



## 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 toscano, 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, Casera e Scimudin valtellinesi, Grasso d'Alpe della Val d'Ossola con confetture.

### IL TAGLIERE DELLE VALLI / 18€

Bresaola punta d'anca, Fiocco Valtellina, caprini freschi aromatizzati, pecorino affinato al fieno e miele.

### IL TAGLIERE INVERNO / 18 €

Lardo di Colonnata, speck trentino, Bouche de Chevre, zola di capra con crostino di polenta al ragù d'anatra.

## antipasti vegetariani

Crema di carote allo zenzero con chips di cavolo nero alla senape. 8,5€

Finocchi agli agrumi di Sicilia con semi di sesamo. 8,5€

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

Farinata di ceci e cavolfiori con coste colorate e porri. 9€

Millefoglie di affettato vegetale alla curcuma con barbabietole e rape marinate. 9€

Antipasto misto. 18€

### TAGLIERE SAMSARA

Affettato vegetale alla curcuma e semi di girasole su misticanza, crostino di polenta ai funghi misti, bruschetta al paté rouge, tartufini di tofu, olive, noci e mirtillo rosso. 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 30 mesi. 16€

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

Puntarelle, acciughe, pomodori secchi e stracciatella. 12€

## vegetariani

### primi piatti

Lasagne vegan al ragù di cavolo nero e provola vegan. 14€

Crema di zucca con panna acida vegan e chips di cavolo nero. 12€

Noodle di grano saraceno con verdure miste in salsa agrodolce. 13€

### secondi piatti

Polpettone di fagioli e patate alla senape con maionese vegan all'arancia, broccoli aglio, olio, peperoncino e olive Kalamon. 16€

Scaloppine di seitan in crema al pepe verde con purè di patate vegan. 18€

Tempeh in salsa agrodolce con nishime di verdure. 17€

## tradizionali

### primi piatti

Risotto alla milanese al profumo d'arancia. 14€

Tagliatelle alle castagne con ragù bianco di anatra. 16€

### secondi piatti

Ossobuco con risotto alla milanese. 28€

Brasato al vino rosso con polenta gialla. 19€

Filetto di Angus Argentino alla Voronoff con purè di patate. 26€

## dolci della casa

Semifreddo alla cannella con salsa al mango piccante 8€  
con calice di Moscato di Scanzo DOCG - Moscato Rosso - Tallarini 18€

Tiramisù classico 6€  
con calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata 15€

Salame al cioccolato vegan 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€

Sacher vegan 6€  
con calice di Vin Santo DOC- Malvasia, trebbiano - Colli del Trasimeno 14€

Torta vegan di carote, uvetta e ananas con crema al burro al limone 7€  
con calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17€