



taglieri

IL TAGLIERE D'ALPEGGIO / 17 €

Formai de Mut (formaggio d'alpeggio dell'alta Val Brembana), Bagoss di Bagolino di malga con miele di castagno, Holzhofer Canton Thurgau, Casera stagionato con confetture e mieli in abbinamento.

IL TAGLIERE ITALIANO / 16 €

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

IL TAGLIERE SPECIALE / 17 €

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

IL TAGLIERE VOLTA / 18,5 €

Fiocco Valtellina, Carne Salada con rucola, Casera Valtellina, Scimudin valtellinese, Holzhofer Canton Thurgau con confetture.

IL TAGLIERE PIEMONTESE / 18€

Brà DOP duro, Blu di Lanzo, formaggio di capra Sabauda, salame di cinghiale con confetture e miele.

IL TAGLIERE AUTUNNO / 18,5 €

Lardo Colonnata, Speck trentino, Bouche de Chevre, pecorino affinato nel fieno con bruschetta al ragù bianco con funghi.

antipasti vegetariani

Carpaccio di prosciutto vegan con indivia scarola e pomodori secchi. 9,5 €

Sformatino di miglio e zucca al timo con salsa delicata. 9 €

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

Insalata di finocchi, radicchio, mele e noci. 8 €

Vellutata di patate, porri, latte di cocco e curry. 8,5 €

Antipasto misto. 18 €

TAGLIERE SAMSARA

Vegan brie di anacardi, blue di anacardi con confetture, carpaccio di prosciutto vegan con insalata di scarola e pomodori secchi, tartufini di tofu, olive, noci e mirtillo rosso. 16 €

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 €

L'integrale in Valtellina
Crostone di pane integrale con Scimudin, rucola, olio piccante e fiocco Valtellina. 10 €

vegetariani

primi piatti

Lasagna vegan al ragù di lenticchie della val di Cecina. 14 €

Gnocchi vegan in crema allo zafferano e funghi. 15 €

Risotto al Castelmagno, nocciole tostate e miele. 16 €

secondi piatti

Triangoli di tofu croccanti ai semi misti su insalata di finocchi, radicchio e mele con maionese al wasabi. 17 €

Burritos vegan con fagioli, pomodori, insalata, avocado, salsa yogurt vegan. 15 €

Tagliata di seitan con patate al forno e salsa delicata. 18 €

tradizionali

primi piatti

Maltagliati al ragù bianco di costine e porcini. 15 €

Paccheri con pesce spada, pomodorino giallo e rosso sott'olio, rucola e scaglie di mandorle. 16 €

secondi piatti

Petto d'anatra glassato con insalata di finocchi, radicchio e mele. 23 €

Spezzatino di cervo al vino rosso con castagne e patate al forno. 19 €

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

dolci della casa

Semifreddo ai mirtilli 8 €
con calice di Moscato di Scanzo DOCG - Moscato Rosso - Tallarini 18 €

Tiramisù classico 7,5 €
con calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata 16 €

New York cheesecake con salsa ai frutti di bosco o ganache al cioccolato 8 €
con calice di "Essenzia" - Pojer & Sandri 13 €

Torta vegan pere e cioccolato 7,5 €
con calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC - Moscato - Bruno Verdi 11 €

Crostata vegan alle mele e crema pasticcera alla vaniglia 7,5 €
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri 14 €

Tenerina al cioccolato con copertura alla crema al mascarpone 7,5 €
con calice di Vin Santo DOC - Malvasia, trebbiano - Colli del Trasimeno 14 €

Budino di miglio vegan alla cannella con pere al recioto e noci 8 €
con calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17 €