



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 / 15 €

Salame, coppa, bresaola, crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala, branzi, taleggio 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 €

Salame di cinghiale, crostino di pane ai cereali con caprino e Slinzega della Val Chiavenna, carne salada con rucola e olio alle erbe, Casera Valtellinese e Furmai de Mut dell'alta Val brembana e miele.

IL TAGLIERE MONTAGNA/ 16 €

Caciotta di capra affinata al timo, Erborinato di capra, Bouche de Chevre, Slinzega della val Chiavenna su letto di misticanza.

IL TAGLIERONE/ 15 €

Lardo di Colonnata, speck del Tirolo, salame nostrano, taleggio, parmigiano, formaggella di Gromo e crostini al paté rouge.

antipasti vegetariani

Riso basmati saltato con bietole, carote, porri, peperoncino e arachidi. 8€

Cavolo cappuccio rosso brasato al vino, con mele e semi di canapa. 8€

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

Affettato di frumento alla curcuma con finocchi marinati all'arancia. 9€

Crema di carote e zenzero con chips di cavolo nero. 8€

Antipasto misto. 18€

antipasti tradizionali

Carpaccio di carne Salada Trentina con olio alle erbe. 13€

Tris di lardi (Colonnata, Arnad e Patanegra) con tigelle calde. 10€

Carpaccio di Black Angus affumicato con misticanza. 13€

vegetariani

primi piatti

Lasagna vegan di farina di farro con cavolo nero, zucca e noci. 13€

Spaghetti trafiletti al bronzo al ragù di lenticchie. 12€

Vellutata di broccoli e tahin, latte di cocco e semi misti. 10€

secondi piatti

Tofu in salsa allo zafferano con purè di sedano rapa e patate. 16€

Spiedino di cotoletta di sedano rapa croccante su crema di zucca e chips di cavolo nero. 16€

Tagliata di seitan alla piastra con patate rustiche al forno e maionese alla barbabietole. 17€

tradizionali

primi piatti

Pizzoccheri alla valtellinese. 14€

Risotto alla milanese al profumo d'arancia. 13€

secondi piatti

Risotto alla milanese con l'ossobuco. 25€

Stinco alla birra con purè di sedano rapa e patate. 18€

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

dolci della casa

Salame al cioccolato 6€
con un calice di Vin Santo DOC - Colli del Trasimeno 12€

Tiramisù classico 6€
con un calice di Vinpepato delle Crete - Antica Farmacia Francini - Naldi 12€

Crostata vegan con composta di arance e mousse al cioccolato 6€
con un calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata 15€

New York cheesecake con salsa ai lamponi o ganache al cioccolato 6€
con un calice di Moscato di Volpara" O.P. DOC - Lombardia - Bruno Verdi 9€

Crostata vegan con crema pasticcera e mele Golden 6€
con un calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17€

Torta morbida vegan pere e cioccolato 6€
con un calice di "Essenzia" - Pojer & Sandri 13€

Tenerina al cioccolato con crema di mascarpone e scaglie di cioccolato 6€
con un calice di Moscato di Scanzo DOCG - Moscato Rosso - Tallarini 17€