



## 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, Casera della Valtellina, 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

Salame di cinghiale, Carne Salada con rucola, Casera Valtellina, Bouche de Chèvre, Holzhofer Canton Thurgau con confetture.

### IL TAGLIERE PIEMONTE / € 18

Brà DOP duro, Blu di Lanzo, Castelmagno, Caprini freschi ai frutti rossi con confetture e miele.

### IL TAGLIERE ESTATE / € 17

Crudo di Parma 24 mesi, melone, mozzarella di bufala e bruschetta al paté rouge.

### IL TAGLIERE VEG SAMSARA / € 18

Vegan Vrie di anacardi, Blue di anacardi, Micotta di anacardi, crostino di pane con paté rouge, carpaccio vegetale alla curcuma e semi di lino con julienne di zucchine, olio e limone.

## antipasti vegetariani

Triangolo di sfoglia ripieno di melanzane, tofu, basilico e limone. € 9

Falafel al forno con salsa tzatziki vegan. € 9

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

Affettato vegetale alla curcuma e semi di lino, julienne di zucchine limone e menta. € 9,5

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

Antipasto misto. € 18

## 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

## vegetariani

### primi piatti

Spaghettoni di grano saraceno all'orientale. € 15

Fregula sarda al profumo di mare vegan. € 16

Casarecce alla trapanese vegan. € 16

### secondi piatti

Tonnato vegan: carpaccio di seitan in salsa al tonno felice con patate al forno. € 19

La Pita greca vegan: pita fatta in casa, tofu marinato, pomodori, insalata, cipolle e salsa tzatziki. € 17

Tagliata di seitan con insalata coleslaw vegan. € 18

Farinata di ceci con zucchine e i suoi fiori con insalata di melanzane e pesche. € 17

## tradizionali

### primi piatti

Risotto al prosecco e more, timo e Bouche De Chevre. € 17

Ravioli ripieni di melanzane con ricotta di bufala e polvere di pomodoro. € 17

Spaghettoni al pesto di pistacchi, gamberi e limone. € 17

### secondi piatti

Picana alla griglia con insalata di pesche e melanzane. € 26

Tonno scottato ai semi misti con insalata mista, cipolle caramellate e crema di balsamico. € 28

Filetto di Angus Argentino alla griglia, erbe aromatiche con patate al forno. € 29

## dolci della casa

Parfait al Ben Rye con albicocche spadellate € 8,5  
con calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC - Moscato - Bruno Verdi € 11

Marquise au chocolat con mandorle tostate e pesche al recioto € 8,5  
con calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata € 16

New York cheese cake con salsa ai frutti di bosco € 8  
con calice di "Essenzia" - Pojer & Sandri € 15

Sacher vegan a modo nostro € 7  
con calice di "Merlino" Rosso fortificato delle Dolomiti - Pojer e Sandri € 12

Panna cotta vegan allo zafferano con salsa ai frutti di bosco € 7,5  
con calice di Vin Santo DOC - Malvasia, Trebbiano - Colli del Trasimeno € 16

Tiramisù ai frutti di bosco e yogurt € 7,5  
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri € 12

Crostata vegan con mousse di pistacchi € 8  
con calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda € 17

Crostata vegan pesche e mousse di cioccolato € 7,5  
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri € 12