

Antipasti

IL TAGLIERE RUSTICO

16 €

Mix di affettati: prosciutto crudo di Parma dolce, Coppa rustica, Pancetta al rosmarino, Culaccia, Salame nostrano

Mix of cold cuts: Parma ham, Coppa rustica, Bacon, Culaccia and Salami

IL SOUFLÈ DI PARMIGIANO

16 €

Soufflè caldo di parmigiano, crema all'acciuga

Warm parmesan cheese soufflè with anchovy cream

LA SLINZEGA

14 €

Slinzega stagionata, insalatina, crostini di pane e citronette al lime

Cured Slinzega, salad, croutons and lime citronette

IL TAGLIERE

15 €

Tris di formaggi del lago, vaccini e caprini, con marmellate di verdura e miele

Mix of local cheeses with vegetable jam and honey



Primi piatti

LA VELLUTATA Crema di verdure con crostini di pane e olio extravergine <i>Vegetable cream with crispy bread and olive oil</i>	9 €
LASAGNA CROCCANTE VALTELLINA Pasta all'uovo con formaggio casera, verza, bresaola, condita con besciamella e grana padano <i>Egg pasta with casera cheese, bechamel and savoy cabbage</i>	14 €
CARNAROLI AL LIMONE con battuto di gamberi e zucchine novelle (per minimo due persone) <i>Carnaroli risotto with lemon, shrimp carpaccio and zucchini (minimum 2 persons)</i>	16 €
SPAGHETTI AL RAGÙ DI VERDURA E PESTO Spaghetti al ragù di verdure, pesto fresco di basilico <i>Pasta with vegetable ragout, basil pesto sauce and pecorino cheese</i>	12 €



Secondi piatti

TROTA Filetto di trota salmonata gratinato alle erbe e pane aromatico con battuto di pomodori al basilico <i>Salmon trout fillet with herbs and aromatic breadcrumbs with chopped tomatoes and basil</i>	20 €
CARPACCIO CELTICO AFFUMICATO Carpaccio celtico affumicato su croccante, insalata, agrumi essiccati ed olio extravergine <i>Cured smoked carpaccio on crouton, salad, dried orange and olive oil</i>	16 €
TURBANTE DI SPIGOLA Turbante di spigola al basilico e pomodorini freschi su crema di datterini gialli all'olio extravergine <i>Sea Bass with basil and fresh cherry tomatoes served with yellow tomatoes cream and extra virgin olive oil</i>	20 €
TAGLIATA DI MANZO 250gr di manzo alla griglia servita con verdure e patate al forno <i>250 gr of grilled beef, with vegetables and baked potatoes</i>	20 €



Dolci

TORTINO DI CAROTE E MANDORLE CON CREMA DI FRAGOLE <i>Carrot – almond home made muffin with strawberry cream</i>	7 €
TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE DAL CUORE MORBIDO E CREMA ALLA VANIGLIA <i>Chocolate cake with soft chocolate filling and vanilla cream</i>	6 €
AFFOGATO AL CAFFÈ Ice cream with coffee	6 €
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON COULIS DI FRAGOLE Fresh fruit salad with strawberry coulis	8 €



Salad

CESAR

Green salad, cherry tomatoes, grain flakes, grilled turkey, bread croutons, corn grains olive oil and salt

11 €

ALLA GRECA

Green salad, cucumbers, red onions, olives, cherry tomatoes and feta cheese

11 €

VEGANA

Arugula, cherry tomatoes, walnuts, carrots, sunflower seeds, apple wedges and Taggiasca olives

9 €

