



taglieri

IL TAGLIERE D'ALPEGGIO / € 18

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, Casera della Valtellina, Taleggio con confetture e mieli in abbinamento.

IL TAGLIERE SPECIALE / € 18

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 rucola, Casera Valtellina, Bouche de Chèvre, Holzhofer Canton Thurgau con confetture.

IL TAGLIERE PIEMONTE / € 18

Brà DOP duro, Blu di Lanzo, Castelmagno, Caprini freschi ai frutti rossi con confetture e miele.

IL TAGLIERE FINE ESTATE / € 18

Crudo di Parma 24 mesi, melone giallo, mozzarella di bufala e bruschetta con pomodorini saltati e olio al basilico.

IL TAGLIERE VEG SAMSARA / € 18

Vegan Vrie di anacardi, Blue di anacardi, Micotta di anacardi, crostino di pane con paté rouge, carpaccio vegetale con julienne di zucchine, olio e limone.

antipasti vegetariani

Farro con zucca arrosto al rosmarino e cipolle rosse caramellate. 9 €

Frittelline di carote e zucchine al forno con maionese al curry. 9 €

Bruschetta con verdure al forno e tofu al sesamo. 8,5 €

Hummus di ceci con crackers ai semi misti fatti in casa. 9 €

Tonnato vegan: carpaccio di seitan in salsa al tonno felice. 10 €

Antipasto misto. 19 €

antipasti tradizionali

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

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

Bruschetta con pomodorini spadellati, olio al basilico, stracciatella e alici del Cantabrico. 14 €

vegetariani

primi piatti

Casarecce alla norma: melanzane,
pomodoro, menta e ricotta salata. 15 €

Fusilloni di farro in crema di peperoni e
cubetti di tofu al sesamo. 16 €

Mezzi rigatoni in crema di cannellini e
barbabietole con ricotta di anacardi e
granella di pistacchi. 16 €

secondi piatti

Filetti di tempeh di ceci impanati, maionese
vegan al curry e verdure al forno. 19 €

Zucchine tonde ripiene di bocconcini di
soia, verdure di fine estate e basilico. 17 €

Tofu in salsa all'asiatica con kang kong. 18 €

tradizionali

primi piatti

Risotto gamberi, 'nduja e stracciatella. 17 €

Spaghettoni in crema di zucchine e
patate, salsiccia al coltello e tenerumi
aglio, olio e peperoncino. 16 €

secondi piatti

Rollate di vitello e salsiccia lardellate
all'uva con kang kong. 22 €

Filetto di maiale in salsa al taleggio con
zucca al forno al timo. 23 €

Filetto di Angus Argentino alla griglia, erbe
aromatiche con verdure al forno. 29 €

dolci della casa

Parfait al Ben Ryè con melone giallo 8,5 €
con calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC - Moscato - Bruno Verdi 12 €

Crostata al cioccolato e mousse al caffè 8 €
con calice di Vin Santo DOC - Malvasia, Trebbiano - Colli del Trasimeno 16 €

New York cheesecake con salsa ai frutti di bosco 8 €
con calice di "Essenzia" - Pojer & Sandri 15 €

Pan di Spagna vegan, cremoso allo yogurt, fichi e mandorle al Marsala 8,5 €
con calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC - Moscato - Bruno Verdi 12 €

Panna cotta vegan allo zafferano con salsa ai frutti di bosco 7,5 €
con calice di Vin Santo DOC - Malvasia, Trebbiano - Colli del Trasimeno 16 €

Tiramisù classico 7,5 €
con calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata 17 €

Vegan Lemon cheesecake 8 €
con calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17 €

Mousse di cioccolato vegan alle mandorle 7,5 €
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri 12 €