



## 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, pancetta, 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, latteria di Chiuro BIO e crostini al paté rouge.

## antipasti vegetariani

Coleslaw Vegan: insalata di cavolo cappuccio, carote, maio vegan alla senape e semi misti. 8,5 €

Insalata di pesche, melanzane, lattuga e menta. 8 €

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

Bruschette con catalogna e uvetta all'aceto balsamico. 8 €

Carpaccio di seitan al "tonno felice". 8,5 €

Antipasto misto. 18 €

## antipasti tradizionali

Tris di Carpacci: Carne Salada Trentina con olio alle erbe, Black Angus affumicato con misticanza e pesche, bresaola e scaglie di parmigiano. 16 €

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

## vegetariani

### primi piatti

Spaghetti di farro alla carbonara di zucchini. 13 €

Cous cous di grano duro con verdure estive, olive taggiasche e olio al basilico. 11 €

Linguine in crema di limone con mandorle e pomodorini secchi. 12 €

### secondi piatti

Tagliata di seitan alla piastra con insalata di pesche, lattuga e melanzane. 16 €

Cous cous di grano duro alle verdure con curry di ceci. 15 €

Melanzane ripiene di ragù di tofu al forno con patate al forno. 15 €

## tradizionali

### primi piatti

Fusilli alla norma: melanzane, pomodoro, menta e ricotta salata. 12 €

Risotto alle pesche e gorgonzola di capra. 13 €

Calamarata con pomodorini, calamaretti, gamberi e zucchini. 14 €

### secondi piatti

Filetto di Angus argentino al rosmarino con patate al forno. 26 €

Grigliata mista di carne: picaña, salsiccia, costine e petto di pollo marinati con coleslaw. 22 €

Tonno pinne gialle scottato con semi misti, insalata mista, pomodori e cipolle caramellate. 20 €

## dolci della casa

Sacher a modo mio vegan 6 €  
con un calice di Vin Santo DOC - Colli del Trasimeno 12 €

Semifreddo al cioccolato bianco con composta di frutti di bosco e cantucci fatti in casa 7 €  
con un calice di Vinpepato delle Crete - Antica Farmacia Francini - Naldi 12 €

Parfait al pistacchio e ganache al cioccolato con lingue di gatto 8 €  
con un calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata 17 €

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 crema pasticcera granella di pistacchi e lamponi 7 €  
con un calice di "Tre Filer" vino da uve stramature dolci - Cà dei Frati 13 €

Crostata vegan alle pesche e mousse al cioccolato 6 €  
con un calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17 €

Marquise au chocolat con pesche spadellate e mandorle tostate 8 €  
con un calice di Moscato di Scanzo DOCG - Moscato Rosso - Tallarini 19 €