



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

IL TAGLIERE MONTAGNA / 18,5 €
Brà DOP duro, Blu di Lanzo, Bouche de Chevrè, salame di cinghiale, Fiocco Valtellina, confetture e miele.

IL TAGLIERE INVERNO / 18,5 €
Lardo Colonnata, Speck trentino, gorgonzola dolce, pecorino affinato nel fieno, crostino di polenta e funghi.

antipasti vegetariani

Spadellata di cereali, cavolfiori, limone e uvetta. 9 €

Finocchi brasati alla salsa d'arancia, polvere di liquirizia. 8,5 €

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

Cavolo cappuccio stufato al vino rosso, mele, semi di sesamo e canapa. 8,5 €

Crema di carote e zenzero con chips di cavolo nero. 8,5 €

Antipasto misto. 18 €

Tagliere Vegano Samsara
Vegan brie di anacardi, blue di anacardi con confetture, hummus di ceci con cracker, crostino di polenta coi funghi, 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 €

Baccalà mantecato su crostino di polenta. 14 €

vegetariani

primi piatti

Lasagna vegan alla zucca e funghi. 15 €

Tagliatelle al pesto di cavolo viola,
briciole di tofu al limone e pistacchi.
16 €

Spaghetti alla carbonara vegan. 16 €

secondi piatti

Spiedino di cotoletta di sedano rapa
croccante su crema di zucca e chips di
cavolo nero. 17 €

Tofu in salsa agrodolce con patate al
forno. 17 €

Spezzatino di seitan con polenta gialla.
18 €

tradizionali

primi piatti

Risotto alla milanese al profumo
d'arancia. 16 €

Mezzi paccheri in crema di cime di rapa,
seppie, pomodori secchi piccantino.
17 €

secondi piatti

Risotto alla milanese con ossobuco. 28 €

Stinco alla birra con polenta gialla. 19 €

Filetto di Angus Argentino alla griglia
con patate al forno. 27 €

dolci della casa

Semifreddo alla cannella con salsa al mango al peperoncino 8 €
con calice "Moscato di Volpara" - 11 €

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

New York cheesecake con salsa ai lamponi o ganache al cioccolato 8 €
con calice "Essenzia" - 16 €

Brownie vegan al cioccolato al burro d'arachidi con salsa all'arancia 8 €
con calice "Moscato di Volpara" - 11 €

Panna cotta vegan alla vaniglia con salsa ai lamponi 7 €
con calice Vin Santo DOC - 16 €

Tenerina al cioccolato con crema al mascarpone 7,5 €
con calice Recioto della Valpolicella - 12 €

Torta di carote viola speziata vegan con glassa al limone 8 €
con calice "Picolit" - 17 €