

ANTIPASTI APPETIZERS

porzione ridotta

intera




Small portion

whole portion

Antipasto tipico lombardo : *Typical Lombard appetizer*

**Bresaola e sciat della valtellina,
salame nostrano, salamino di cavallo
caprino fresco con confettura di mostarda
(Produzione azienda agricola Sant'Angelo di Barni)**

Bresaola and sciat (fried cheese balls) from the Valtellina ,

salami local, horse salami, fresh goat cheese with jam mustard (Produced by azienda agricola Sant'Angelo in Barni)   

€ 15,00

Tris di pesce

(Trota salmonata con aneto e arancio, Gamberi alla catalana, Alborelle in carpione)

Fish tris (Salmon trout marinated with orange and dill , Catalan shrimp, ,Alborelle (lake fish) in carpione (marinated in vinegar))   

€ 15,00

Sciat della Valtellina con insalata

Sciat (fried cheese balls) from the Valtellina region with salad   

€ 8,50

Polenta Uncia

€ 7,00

€ 10,00

Polenta Uncia (Cornmeal with melted cheese, butter and garlic)  




Salame nostrano con cipolline in agrodolce

€ 8,50

Local salami with onions in a sweet and sour sauce 




Caprese(bufala,pomodori e basilico)

€ 9,00

Caprese (Buffalo milk mozzarella, tomatoes and basil)   

Alborelle in carpione

€ 9,00

Alborelle (lake fish) in carpione (marinated in vinegar)   

Gamberetti alla catalana

€ 12,00

Catalan shrimp    

Trota salmonata marinata con arancio e aneto

€ 9,00

Salmon trout marinated with orange and dill  


Bresaola punta d'anca con caprino fresco

€ 11,00

Bresaola (air dried beef) with fresh caprino cheese 

Prosciutto Crudo di Parma con frutta di stagione

€ 11,00

Parma Ham with seasonal fruit 

Affettato misto

€ 13,00

Mixed cold cuts 

Coperto (place-setting)

€ 2,50









PRIMI PIATTI FIRST COURSE

porzione ridotta intera

Small portion whole portion

Gnocchi alla Vernaccia (pancetta, pistacchi, pancetta)	€ 7,00	€ 9,50
<i>Gnocchi Vernaccia style (bacon, pistachios, cream)</i>   		
Pizzoccheri della Valtellina	€ 8,00	€ 10,00
<i>Pizzoccheri from Valtellina (Buckwheat flour tagliatelle)</i>  		
Penne alla valtellinese (funghi, panna, bresaola, casera)	€ 8,00	€ 10,00
<i>Penne Valtellinese style (mushrooms, cream, bresaola, casera cheese)</i>  		
Panzerotti dello chef (emmental, prosciutto cotto, pomodoro, mozzarella)		€ 9,50
<i>Homemade panzerotti (emmental cheese, ham, tomatoes, mozzarella)</i>  		
Risotto alla milanese	(min. 2 porzioni) a porzione	€ 10,00
<i>Risotto Milanese style (rice flavored with saffron)</i>   		

PIATTI UNICI SINGLE DISHES

Risotto alla Milanese con Ossobuco di vitello in gremolada	(min. 2 porzioni) a porzione	€ 17,00
<i>Risotto Milanese style (rice flavored with saffron) with Veal ossobuco (stewed marrow-bone) with gremolada sauce (parsley, garlic and lemon)</i>  		
Riso con Filetto di Pesce persico	(min. 2 porzioni) a porzione	€ 16,00
<i>Rice with fillets of perch</i>    		
Piatto Misto con Polenta		€ 16,00
<i>(Brasato di manzo, Cervo in salmi e Groppino in guazzetto rosso)</i> 		
<i>Mixed dish with polenta (Braised beef, braised deer and italian sausage in red sauce)</i> 		

SECONDI PIATTI CON POLENTA

porzione ridotta

intera

MAIN COURSES WITH POLENTA (CORN BREAD)

Small portion

whole portion

Polenta e latte		€ 5,00
<i>Polenta with Milk</i>  		
Polenta e uova al tegamino		€ 6,00
<i>Polenta with fried eggs</i>   		
Polenta tomino alla piastra		€ 7,50
<i>Polenta with grilled tomino cheese</i>  		
Polenta e groppino in guazzetto rosso		€ 7,50
<i>Polenta with italian sausage in red sauce</i> 		

Polenta e salsiccia alla piastra € 7,00

Polenta with grilled Italian sausage 

Polenta e gorgonzola € 9,00

Polenta with gorgonzola cheese  

Polenta con Missultin € 9,00

Polenta with Missultin (dried fish)  

Polenta Uncia € 7,00 € 10,00

Polenta Uncia (Cornmeal with melted cheese, butter and garlic)  

Polenta e pesce Persico al burro e salvia € 9,00 € 13,00

Polenta with fillets of perch cooked in butter and sage    


Polenta e brasato di Manzo € 9,00 € 13,00

Polenta with braised beef 

Polenta e cervo in Salmi € 10,00 € 14,00

Polenta with braised deer 

Polenta e ossobuco di vitello in gremolada € 10,00 € 15,00

Polenta with Veal ossobuco (stewed marrow-bone) with gremolada sauce (parsley, garlic and lemon) 

SECONDI PIATTI (verranno serviti con patatine come contorno)

MAIN COURSES (all dishes served with chips)

Salsiccia ai ferri € 7,00

Grilled Italian Sausage 

Bistecca di Manzo alla piastra € 10,00

Grilled Beef Steak 

Arrosto di Vitello € 8,00 € 11,00

Roast Veal 

Bistecca di Cervo alla piastra € 12,00

Grilled Deer Steak 

Roast-beef all'inglese con carciofi sott'olio € 10,00 € 14,00

Roast-beef with Artichokes in Oil 

Filetto di pesce Persico al burro e salvia € 13,00

Perch fillets cooked in butter and sage    

Nodino o costoletta ai ferri € 16,00

Veal Chop or grilled cutlet 

Tagliata di Manzo € 17,00
Sliced Beef 🚫

PIATTI PER BAMBINI DISHES FOR CHILDREN

Prosciutto cotto (mezza porzione) € 4,50

Ham (half portion) 🇮🇹 🚫

Penne al pomodoro o al burro € 4,00

Pasta with tomatoe sauce or butter 🍷 🇮🇹

Pizza margherita (trancio) € 5,00

Slice of Pizza Margherita (cheese & tomatoe) 🍷 🇮🇹

Arrosto con patate (mezza porzione) € 6,50

Roast meat with Potatoes (half portion) 🍷 🚫

Gelato panna e cioccolato € 3,00

Chocolate and Vanilla Ice cream 🍷 🇮🇹 🚫

CONTORNI SIDE DISHES

Patate fritte € 5,00

Chips 🍷

Insalata mista € 6,00

Mixed salad 🚫

Verdure miste bollite (zucchine, carote e piselli al naturale) € 6,00

Mixed boiled vegetables (courgettes,carrots and peas) 🚫

Carciofi alla romana € 7,00

Roman style artichokes (with parsley, mint and garlic) 🚫

Pomodorini secchi € 7,00

Dried tomatoes 🚫

Cipolline in agrodolce € 7,00

onions in a sweet and sour sauce 🚫

Insalatona vegetariana (insalata, cipolle, mais, pomodori, carote, finocchi) € 10,00

Vegetarian Salad (salad,onions,sweetcorn,tomatoes,carrots,fennel) 🚫

FORMAGGI CON CONFETTURE CHEESE WITH JAMS

Caprino (fresco) con confettura di arance e cipolle € 7,50

Fresh goat cheese with orange and onion jam 🇮🇹 🚫

Formagella di mucca con cipolline dell'orto in aceto balsamico € 7,00

Formagella (cow's cheese) with garden onions in balsamic vinegar 🇮🇹 🚫

Grana Padano con miele € 8,00

Grana Padano cheese with Honey 🇮🇹 🚫

Pecorino toscano di Pienza stagionato con mostarda di funghi € 9,00

Matured Pecorino cheese from Pienza (sheep's cheese) with mushroom relish  

Bitto valtellinese con salsa di fichi € 9,00

Bitto cheese from Valtellina with a fig sauce  

FORMAGGI DI CAPRA A CHILOMETRO ZERO

LOCAL GOAT CHEESE

Produzione azienda agricola Sant'Angelo di Barni

Produced by azienda agricola Sant'Angelo in Barni

Formaggio Misto di:

caprino stagionato, taleggio, robiola, primo sale con salsa di fichi €12,00

Mixed Cheeses: Matured Goat's Cheese, Taleggio, Robiola, Primo Sale with Fig sauce  

DOLCI DESSERTS

Sorbetto analcolico € 3,50

Non alcoholic sorbet  

Sorbetto con Spumante Brut € 4,50

Sorbet with Brut Spumante  

Sorbetto al Braulio € 5,50

Braulio Sorbet  

Paradell (min. 2 porzioni) **a porzione € 5,00**

Paradell (type of pancake) 

Crostata pere e gianduia € 5,00

Pear and Gianduia chocolate tart   

Tortino ricotta, cioccolato e frutta € 5,50

Ricotta cheese, chocolate and fruit tarale   



Semifreddo della casa € 5,00

Home made chilled dessert  

Tiramisù della casa € 5,50

Home made Tiramisu'   

Panna cotta € 5,00

Panna Cotta (dessert made of cream)  

Zabaione caldo (min. 2 porzioni) **a porzione € 4,50**

Warm Zabaione (dessert made of eggs, sugar and Marsala wine)  

Zabaione caldo con gelato (min. 2 porzioni)	a porzione € 6,00
<i>Warm Zabaione (dessert made of eggs, sugar and Marsala wine) with icecream</i> 🍷🍷🍷	
Gelato (panna o cioccolato o fragola o limone)	€ 5,00
<i>Icecream (Vanilla, chocolate, strawberry or lemon)</i> 🍷🍷	
Ananas con gelato	€ 5,00
<i>Pineapple with icecream</i> 🍷🍷	
Affogato al caffè	€ 6,00
<i>Affogato al caffè (Vanilla icecream with coffee)</i> 🍷🍷	
Affogato al liquore	€ 7,00
<i>Affogato al liquore (Icecream with liqueur)</i> 🍷🍷	

BEVANDE DRINKS

Vino bianco o rosso della casa (al bicchiere)	€ 3,00
<i>White or red house wine (per glass)</i>	
Vino bianco o rosso della casa (1/2 litro)	€ 6,00
<i>White or red house wine (1/2 litre)</i>	
Acqua minerale	mezza 1/2 litre € 1,50 litro litre € 2,00
<i>Mineral water</i>	
Birra in bottiglia (33 cl.)	€ 5,00
<i>Bottled beer (33cl)</i>	
Birra in bottiglia (66 cl.)	€ 6,00
<i>Bottled beer (66 cl)</i>	
Bibite bicchiere (coca-cola, Fanta, Sprite)	€ 2,50
<i>Soft drinks per glass (coca-cola, fanta, sprite)</i>	
Bibite alla spina (coca-cola, Fanta, Sprite) mezza 1/2 litre € 4,00 litro litre € 6,00	
<i>Soft drinks - draught (coca-cola, fanta, sprite)</i>	
Grappa "Diciotto lune"	€ 4,50
<i>Diciotto Lune grappa</i>	
Amari - Grappe nazionali	€ 3,00
<i>i Italian Digestives-Grappe</i>	
Whisky nazionali	€ 4,50
<i>Whisky</i>	
Whisky riserva	€ 7,00
<i>Reserve whisky</i>	

Caffè espresso

€ 1,00

Espresso coffee

Caffè d'orzo, Decaffeinato o caffè corretto

€ 1,50

Barley coffee, de-cafeinated or coffee with liqueur

MENU DELLE GRIGNE

Risotto alla milanese *Risotto Milanese style (rice flavored with saffron)*

Gnocchi alla vernaccia (pancetta, pistacchi, panna)

Gnocchi Vernaccia style (bacon, pistachios, cream)

Polenta con: *Polenta (cornbread) with*

Groppino in guazzetto rosso *italian sausage in red sauce*

Brasato di manzo *Braised Beef*

Cervo in salmì *Braised Deer*

Semifreddo dello Chef *Homemade chilled dessert*

Caffè *Coffee*

Acqua minerale *Mineral Water*

Un bicchiere di vino rosso *A glass of red wine* **a persona (per person) € 29,00**

MENU DEI CENT FOO

Polenta "uncia" *Polenta ' Uncia' (Cornmeal with melted cheese and butter and garlic)*

Bocconcino di polenta con funghi *Bite size pieces of polenta with Mushrooms*

coppa, fiocchi di speck del tirol *Coppa (cured dried pork) Speck from the Tyrol region (cured dried pork) ,*

salamino di cavallo e salame nostrani *Horse salami and local salami*

cipolle in agrodolce *Onions in a sweet and sour sauce*

carciofi alla romana *Roman style artichokes (with parsley, mint and garlic)*

carpione della casa *Fish in carpione (marinated in vinegar)*

torta salata dello chef *homemade savoury tart*

bocconcino di formaggio *Bite size pieces of cheese*

Polenta con: *Polenta (cornbread) with:*

Groppino in guazzetto rosso *italian sausage in red sauce*

Brasato di manzo *Braised Beef*

Cervo in salmì *Braised Deer*

Semifreddo dello Chef *Homemade chilled dessert*

Caffè *Coffee*

Acqua minerale *Mineral Water*

Un bicchiere di vino rosso *A glass of red wine* **a persona (per person) € 32,00**

MENU RUSTICO

Polenta "uncia" *Polenta 'Uncia' (Cornmeal with melted cheese and butter and garlic)*

Bocconcino di polenta con funghi *Bite size pieces of polenta with Mushrooms*

coppa, fiocchi di speck del tirole *Coppa (cured dried pork) Speck from the Tyrol region (cured dried pork),*

salamino di cavallo e salame nostrani *Horse salami and local salami*

cipolle in agrodolce *Onions in a sweet and sour sauce*

carciofi alla romana *Roman style artichokes (with parsley, mint and garlic)*

carpione della casa *Fish in carpione (marinated in vinegar)*

torta salata dello chef *homemade savoury tart*

bocconcino di formaggio *Bite size pieces of cheese*

Risotto alla milanese *Risotto Milanese style (rice flavored with saffron)*

Gnocchi alla vernaccia (pancetta, pistacchi,panna)

Gnocchi Vernaccia style (bacon,pistachios, cream)

Polenta con: *Polenta (cornbread) with*

Groppino in guazzetto rosso *italian sausage in red sauce*

Brasato di manzo *Braised Beef*

Cervo in salmì *Braised Deer*

Semifreddo dello Chef *Homemade chilled dessert*

Caffè *Coffee*

Acqua minerale *Mineral Water*

Un bicchiere di vino rosso *A glass of red wine* **a persona (per person) € 38,00**

- **Possibilità di sostituzione del semifreddo dello chef con torta di pasticceria (Chantilly-Millefoglie-Diplomatica-St.Honoré)+ spumante €5,00**

It is possible to substitute the homemade chilled dessert with the following alternative cakes (Chantilly-Millefoglie-Diplomatica-St. Honorè) + spumante

- **Nel caso in cui si prenoterà il menu in anticipo, sarà compreso nel prezzo il vino della casa (a volontà).**

If you book the Menu in advance, the house wine (no limit) will be included in the price.

- **Per i bambini da 1 a 10 anni si consiglia menu alla carta.**

For children aged 1 to 10 years we recommend the menu alla carte.

- **I nostri menu completi sono per un minimo di due persone.**

Our complete menus are for a minimum of 2 persons.

- **I nostri piatti possono contenere allergeni. Per intolleranze o allergie rivolgersi al personale di sala.**

Our dishes may contain allergens. For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



GLUTINE- CEREALS CONTAINING WHEAT :Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



CROSTACEI – CRUSTACEANS:Crostacei e prodotti a base di crostacei.



UOVA – EGGS:Uova e prodotti a base di uovo



PESCE –FISH: Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



ARACHIDI –PEANUTS: Arachidi e prodotti a base di arachidi.



SOIA –SOYA: Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



LATTE –MILK: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.



FRUTTA A GUSCIO –NUTS : vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



SEDANO –CELERY: Sedano e prodotti a base di sedano



SENAPE –MUSTARD: Senape e prodotti a base di senape.



SEMI DI SESAMO –SESAME: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



ANIDRIDE SOLFOROSA –SULPHR DIOXIDE: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



LUPINI –LUPIN: Lupini e prodotti a base di lupini.



MOLLUSCHI –MOLLUSCS: Molluschi e prodotti a base di molluschi



PIATTI ADATTI AI CELIACI –CELIAC DISHES