



## ANTIPASTI APPETIZERS

porzione ridotta      intera

*Small portion*

*whole portion*

### **Antipasto tipico lombardo** : *Typical Lombard appetizer*

Bresaola e sciat della valtellina,

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

salame nostrano, salamino di cavallo

*salami local, horse salami*

caprino fresco con confettura di mostarda (Produzione azienda agricola Sant' Angelo di Barni ) *(Produced by azienda agricola Sant'Angelo in Barni)*

*fresh goat cheese with jam mustard*

€ 14,00

Sciat della Valtellina con insalata

€ 8,00

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

\* Polenta Uncia

€ 7,00

€ 10,00

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

\* Salame nostrano con cipolline in agrodolce

€ 8,00

*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 )*

Trota salmonata marinata con cipolla di tropea, arancio e aneto

€ 9,00

*Salmon trout marinated with red onion, 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

€ 12,00

*Mixed cold cuts*

Coperto (place-setting)

€ 2,00

\* Piatti adatti ai celiaci *Celiac Dishes*

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*



## PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

porzione ridotta

intera

Small portion

whole portion

Gnocchi alla Vernaccia (pancetta, pistacchi, pancetta)

€ 7,00

€ 9,00

*Gnocchi Vernaccia style (bacon, pistachios, cream)*

Pizzoccheri della Valtellina

€ 8,00

€ 10,00

*Pizzoccheri from Valtellina (Buckwheat flour tagliatelle)*

Penne alla valtellinese (funghi, panna, bresaola, casera)

€ 8,00

€ 10,00

*Penne Valtellinese style (mushrooms, cream, bresaola, casera cheese)*

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

€ 9,00

*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 salmì 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

€ 4,50

*Polenta with Milk*

\* Polenta e uova al tegamino

€ 6,00

*Polenta with fried eggs*

\* Piatti adatti ai celiaci *Celiac Dishes*

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*



*	Polenta tomino alla piastra <i>Polenta with grilled tomino cheese</i>		€ 7,00
*	Polenta e groppino in guazzetto rosso <i>Polenta with italian sausage in red sauce</i>		€ 7,00
*	Polenta e salsiccia alla piastra <i>Polenta with grilled italian sausage</i>		€ 7,00
*	Polenta e gorgonzola <i>Polenta with gorgonzola cheese</i>		€ 8,00
*	Polenta con Missultin <i>Polenta with Missultin (dried fish)</i>		€ 9,00
*	Polenta Uncia <i>Polenta Uncia (Cornmeal with melted cheese, butter and garlic)</i>	€ 7,00	€ 10,00
	Polenta e pesce Persico al burro e salvia <i>Polenta with fillets of perch cooked in butter and sage</i>	€ 9,00	€ 13,00
*	Polenta e brasato di Manzo <i>Polenta with braised beef</i>	€ 9,00	€ 13,00
*	Polenta e cervo in Salmi <i>Polenta with braised deer</i>	€ 10,00	€ 14,00
*	Polenta e ossobuco di vitello in gremolada <i>Polenta with with Veal ossobuco (stewed marrow-bone) with gremolada sauce (parsley, garlic and lemon)</i>	€ 10,00	€ 15,00

## SECONDI PIATTI ( verranno serviti con patatine come contorno)

MAIN COURSES ( all dishes served with chips)

*	Salsiccia ai ferri <i>Grilled Italian Sausage</i>		€ 7,00
*	Bistecca di Manzo alla piastra <i>Grilled Beef Steak</i>		€ 10,00
*	Piatti adatti ai celiaci <i>Celiac Dishes</i>		

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*



* Arrostato 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
<i>Sliced Beef</i>		

## PIATTI PER BAMBINI DISHES FOR CHILDREN

Prosciutto cotto (mezza porzione)	€ 4,00
<i>Ham ( half portion)</i>	
Penne al pomodoro o al burro	€ 4,00
<i>Pasta with tomatoe sauce or butter</i>	
Pizza margherita (trancio)	€ 5,00
<i>Slice of Pizza Margherita ( cheese &amp; tomatoe)</i>	
Arrostato con patate (mezza porzione)	€ 6,00
<i>Roast meat with Potatoes ( half portion)</i>	
Gelato panna e cioccolato	€ 3,00
<i>Chocolate and Vanilla Ice cream</i>	

## CONTORNI SIDE DISHES

Patate fritte	€ 5,00
<i>Chips</i>	
* Insalata mista	€ 5,00
<i>Mixed salad</i>	

### \* Piatti adatti ai celiaci

*Celiac Dishes*

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*

- \* 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 € 7,00  
*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*

- \* Piatti adatti ai celiaci  
*Celiac Dishes*

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*



## DOLCI DESSERTS

Sorbetto analcolico	€ 3,00
<i>Non alcoholic sorbet</i>	
Sorbetto con Spumante Brut	€ 4,00
<i>Sorbet with Brut Spumante</i>	
Sorbetto al Braulio	€ 5,00
<i>Braulio Sorbet</i>	
Paradell	(min. 2 porzioni) <b>a porzione</b> € 5,00
<i>Paradell ( type of pancake)</i>	
Crostata pere e gianduia	€ 5,00
<i>Pear and Gianduia chocolate tart</i>	
Tortino ricotta, cioccolato e frutta	€ 5,00
<i>Ricotta cheese, chocolate and fruit tarale</i>	
Semifreddo della casa	€ 5,00
<i>Home made chilled dessert</i>	
Tiramisù della casa	€ 5,00
<i>Home made Tiramisu'</i>	
* Panna cotta	€ 5,00
<i>Panna Cotta ( dessert made of cream)</i>	
* Zabaione caldo	( min. 2 porzioni ) <b>a porzione</b> € 4,50
<i>Warm Zabaione ( dessert made of eggs, sugar and Marsala wine)</i>	
* Zabaione caldo con gelato	(min. 2 porzioni) <b>a porzione</b> € 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  
*White or red house wine ( per glass)*

Vino bianco o rosso della casa (1/2 litro) € 6,00  
*White or red house wine ( 1/2 litre)*

Acqua minerale **mezza 1/2 litro € 1,50 litro litro € 2,00**  
*Mineral water*

Birra in bottiglia (33 cl.) € 5,00  
*Bottled beer ( 33cl)*

Birra in bottiglia (66 cl.) € 6,00  
*Bottled beer ( 66 cl)*

Bibite bicchiere (coca-cola, Fanta, Sprite) € 2,50  
*Soft drinks per glass ( coca-cola, fanta, sprite)*

Bibite alla spina (coca-cola, Fanta, Sprite) **mezza 1/2 litro € 4,00 litro litro € 6,00**  
*Soft drinks - draught ( coca-cola, fanta, sprite)*

Grappa "Diciotto lune" € 4,50  
*Diciotto Lune grappa*

Amari - Grappe nazionali € 3,00  
*i Italian Digestives-Grappe*

Whisky nazionali € 4,50  
*Whisky*

Whisky riserva € 7,00  
*Reserve whisky*

Caffè espresso € 1,00  
*Espresso coffee*

Caffè d'orzo, Decaffeinato o caffè corretto € 1,50  
*Barley coffee, de-caffeinated or coffee with liqueur*

\* Piatti adatti ai celiaci  
*Celiac Dishes*

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*





## 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 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 ( combread) 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**

- o 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*

- o 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.*

- o 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.*

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

*Our complete menus are for a minimum of 2 persons.*

- o 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.*