



taglieri

IL TAGLIERE D'ALPEGGIO / 17 €

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 / 17 €

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 / 18 €

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

antipasti vegetariani

Farro con zucchine, pomodorini, pesto di rucola con noci. 9€

Cavolo stufato con mele e semi di sesamo. 8,5€

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

Mini fagottini di pasta fillo ripieni di tofu cremoso alle erbe fini. 9€

Carpaccio di seitan al tonno felice. 9€

Antipasto misto. 18€

TAGLIERE VEGANO "SAMSARA"

Affettato vegetale alla curcuma e semi di girasole su misticanza, VegProvola con melanzane alla griglia, bruschetta ai funghi trifolati, tartufini di tofu, olive e noci. 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 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 cacio e pepe.	13€
Gnocchi di zucca al burro vegan ed erbe fini.	13€
Lasagne vegan al radicchio, funghi e nocciole.	13€

secondi piatti

Chili di soia e fagioli con riso basmati al vapore.	15€
Tagliata di seitan alla piastra con zucca Delica al forno.	17€
Tempeh alla mediterranea con pomodorini, olive Kalamon e patate al forno.	17€

tradizionali

primi piatti

Risotto ai funghi porcini.	16€
Calamarata con pesce spada, melanzane, menta e mandorle tostate.	14€

secondi piatti

Picaña alla griglia con zucca Delica al forno.	20€
Entrecôte al burro ed erbe fini con funghi freschi trifolati.	24€
Filetto di Angus Argentino alla griglia con patate al forno.	26€

dolci della casa

Parfait con pere caramellate al Moscato rosso di Scanzo 8€
con calice di Moscato di Scanzo DOCG - Moscato Rosso - Tallarini 18€

Crostata alla ricotta e confettura di fichi 6€
con 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 calice di "Essenzia" - Pojer & Sandri 13€

New York cheesecake con composta di frutti di bosco o ganache al cioccolato 7€
con calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC - Moscato - Bruno Verdi 11€

Tenerina al cioccolato con copertura al mascarpone e scaglie di cioccolato 6€
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri 14€

Crostata vegan con crema pasticcera ed amarene sciropate 7€
con calice di Vin Santo DOC- Malvasia, trebbiano - Colli del Trasimeno 14€

Banane e carote bread vegan con salsa alla vaniglia 6€
con calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17€