



ALTAVISTA  
**IL PERLO**

1	GLUTINE	<p>Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</p> <p>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio</p> <p>b) maltodestrine a base di grano</p> <p>c) sciroppi di glucosio a base di orzo</p> <p>d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine Agricola</p>
2	CROSTACEI	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	UOVA	Uova e prodotti a base di uova
4	PESCE	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</p> <p>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi</p> <p>b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p>
5	ARACHIDI	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	SOIA	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:</p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato</p> <p>b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia</p> <p>c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;</p> <p>d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>
7	LATTE	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</p> <p>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p> <p>b) lattiolio</p>
8	FRUTTA A GUSCIO	<p>Frutta a guscio, vale a dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.)</li> <li>- nocciole (<i>Corylus avellana</i>)</li> <li>- noci (<i>Jugians regia</i>)</li> <li>- noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>)</li> <li>- noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch]</li> <li>- noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>)</li> <li>- pistacchi (<i>Pistacia vera</i>)</li> <li>- noce macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)</li> </ul>
9	SEDANO	Sedano e prodotti a base di sedani
10	SENAPE	Senape e prodotti a base di senape
11	SESEMO	Semi di sesame e prodotti a base di semi di sesame
12	ANIDRIDE SOLFOROSA	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13	LUPINI	Lupini e prodotti a base di lupini
14	MOLLUSCHI	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili su questo menù: di seguito riportiamo l'elenco degli allergeni e su ogni piatto è indicato il numero dell'allergene corrispondente, qualora presente.

Il nostro staff resta disponibile per qualsiasi ulteriore chiarimento.

Dear guests, the information regarding the presence of any substances or products that can provoke allergies or intolerancies are available on this menu: in the following pages we report the list of the allergens and on every dish it's correspondent number, whenever present.

Our staff will be to your disposal for any further information.

Cher client, des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles sur ce menu: ci-dessous on signal la liste des allergènes et on indique sur chaque plat le numéro de l'allergène correspondant, s'il est présent.

Notre personnel reste disponible pour toute précision supplémentaire.

Antipasti

## IL TAGLIERE RUSTICO

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*

20€

7

## IL SOUFLÈ DI PARMIGIANO

Soufflè caldo di parmigiano con emulsione di pomodoro e basilico

*Warm soufflé of parmesan cheese with emulsion of tomato and basil*

18€

3; 7

## BRESAOLA

Bresaola della Valtellina con misticanza e scaglie di grana padano stagionato

*Bresaola from valtellina with salad and shavings of aged grana padano cheese*

16€

## IL TAGLIERE DEL CASARO

Formaggi vaccini e caprini locali serviti con miele e le nostre maramellate agrodolci

*Local cow and goat chesses served with honey and our sweet and sour jams*

20€

7

## RISOTTO

Carnaroli Zaccaria biologico con filetti d'orata, scorza di limone e pistilli di zafferano (min 2 pax)

*Organic carnaroli Zaccaria rice with sea bream fillets, lemon zest and saffron (min 2 people)*

18€

4; 7

## LASAGNE CROCCANTI DELLA VALTELLINA

Le nostre lasagne croccanti della Valtellina (casera, bitto, bresaola e verza)

*Our crispy Valtellina lasagne (bitto and casera cheeses, bresaola, cabbage)*

18€

1; 3; 7

## ZUPPA

Zuppa di verdure di stagione al basilico

*Basil flavoured seasonal vegetable soup*

13€

## PENNETTE SALTATE

Pennette saltate con crema di zucchine, pecorino e sfoglia di culaccia croccante

*Pennette pasta with cacio pecorino cheese cream, white pepper and courgettes*

18€

1; 7

## TAGLIATELLE ALL'UOVO

Tagliatelle all'uovo con ragù di verdure, datterini rossi e gialli ed erba cipollina

*Fresh egg tagliatelle pasta, vegetable ragout, red and yellow cherry tomatoes and chive*

16€

1; 3; 7

### CULATELLO STAGIONATO

Culatello stagionato con melone e menta  
*Aged culatello ham with melon and mint*  
22€

### TAGLIATA DI ROASTBEEF DI SCOTTONA

Tagliata di roastbeef di scottona con pavè di patate  
al timo  
*Scottona roastbeef sirloin cut with a thyme fla-  
voured potato pavè*  
26€

### TURBANTE DI BRANZINO

Filetto di branzino con zucchine, pomodoro fresco  
ed emulsione di datterini  
*Sea bass filett with courgettes, fresh tomato and  
cherry tomatoes emulsion*  
25€

### FILETTO DI TROTA SALMONATA AL FORNO

Filetto di trota salmonata al forno con pane croccan-  
te alle erbe e tortino di verdure  
*Baked salmon trout with herbs flavoured crunchy  
bread and vegetables pavè*  
24€  
4

*Salsana*

## CAESAR SALAD

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

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

16€

1; 3

## VEGAN SALAD

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

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

15€

1

## LA SAPORITA

Insalata di tonno, acciughe del cantabrico, pomodori ramati e crostini di pane al basilico

*Tuna salad with Cantabric sea anchovies, red tomatoes and basil flavoured crunchy bread*

16€

1; 7

## CAPRESE DI BUFALA

Caprese di bufala al basilico fresco

*Caprese salad with buffalo mozzarella cheese and fresh basil*

16€

7

*Dolci*

Tortino caldo di cioccolato fondente dal cuore morbido con crema di fragole

*Chocolate cake with soft chocolate filling and strawberry cream*

12€

3

Affogato al caffè con gelato alla crema

*Vanilla flavoured coffee affogato*

12€

7

Tiramisù classico al baileys

*Baileys flavoured classical italian tiramisù*

10€

Semifreddo al mirtillo con menta piperita

*Blueberry parfait with peppermint*

12€



*Cocktail*

## COCKTAILS

AMALFI	9€
APEROL SPRITZ	9€
CAMPARI SPRITZ	9€
HUGO	9€
PINA COLADA	9€
GIN TONIC/LEMON	9€
GIN SPECIAL	12€
VODKA TONIC/LEMON	9€
VODKA SPECIAL	12€
NEGRONI	11€
SBAGLIATO	11€
AMERICANO	11€
CUBA LIBRE	11€

## COKTAIL ANALCOLICI

ANALCOLICO DOLCE/SWEET	8€
ANALCOLICO SECCO/ DRY	8€
VIRGIN COLADA	9€

## BIRRE/ BEER

BELLAGIO 33CL	8€
ICHNUSA ARTIGIANALE 33CL	8€
MENABREA	5€
PERONI PICCOLA DOLOMITI	5€
ROSSA	6€

*Birre*

Vino  
Bianco/Rosè

## VINO BIANCO/ WHITE WINE

PRIMO PASSO TERRAZZE DI MONTE VECCHIA (LOCALE)	35€
CHIAVENNASCA (LOCALE)	42€
DOMASINO DOC (LOCALE)	40€
LUGANA RISERVA ZENATO	52€
PINOT NERO OLTREPO PAVESE	28€
CHARDONNAY COLLIO	35€
GEWURZTRAMINER WALCH ELENA	58€
MULLER TRENTINO TOBLINO	30€
PINOT GRIGIO COLLIO	35€

## BOLLICINE/ SPARKLING WINE AND ROSÈ

MOET BLUE	130€
MOET ROSÈ	130€
Cà DEL BOSCO	85€
BELLAVISTA	75€
FRANCIACORTA RIZZINA	52€
MILLESIMATO D.O.C.G	42€
TREVISO D.O.C	30€
GRAN CUVÉE	25€
BICCHIERE	8€

## ROSÈ

TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LOCALE)	35€
CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO LE MORETTE	42€

Vino Rosso

## VINO ROSSO/RED WINE

VALCALEPIO ROSSO RISERVA LOCATELLI CAFFI (REGIONAL)	35€
PRIMA PASSO TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LOCALE)	35€
VALPOLICELLA RISERVA)	38€
BARBERA D'ALBA SUPERIORE	48€
NEBBIOLO D'ALBA	42€
NEBBIOLO 100%	48€
BARBARESCO GARIBALDI	75€
BRUNELLO CAPRAZO	85€
BAROLO	90€
SFORZATO BETTINI	96€
AMARONE RISERVA LE BARZE	98€

## VINI DELLA CASA ROSSO/HOUSE RED

VINO DELLA CASA	25€
CARAFFA 50 CL	15€
BICCHIERE DI VINO	8€

## BAR CAFFETTERIA

CAFFE	2€
<i>Espresso, orzo, decaffeinato, ginseng</i>	
CAPPUCCINO	3€
LATTE MACCHIATO	3€
TÈ	3€
ACQUA 50 CL	3€
ACQUA 75 CL	2/5€
SOFT DRINKS	5€
<i>Coca cola, tonica, lemonsoda, Crodino, Fanta, Sprite</i>	
SPREMUTA/FRESH ORANGE JUICE	6€
AMARI/LIQUORI	6€
GRAPPE	8€
WHISKEY/ COGNAC/ ARMAGNAC	8€