



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, mortadella, crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala, branzi, pecorino romano 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, crostino di polenta con i funghi, Carne Salada con riduzione al Cabernet, 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/ 16 €

Lardo di Colonnata, speck del Tirolo, salame nostrano, taleggio, parmigiano, formaggella di Gromo e crostini con hummus di ceci.

antipasti vegetariani

Carpaccio di bresaola vegan con carote e zucchine julienne alla citronette. 9€

Vellutata di cardi e piselli. 8,5€

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

Bruschette di fave e cicoria ripassata. 8€

Couscous con patate americane, spinacino novello e cipolle rosse caramellate. 9€

Antipasto misto. 18€

antipasti tradizionali

Tris di carpacci: Carne Salada con riduzione di Cabernet, 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€

Carpaccio di bresaola della Val Serina, prodotto e insaccato in macelleria, su misticanza primaverile con scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi. 14€

vegetariani

primi piatti

Paglia e fieno vegan al ragù di seitan. 14€

Gnocchi alle ortiche con burro alle erbe aromatiche e bacon vegetale. 13€

Spaghetti alla carbonara vegan con crema di tofu allo zafferano e tempeh croccante. 14€

secondi piatti

Tempeh in salsa agrodolce con patate rosse al forno. 16€

Tagliata di seitan alla piastra con zucchine, carote e cipollotti alla piastra. 17€

Triangoli di tofu affumicato croccante ai semi misti su misticanza primaverile e cipolle caramellate. 16€

tradizionali

primi piatti

Conchiglie al pesto di broccoli, salsiccia e cipolle caramellate. 13€

Risotto alle barbabietole con gocce di gorgonzola e topinambur croccante. 14€

secondi piatti

Filetto di maiale in salsa agrodolce con zucchine, carote e cipollotti alla piastra. 19€

Tagliata di scamone da 350/400gr con radicchio stufato e zola oppure misticanza primaverile e olio al tartufo. 24€

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

dolci della casa

Semifreddo al cioccolato bianco e granella di pistacchi salati 6€
con un calice di "Essenzia" - Pojer & Sandri 13€

Charlotte Samsara con ricotta e amaretti 6€
con un calice di Moscato di Volpara" O.P. DOC - Lombardia - Bruno Verdi 9€

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

New York cheesecake con composta di frutti di bosco o ganache al cioccolato 6€
con un calice di Moscato di Volpara" O.P. DOC - Lombardia - Bruno Verdi 9€

Torta di farro morbida all'acqua di rose con composta di more 6€
con un calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17€

Brownie al cioccolato vegan con salsa all'arancia 6€
con un calice di Moscato di Scanzo DOCG - Moscato Rosso - Tallarini 17€

Tenerina al cioccolato con crema di mascarpone e scaglie di cioccolato 6€
con un calice di Recioto della Valpolicella DOC - Corvina, rondinella, molinara - Speri 15€