



## 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 Chevre, Holzhofer Canton Thurgau con confetture.

### IL TAGLIERE MONTAGNA / 18 €

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

### IL TAGLIERE PRIMAVERA / 17 €

Carpaccio di bresaola, misticanza, zucchine alla griglia olio alla menta, crostino con stracciatella e olive sott'olio e crudità di carote.

## antipasti vegetariani

Cous cous integrale con verdure di primavera. € 9

Muffin di zucchine e pomodori secchi. € 9

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

Affettato vegetale alla curcuma e semi di lino con carote marinate all'olio con pompelmo, crema di germogli di bambù ai capperi. € 9,5

Insalata di cavolo cinese, carote, olio di sesamo, arachidi e tofu marinato. € 8,5

Antipasto misto. € 18

Tagliere Vegano Samsara  
Vegan Vrie di anacardi, Blue di anacardi, Micotta di anacardi crostino di pane con crema di bambù ai pomodori secchi carpaccio vegetale alla curcuma e semi di lino con, carote marinate all'olio con pompelmo. € 18

## 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

Insalatina mista con seppie\*, gamberi\* e cavolo cinese con maionese al limone e pepe rosa. € 13

## vegetariani

### primi piatti

Gnocchetti di barbabietole, burro vegan  
alla salvia su salsa di mandorle. € 15

Casarecce fave, porri, zucchine limone  
e mandorle tostate. € 15

Risotto alle ortiche e gorgonzola  
piccante. € 16

### secondi piatti

Spiedo di seitan e verdure con patate al  
forno e maionese vegan limone e pepe  
rosa. € 18

Crespella di farina di piselli, Micotta di  
anacardi, insalatina, carote, olio con  
pompelmo. € 16

Tofu sale e pepe con cavolo cinese  
ripassato olio, aglio e olive taggiasche.  
€ 18

## tradizionali

### primi piatti

Maccheroni con asparagi e salsiccia.  
€ 15

Spaghettoni al pesto di pistacchio,  
gamberi\* e limone. € 17

### secondi piatti

Tagliata di scamone di Black Angus da  
250gr con insalatina di stagione. € 23

Filetto di orata con verdure miste ed  
erbe aromatiche. € 21

Filetto di Angus Argentino alla griglia  
erbe aromatiche con patate al forno.  
€ 28

## dolci della casa

Semifreddo alla cannella con salsa al mango e peperoncino € 8  
con calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC - Moscato - Bruno Verdi € 11

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

Cestini di sfoglia con crema pasticcera, fragole e mandorle tostate € 7  
con calice di "Essenzia" - Pojer & Sandri € 15

Sacher vegan a modo nostro € 7  
con calice di "Merlino" Rosso fortificato delle Dolomiti - Pojer e Sandri € 12

Panna cotta vegan alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco € 7  
con calice di Vin Santo DOC- Malvasia, trebbiano - Colli del Trasimeno € 16

Torta gianduiotto € 7,5  
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri € 12

Crostata di fragole e ricotta € 8  
con calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda € 17

Crostata vegan ai mirtilli e semi di Chia € 7,5  
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri € 12