverili e mandorle tostate. 9€

Hummus di ceci con crackers ai semi misti fatti in casa. 8,5€

Polpette di avena, tarassaco e patate con maionese vegan alla menta. 8,5€

Misticanza primaverile, carote, asparagi, fragole e crema all'aceto di mele. 9€

Antipasto misto. 18€

antipasti tradizionali

Tris di carpacci: Carne Salada con olio alle erbe, Black Angus affumicato con insalata, Bresaola punta d'anca artigianale della val serina con scaglie di parmigiano 30 mesi. 16€

Tris di lardi (Colonnata, Arnad e Patanegra) con tigelle calde. 12€

Cestino di pasta fillo al Bouche de Chevre, timo, miele e noci. 9€

vegetariani

primi piatti

Gigli di farro con crema di zucchine,
basilico, pomodorini e tofu affumicato. 13€

Parmigiana vegan: melanzane, pomodoro
e VegProvola. 13€

Spaghetti in crema di limone, asparagi
e mandorle tostate. 14€

secondi piatti

Tofu all'orientale con verdure estive,
pepe di Sichuan e zenzero. 16€

Tagliata di seitan alla piastra con
insalata di asparagi. 17€

Tempeh in crema di cocco e carote con
patate al forno. 16€

tradizionali

primi piatti

Paccheri alla carbonara di gamberi e
granella di pistacchi. 15€

Risotto alle fave, maggiorana e
cioccolato di modica. 14€

secondi piatti

Filetto di baccalà al burro alla
maggiorana su crema di piselli. 20€

Braciola di maiale marinata al miele,
pepe di Sichuan e spezie con insalata di
asparagi. 19€

Filetto di Angus Argentino alla griglia
con patate al forno. 26€

dolci della casa

Semifreddo al cioccolato bianco e granella di pistacchi salati 6€
con un calice di Essenzia - Pojer & Sandri 13€

Crostata crema pasticcera e gelèe di lamponi 6€
con un calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata 15€

Panna cotta vegan con composta ai frutti di bosco 6€
con un calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata 15€

New York cheese cake con composta di frutti di bosco o ganache al cioccolato 6€
con un calice di "Merlino" IGT - Lagrein, brandy 16 anni, Pojer & Sandri 14€

Pan di spagna vegan, crema chantilly e fragole 6€
con un calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17€

Tofu cake al cioccolato vegan 7€
con un calice di Vin Santo DOC- Malvasia, trebbiano - Colli del Trasimeno 14€

Tenerina al cioccolato con crema di mascarpone e scaglie di cioccolato 6€
con un calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri 15€