



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 / 14 €

Salame, coppa, pancetta, crudo di Parma 24 mesi, pecorino romano, 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 BRESAOLA / 12 €

Bresaola punta d'anca con scaglie di parmigiano reggiano e rucola.

IL TAGLIERE VOLTA / 16 €

Salame di cinghiale, crostino con speck d'oca affumicato con riccioli di burro, carne salada con rucola e olio alle erbe, ricotta salata, Formai de Mut con miele.

IL TAGLIERE D'INVERNO / 16 €

Caciotta di capra affinata al timo, zola di capra, testun alle vinacce di Barolo, crostino con crema di zucca.

IL TAGLIERONE / 15 €

Lardo di Colonnata, speck del Tirolo, salame nostrano, taleggio, parmigiano, Scimudin e crostini al ragù di carne bianca e olio al tartufo.

antipasti vegetariani

Miglio saltato con cavolfiore romanesco, cipolle rosse, aglio, olio e peperoncino. 8 €

Insalata di puntarelle, carote viola, pomodori secchi e tofu all'origano. 8,5 €

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

Zucca marinata all'aceto di mele, julienne di carciofi e scaglie di pecorino. 9 €

Vellutata di topinambur e salvia croccante. 8 €

Antipasto misto. 18 €

antipasti tradizionali

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

Carpaccio di Black Angus affumicato con misticanza. 13 €

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

Baccalà mantecato con crostini di polenta. 12 €

vegetariani

primi piatti

Fusilloni di grano Saragolla in crema di zucca e granella di pistacchi con un pizzico di piccante. 13 €

Ribollita alla toscana. 11 €

Orecchiette in crema di broccoli e scaglie di mandorle. 12 €

secondi piatti

Scaloppine di seitan alla Voronoff con radice e tuberi al forno. 16 €

Tofu croccante ai semi misti, cavolfiore romanesco, chips di patate e mayo vegan alla senape. 16 €

Involtini di verze ripieni di lenticchie della Val di Cecina con polenta gialla e salsa delicata all'alloro. 15 €

tradizionali

primi piatti

Paccheri con baccalà, calamaretti e carciofi fritti. 16 €

Risotto con spinacino fresco, taleggio e guancialetto croccante. 13 €

Tonnarelli cacio e pepe. 12 €

secondi piatti

Involtini di pesce spada, limone e pistacchi su guacamole con chips di patate. 22 €

Filetto di maiale in crema di taleggio con cavolfiori romaneschi AOP. 20 €

Brasato al vino rosso con polenta gialla. 19 €

dolci della casa

Torta cocco e avocado con panna vegan. 6 €
con un calice di Moscato di Volpara O.P. DOC - Bruno Verdi 10 €

Panna cotta vegan allo zafferano con salsa di lamponi 6 €

Parfait al pistacchio e ganache al cioccolato con lingue di gatto 8 €
con un calice di "Essenzia" vendemmia tardiva - Pojer e Sandri 14 €

New York cheesecake con ganache al cioccolato o salsa ai lamponi 6 €

Tenerina al cioccolato con copertura al mascarpone e scaglie di cioccolato 6 €
con un calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Donna Fugata 14 €

Torta pere e cioccolato morbida vegan 6 €
con un calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 14 €

Tiramisù classico 6 €
con un calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC - Bruno Verdi 10 €