

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 10,00
Allergeni: 1-5-6-7-11-#

Petali di Bresaola e Sciatt della Valtellina 13,00
Allergeni: 1-5-6-7-11-#

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

Crudo di Gamberi marinati 16,00
Allergeni: 1-2-6-#

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

Pinsa Romana "Rotonda" *cotta in forno a legna*

MARGHERITA 9,00
salsa di pom., mozz. fior di latte e origano
Allergeni: 1-6-7-#

DIAVOLA 13,00
salsa di pom., mozz. fior di latte, salame piccante, olive taggiasche e origano
Allergeni: 1-6-7-12-#

PARMA 16,00
salsa di pom., mozz. fior di latte, prosciutto crudo di Parma, parmigiano Reggiano e origano
Allergeni: 1-3-6-7-#

SICILIANA 13,00
salsa di pom., mozz. fior di latte, acciughe, capperi e origano
Allergeni: 1-4-6-7-#

WÜRSTEL e PATATINE 13,00
salsa di pom., mozz. fior di latte, würstel e patatine fritte
Allergeni: 1-5-6-7-11-#

Primi Piatti

*Risotto Carnaroli con filetti di pesce Persico * al burro e salvia* 20,00
Allergeni: 1-3-4-5-6-7-9-#

Strozzapetri "pasta fresca" con gamberi, zucchine e pomodorini pachino 18,00
Allergeni: 1-3-4-5-6-7-9-#

Spaghetti saltati con polpa di Missoltini e pomodorini pachino 14,00
Allergeni: 1-3-4-6-9-10-12-#

Pizzoccheri "pasta fresca" spadellati con patate, verze e Casera della Valtellina 13,00
Allergeni: 1-3-7-#

Risotto Carnaroli sfumato al Valcalepio Rosso, mantecato al Casera con bresaola croccante 15,00
Allergeni: 3-7-9-#

Secondi Piatti

"PESCE"

*Filetti di pesce Persico * del lago dorati al burro e salvia* 18,00
Allergeni: 1-4-5-6-7-11-#

*Frittura mista di mare ** 22,00
Allergeni: 1-2-4-5-6-11-14-#

*Trancetti di salmone * alla griglia* 20,00
Allergeni: 3-4-9-10-#

*Branzino * sfilettato (gr.400-450) profumato al Timo e cotto alla griglia* 22,00
Allergeni: 3-4-9-10-#

*Gamberoni * alla griglia "gia' sgusciati"* 22,00
Allergeni: 2-#

*Grigliata * mista di mare* 39,00
Allergeni: 1-2-3-4-9-10-14-#

Secondi Piatti

"CARNE"

Tagliata di filetto di manzo con riduzione al Valcalepio Doc 28,00
Allergeni: 1-5-6-7-9-11-12-#

Filettozzo di manzo alla griglia 28,00
Allergeni: 3-10-12-#

Tagliata di filetto di manzo alla griglia con Speck croccante di Bolzano (gr. ~ 285) 29,00
Allergeni: #

Tagliata di filetto di manzo alla griglia con Lardo pancettato (gr. ~ 285) 29,00
Allergeni: #

Tagliata di filetto di manzo alla griglia con patate al forno (gr. ~ 285) 29,00
Allergeni: #

Cotoletta di vitello impanata 24,00
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>8,00</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>10,00</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 all'Amaro Belvedere</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>9,00</i>
<i>Amaro "Belvedere del Monte Barro" alle erbe locali 25% vol.</i>	<i>4,00</i>

Aggiornato al 01-07-2026

Possibili variazioni per garantire freschezza e innovazione culinaria