



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

Farro saltato con cavolfiore romanesco, aglio, olio e peperoncino e cipolle rosse caramellate. 9 €

Cestini di pasta sfoglia ripieni di crema di tofu alle olive taggiasche e rucola. 9 €

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

Vellutata di cavolo nero e patate con semi di sesamo e canapa. 8,5 €

Torta salata di scarola, catalogna, coste, capperi e uvetta. 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 con scaglie di parmigiano 30 mesi. 16 €

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

Sformatino di polenta e speck su fonduta di taleggio. 9 €

vegetariani

primi piatti

Gigli di grano saraceno al pesto di portulaca invernale e ricotta salata.

15 €

Tagliatelle con carciofi, topinambur e menta.

16 €

Pizzoccheri alla valtellinese.

15 €

secondi piatti

Tagliata di seitan alla piastra con fantasia di verdure glassate.

18 €

Tempeh alle mandorle e miso su polenta gialla.

18 €

Involtini di radicchio ripieni di lenticchie con salsa delicata su pure di patate.

17 €

tradizionali

primi piatti

Risotto guanciaie, spinaci e taleggio.

16 €

Pappardelle all'uovo al ragù di cinghiale.

17 €

secondi piatti

Guancetta di maiale brasata con pure di patate.

22 €

Brasato al vino rosso con polenta gialla.

19 €

Filetto di Angus Argentino alla griglia con fantasia di verdure glassate.

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 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 € 16

Brownie vegan al cioccolato al burro d'arachidi con salsa all'arancia € 8
con calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC - Moscato - Bruno Verdi € 11

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

Tenerina al cioccolato con copertura alla crema al mascarpone € 7,5
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri € 12

Crostata vegan con crema pasticcera alla vaniglia e mele con crumble € 8
con calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda € 17

Salame al cioccolato vegan € 7
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri € 12