



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 ESTATE/ 18 €

Crudo di Parma 24 mesi, Speck trentino, Bouche de Chevre, pecorino toscano con bruschetta classica pomodorini.

antipasti vegetariani

Torta salata con verdure di primavera. 8,5€

Miglio con zucchine, menta, fili di limone e noci. 9€

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

Farinata di lenticchie rosse con misticanza primaverile e dressing allo yogurt vegetale. 8,5€

Insalata di misticanze primaverili, carote, asparagi e fragole e aceto balsamico di mele. 8€

Antipasto misto. 18€

TAGLIERE SAMSARA

Affettato vegetale arrosto su misticanza, gocce di balsamico, hummus di ceci con cracker, 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€

L'integrale in Valtellina
Crostone di pane integrale con Scimudin, rucola, olio piccante e fiocco Valtellina. 10€

Baccalà mantecato su crostino di polenta gialla. 13€

vegetariani

primi piatti

Riso Jasmine piccantino al salto con verdure di primavera e arachidi. 13€

Lasagna con ragù di verdure, seitan e provola vegan. 14€

Paccheri in crema di tofu, olive, capperi e rucola. 14€

secondi piatti

Farinata di ceci, agretti e pomodorini con carote al forno e dressing allo yogurt vegetale. 15€

Tagliata di seitan con insalata di primavera con fragole e asparagi. 18€

Tempeh in crema di agrumi e patate al forno. 17€

tradizionali

primi piatti

Risotto con ortiche e caprino al pepe rosa. 15€

Spaghettoni alla amatriciana. 14€

secondi piatti

Straccetti di vitello con le zucchine alla menta e asparagi alla griglia. 19€

Tagliata di scamone di Black Angus con carote al forno e dressing allo yogurt vegetale. 24€

Filetto di Angus Argentino in crema al pepe verde con patate al forno. 26€

dolci della casa

Semifreddo al cioccolato bianco e granella di pistacchi 8€
con calice di Moscato di Scanzo DOCG - Moscato Rosso - Tallarini 18€

Tiramisù classico 7,50€
con calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata 16€

Torta sacher vegan 7€
con calice di "Essenzia" - Pojer & Sandri 13€

New York cheesecake con salsa alle fragole o ganache al cioccolato bianco 8€
con calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC - Moscato - Bruno Verdi 11€

Tenerina al cioccolato con copertura al mascarpone e scaglie di cioccolato 7,50€
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri 14€

Crostata vegan con ricotta vegetale fatta in casa e salsa alle fragole 7,50€
con calice di Vin Santo DOC- Malvasia, trebbiano - Colli del Trasimeno 14€

Panna cotta vegan al limone 6,50€
con calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17€