

Antipasti

Tomino avvolto in speck croccante con miele e riduzione di aceto balsamico 9,00
Allergeni: 7-12-#

Focaccina calda con Lardo pancettato 7,00
Allergeni: 1-11-#

Sciatt della Valtellina 9,00
Allergeni: 1-5-6-7-11-#

Petali di Bresaola e Sciatt della Valtellina 12,00
Allergeni: 1-5-6-7-11-#

Code di Gamberi in salsa cocktail 12,00
Allergeni: 2-3-12-#

Crudo di Gamberi marinati 14,00
Allergeni: 1-2-6-#

Insalata di mare ai profumi mediterranei 14,00
Allergeni: 2-4-12-14-#

Pinse cotte in forno a legna

MARGHERITA: salsa di pom., mozz. fior di latte e origano 8,50
Allergeni: 1-7-#

DIAVOLA: salsa di pom., mozz. fior di latte, salame piccante e olive taggiasche 12,00
Allergeni: 1-7-12-#

PARMA: salsa di pom., mozz. fior di latte, prosciutto crudo di Parma e grana Padano 14,00
Allergeni: 1-3-7-#

PROSCIUTTO E FUNGHI: salsa di pom., mozz. fior di latte, prosc. cotto e funghi champignon 12,00
Allergeni: 1-7-#

Primi Piatti

<i>Risotto Carnaroli con filetti di pesce Persico * al burro e salvia (piatto unico)</i> <i>Allergeni: 1-3-4-5-6-7-9-#</i>	20,00
<i>Strozzapetri "pasta fresca" con gamberi, zucchine e pomodorini pachino</i> <i>Allergeni: 1-3-4-5-6-7-9-#</i>	18,00
<i>Spaghetti saltati con polpa di Missoltini e pomodorini pachino</i> <i>Allergeni: 1-3-4-6-9-10-12-#</i>	14,00
<i>Pizzoccheri "pasta fresca" spadellati con patate, verze e Casera della Valtellina</i> <i>Allergeni: 1-3-7-#</i>	13,00
<i>Risotto Carnaroli alla Monzese con salsiccia e zafferano</i> <i>Allergeni: 3-7-9-#</i>	14,00

Secondi Piatti

"PESCE"

<i>Filetti di pesce Persico * del lago dorati al burro e salvia</i> <i>Allergeni: 1-4-5-6-7-11-#</i>	18,00
<i>Frittura mista di mare *</i> <i>Allergeni: 1-2-4-5-6-11-14-#</i>	20,00
<i>Trancetti di salmone * alla griglia</i> <i>Allergeni: 3-4-9-10-#</i>	20,00
<i>Branzino * sfilettato (gr.400-450) profumato al Timo e cotto alla griglia</i> <i>Allergeni: 3-4-9-10-#</i>	22,00
<i>Gamberoni * alla griglia "gia' sgusciati"</i> <i>Allergeni: 2-#</i>	22,00
<i>Grigliata * mista di mare</i> <i>Allergeni: 1-2-3-4-9-10-14-#</i>	39,00

Secondi Piatti

"CARNE"

Tagliata di filetto di manzo con riduzione al vino rosso (gr. ~ 250) 27,00

Allergeni: 1-5-6-7-9-11-12-#

Filetto di manzo alla griglia (gr. ~ 285) 25,00

Allergeni: 3-10-12-#

Tagliata di filetto di manzo alla griglia con Speck croccante di Bolzano (gr. ~ 285) 27,00

Allergeni: 7-#

Tagliata di filetto di manzo alla griglia con patate al forno (gr. ~ 285) 27,00

Allergeni: 7-#

Cotoletta di vitello impanata 20,00

Allergeni: 1-3-5-6-7-11-#

Contorni: 5,00

Patate al forno

Allergeni: 7-#

Patatine fritte

Allergeni: 5-6-11-#

Zucchine alla griglia

Allergeni: #

Insalata mista

Allergeni: 12-#

Coperto 2,50

L'angolo dei Dolci

<i>Tartufo al cioccolato con Grand Marnier</i> <i>Allergeni: 3-6-7-#</i>	<i>7,00</i>
<i>Cialda Belga tiepida con pasticceria, gelato artigianale alla crema e fragole fresche</i> <i>Allergeni: 1-3-6-7-8-12-#</i>	<i>9,00</i>
<i>Affogato al caffè' con panna montata</i> <i>Allergeni: 3-7-#</i>	<i>6,00</i>
<i>Fragole con gelato artigianale alla crema</i> <i>Allergeni: 3-7-#</i>	<i>8,00</i>
<i>Sorbetto classico al limone</i> <i>Allergeni: #</i>	<i>5,00</i>
<i>Sorbetto di gelato artigianale Braulio</i> <i>Allergeni: 3-7-#</i>	<i>8,00</i>
<i>Torta meringata con cioccolata calda</i> <i>Allergeni: 1-3-7-#</i>	<i>7,00</i>
<i>Soufflè al cioccolato con fragole, gelato, crema pasticceria e panna montata</i> <i>Allergeni: 1-3-6-7-8-12-#</i>	<i>8,00</i>

Aggiornato al 01-02-2026

Possibili variazioni per garantire freschezza e innovazione culinaria