

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

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

€ 7,00



€ 10,00

Salame nostrano con cipolline in agrodolce

Local salami with onions in a sweet and sour sauce



€ 8,50

Caprese(bufala,pomodori e basilico)

Caprese (Buffalo milk mozzarella, tomatoes and basil)



€ 9,00

Alborelle in carpione

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



€ 9,00

Gamberetti alla catalana

Catalan shrimp



€ 12,00

Trota salmonata marinata con arancio e aneto

Salmon trout marinated with orange and dill



€ 9,00

Bresaola punta d'anca con caprino fresco

Bresaola (air dried beef) with fresh caprino cheese



€ 11,00

Prosciutto Crudo di Parma con frutta di stagione

Parma Ham with seasonal fruit



€ 11,00

Affettato misto

Mixed cold cuts



€ 13,00

Coperto (place-setting)

€ 2,50

PRIMI PIATTI FIRST COURSE

porzione ridotta intera

Small portion whole portion

Gnocchi alla Vernaccia (pancetta, pistacchi)

€ 7,00 € 9,50

Gnocchi Vernaccia style (bacon, pistachios, cream)



Pizzoccheri della Valtellina

€ 8,00 € 10,00

Pizzoccheri from Valtellina (Buckwheat flour tagliatelle)



Penne alla moda dello chef (crudo, speck, panna vegetale, pomodoro)

€ 7,00 € 9,00

Penne chef style (crudo, speck, panna vegetale, tomatos)



Panzerotti dello chef (emmental, prosciutto cotto, pomodoro, mozzarella)

€ 9,50

Homemade panzerotti (emmental cheese, ham, tomatoes, mozzarella)



Risotto alla milanese

(min. 2 porzioni) a porzione

€ 10,00

Risotto Milanese style (rice flavored with saffron)



PIATTI UNICI SINGLE DISHES

Risotto alla Milanese con Ossobuco di vitello in gremolada

(min. 2 porzioni) a porzione € 17,00

Risotto Milanese style (rice flavored with saffron) with Veal ossobuco (stewed marrow-bone)

with gremolada sauce (parsley, garlic and lemon)



Riso con Filetto di Pesce persico

(min. 2 porzioni) a porzione € 16,00

Rice with fillets of perch



Piatto Misto con Polenta

(Brasato di manzo, Cervo in salmi e Groppino in guazzetto rosso)

€ 16,00

Mixed dish with polenta (Braised beef, braised deer and italian sausage in red sauce)



SECONDI PIATTI CON POLENTA

porzione ridotta

intera

MAIN COURSES WITH POLENTA (CORN BREAD)

Small portion

whole portion

Polenta e latte

€ 5,00

Polenta with Milk



Polenta e uova al tegamino

€ 6,00

Polenta with fried eggs



Polenta tomino alla piastra

€ 7,50

Polenta with grilled tomino cheese



Polenta e groppino in guazzetto rosso

€ 7,50









Polenta with italian sausage in red sauce



Polenta e salsiccia alla piastra	€ 7,00	
<i>Polenta with grilled Italian sausage</i> 		
Polenta e gorgonzola	€ 9,00	
<i>Polenta with gorgonzola cheese</i>  		
Polenta con Missultin	€ 9,00	
<i>Polenta with Missultin (dried fish)</i>  		
Polenta Uncia	€ 7,00	€ 10,00
<i>Polenta Uncia (Cornmeal with melted cheese, butter and garlic)</i>  		
Polenta e pesce Persico al burro e salvia	€ 9,00	€ 13,00
<i>Polenta with fillets of perch cooked in butter and sage</i>     		
Polenta e brasato di Manzo	€ 9,00	€ 13,00
<i>Polenta with braised beef</i> 		
Polenta e cervo in Salmi	€ 10,00	€ 14,00
<i>Polenta with braised deer</i>  		
Polenta e ossobuco di vitello in gremolada	€ 10,00	€ 15,00
<i>Polenta with Veal ossobuco (stewed marrow-bone) with gremolada sauce (parsley, garlic and lemon)</i>  		

SECONDI PIATTI (verranno serviti con patatine come contorno)

MAIN COURSES (all dishes served with chips)

Salsiccia ai ferri	€ 7,00	
<i>Grilled Italian Sausage</i> 		
Bistecca di Manzo alla piastra	€ 10,00	
<i>Grilled Beef Steak</i> 		
Arrosto di Vitello	€ 8,00	€ 11,00
<i>Roast Veal</i> 		
Bistecca di Cervo alla piastra	€ 12,00	
<i>Grilled Deer Steak</i>  		
Roast-beef all'inglese con carciofi sott'olio	€ 10,00	€ 14,00
<i>Roast-beef with Artichokes in Oil</i> 		
Filetto di pesce Persico al burro e salvia	€ 13,00	
<i>Perch fillets cooked in butter and sage</i>    		
Nodino o costoletta ai ferri	€ 16,00	
<i>Veal Chop or grilled cutlet</i> 		

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 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 

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 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 

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 salmi 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



PRODOTTO SURGELATO O CONGELATO, IN BASE ALLA STAGIONE E ALLA REPERIBILITA' DEL PRODOTTO.