



ALTAVISTA

L'autenticità della Tradizione

Il menù



Antipasti



IL TAGLIERE RUSTICO Mix di affettati: prosciutto crudo di Parma dolce, Coppa rustica, Pancetta al rosmarino, Culaccia, Salame nostrano <i>Mix of cold cuts: Parma ham, Coppa rustica, Bacon, Culaccia and Salami</i>	20 €
IL SOUFLÈ DI PARMIGIANO Soufflè caldo di parmigiano con emulsione di pomodoro e basilico <i>Warm soufflé of parmesan cheese with emulsion of tomato and basil</i>	16 €
BRESAOLA Bresaola della valtellina con misticanza e scaglie di grana padano stagionato <i>Bresaola from valtellina with salad and shavings of aged grana padano cheese</i>	16 €
IL TAGLIERE DEL CASARO Formaggi vaccini e caprini locali, miele e le nostre maramellate agrodolci <i>Local cow and goat cheeses, honey and our sweet and sour jams</i>	18 €





Primi piatti

RISOTTO Carnaroli mantecato al basilico con polvere di olive nere e fiori eduli <i>Rice Carnaroli with cheese and basil with powdered of black olives and edible flowers</i>	16 €
LASAGNA CROCCANTI VALTELLINA Le nostre lasagne croccanti Valtellina (casera, bitto, breasola, verza) <i>Our crispy Valtellina lasagna (cheese, breasola, cabbage)</i>	18 €
ZUPPA Zuppa di verdure di stagione con crostini di pane aromatizzato <i>Seasonal vegetable soup with flavored bread croutons</i>	12 €
FUSILLI RUSTICI <i>Fusilli rustici, trota salmonata, asparagi e timo selvatico</i> <i>Rustic fusilli, salmon trout, asparagus and wild thyme</i>	14 €
PAPPARDELLE ALL'UOVO Pappardelle all'uovo, ragù di verdure, pomodorini all'erba cipollina <i>Egg pasta, vegetable ragout, chive tomatoes</i>	14 €



Secondi piatti

CARPACCIO CELTICO AFFUMICATO Carpaccio celtico affumicato con insalatina, agrumi essiccati e pane croccante <i>Smoked Celtic carpaccio with salad, dried citrus and crusty bread</i>	19 €
COSTOLETTE DI VITELLO Costolette di vitello, maggiorana e riduzione di domasino bianco, tortino di patate e verdure al forno <i>Veal chops, marjoram and white domasino reduction, potato pie and baked vegetables</i>	24 €
FILETTO DI ORATA Filetto d'orata ai capperi, olive e acciughe del cantabrico al forno <i>Baked fillet of sea bream with capers, olives and Cantabrian anchovies</i>	23€
SCALOPPE DI TROTA Scaloppe di trota salmonata , crema di melanzane all'arancia e pomodori essiccati <i>Salmon trout escalopes , orange eggplant cream and dried tomatoes</i>	22 €





Salad

CAESAR SALAD

Misticanza, uovo sodo, pollo ,
pomodori, crostini di pane al pepe e olio EVO

*Salad, hard-boiled egg, chicken ,
tomatoes, pepper bread croutons and EVO oil*

15 €

VEGAN SALAD

Misticanza, pomodorini, olive taggiasche, mandorle, pane
alle erbe

Salad, cherry tomatoes, taggiasca olives, almond, herb bread

12 €

LA SAPORITA

Insalata di sedano verde, lattuga romana e scaglie di grana
padano

Green celery salad, romaine lettuce and grana padano flakes

14 €

CAPRESE DI BUFALA

Caprese di bufala al basilico fresco

Caprese with mozzarella di bufala and fresh basil

15 €





Dolci

Tortino caldo di cioccolato fondente dal cuore morbido
con crema di fragole 10 €
Chocolate cake with soft chocolate filling and strawberry cream

Zabaione freddo al moscato dolce con lingue di gatto croccanti 10 €
Cold egnog with sweet muscatel with crispy cat tongues

Insalata di fragole al miele e aceto balsamico 8 €
Strawberry salad with honey and balsamic vinegar

Tortino di carote e mandorle con crema alla vaniglia 9 €
Carrot and almond cake with vanilla custard

