



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 / 16 €

Salame, coppa, crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala, branzi, pecorino romano, 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 / 18,5 €

Salame di cinghiale, Carne Salada con misticanza primaverile, Casera e Piattone Valtellinesi e grasso d'Alpe della Val d'Ossola con confetture in abbinamento.

IL TAGLIERE DELLE VALLI/ 16€

Bresaola punta d'anca artigianale della Val Serina, Slinzega della val Chiavenna su letto di misticanza, caprini freschi aromatizzati e pecorino affinato al fieno e miele.

IL TAGLIERE ESTIVO/ 16 €

Crudo di Parma 24 mesi, straciatella, pomodori secchi, bruschetta con pomodori e origano con frutta fresca.

IL VEGANO SAMSARA/ 16 €

Affettato vegetale alla curcuma e semi di girasole su misticanza, VegProvola con melanzane alla griglia, bruschetta al pomodoro e origano, tartufini di tofu, olive e noci.

antipasti vegetariani

Cous cous con verdure estive. 9€

Bruschetta con caponata di melanzane. 8,5€

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

Millefoglie di pasta sfoglia con la maionese all'erba cedrina e zucchine marinate all'aceto di mele e menta. 9€

Coleslaw: insalata di cavolo cappuccio, carote, maionese vegan e semi misti. 8€

Antipasto misto. 18€

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 stagionato 30 mesi. 16€

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

Cestino di pasta fillo al Bouche de Chevre, timo, miele e noci. 9€

vegetariani

primi piatti

Spaghetti alla norma con melanzane,
menta e ricotta salata. 12€

Lasagnetta fredda di pane guttiau con
pomodori cuore di bue, olio al basilico e
veg mozzarella. 13€

Melanzana ripiena con riso e verdure.
11€

secondi piatti

Tacos di farina di grano ripieni di tofu
strapazzato, maionese, insalata,
pomodori, cetrioli, carote, germogli e
peperoncino. 15€

Tagliata di seitan alla piastra con
coleslaw. 17€

Spiedini di tempeh con zucchine,
pomodorini, patate al forno e maionese
vegana. 16€

tradizionali

primi piatti

Risotto con speck croccante, zucchine e
i suoi fiori. 13€

Paccheri in crema di peperoni, salsiccia
e mizuna. 14€

secondi piatti

Grigliatina mista: salsiccia, picana, pollo,
braciola con coleslaw e pomodori. 22€

Straccetti di vitello, limone, zucchine e i
suoi fiori e insalata mista. 18€

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

dolci della casa

Semifreddo al cioccolato bianco e albicocche saltate 7€
con un calice di Essenzia - Pojer & Sandri 13€

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

Panna cotta vegan allo zafferano con composta ai frutti di bosco 6€
con un calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata 15€

New York cheese cake con composta di frutti di bosco o ganache al cioccolato 6€
con un calice di "Merlino" IGT - Lagrein, brandy 16 anni, Pojer & Sandri 14€

Tiramisù vegan a modo nostro 6€
con un calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17€

Tofu-cake vegan alle pesche 7€
con un calice di Vin Santo DOC- Malvasia, trebbiano - Colli del Trasimeno 14€

Torta con clafoutis alle ciliegie e gelato alla vaniglia 7€
con un calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri 15€