



Il Nostro Menu Alla Carta

Antipasti

Antipasto tipico lombardo (per 2 persone): Bresaola e sciat della Valtellina, salame nostrano, salamino di cavallo, caprino fresco con confettura di mostarda (1-7-6-16)	€20,00
Antipasto "Conca di Crezzo" (per 2 persone): Lonzino stagionato, salame di felino, formaggio di mucca con confettura di arancia e cipolla, acciughe prezzemolate (con olio di semi e di aglio) e riccioli di burro (1-4-6-7)	€20,00
Sciatt della Valtellina con insalata (1-6-7-16)	€10,00
Polenta Uncia (7-15)	€12,00
Salame nostrano con cipolline in agrodolce (15)	€10,00
Insalata di nervetti con cipolla rossa (1-7-15)	€10,00
Alborelle in carpione (1-5-6-16)	€12,00
Salmone affumicato, con burrata pugliese, olio ligure e crostone di pane (1-4-7)	€16,00
Trota salmonata marinata con arancio e aneto (4-15-16)	€11,00
Bresaola punta d'anca con caprino fresco (7)	€14,00
Prosciutto Crudo di Parma con frutta di stagione (15)	€13,00
Bresaola e sciat della Valtellina (1-6-7-16)	€15,00

Primi Piatti

Pasta con farina di TEFF saltata con misto di lenticchie e verdure stufate (15)	€12,00
Gnocchi di patate al vernaccia (1-7-9-16)	€12,00
Pizzoccheri della Valtellina (1-7-16)	€12,00
Penne alla valtellinese (Casera, bresaola e funghi) (1-7-16)	€12,00
Manfrigole alla Chiavennasca (1-7)	€13,00
Risotto alla milanese (min. 2 porzioni) (7-15)	€13,00

Secondi Piatti con Polenta

Polenta e latte (7-15)	€5,00
Polenta e uova al tegamino (3-7-15)	€6,00
Polenta e tomino alla piastra (7-15)	€8,00
Polenta e groppino in guazzetto rosso (15)	€9,00
Polenta e salamella alla piastra (15)	€10,00
Polenta e gorgonzola (7-15)	€9,50
Polenta con Missultin (4-15)	€15,00
Polenta Uncia (7-15)	€12,00
Polenta e pesce Persico al burro e salvia (1-3-4-7-16)	€16,00
Polenta e brasato di Manzo (15)	€14,00
Polenta e cervo in Salmi (15-16)	€15,00
Polenta e ossobuco di vitello in gremolada (9-15)	€18,00

Secondi Piatti (serviti con patatine)

Hamburger vegano con verdure, soia con carciofo e patatine fritte (1- 6 -9)	€16,00
Salamella ai ferri (15)	€10,00
Bistecca di Manzo alla piastra (15)	€13,00
Bistecca di Cervo alla piastra (15-16)	€14,00
Paillard di vitello alla piastra (15)	€14,00
Roast-beef all'inglese con carciofi sott'olio (5-15)	€16,00
Tagliata di Manzo (5-15)	€19,00
Filetto di pesce Persico al burro e salvia (1-3-4-7-16)	€16,00

Piatti per Bambini

Cotoletta alla milanese con patatine fritte (1-3-7-16)	€9,00
Cordon bleu con patatine fritte (1-3-7-16)	€9,00
Prosciutto cotto (mezza porzione) (7-15)	€5,00
Penne al pomodoro o al burro (1-7)	€5,00
Pizza margherita al trancio (1-7-16)	€5,00
Arrosto con patate (mezza porzione) (5-15)	€7,00
Gelato panna e cioccolato (1-7-15-16)	€4,00

Contorni

Patate fritte (5-16)	€6,00
Insalata mista (15)	€6,00
Verdure miste bollite (zucchine, carote e piselli al naturale) (15-16)	€7,00
Carciofi alla romana (15)	€8,00
Pomodorini secchi (15)	€8,00
Cipolline in agrodolce (15)	€7,50
Insalatona vegetariana (insalata, cipolle, mais, pomodori, carote, finocchi) (15)	€12,00

Formaggi e Confetture

Caprino (fresco) con confettura di cipolle (7-15)	€7,00
Formaggino di mucca con marmellata di fichi (7-15)	€7,00
Grana Padano con miele (7-15)	€8,00
Pecorino toscano di Pienza stagionato con marmellata di fichi (7-15)	€9,00
Gorgonzola dolce con salsa di fichi (7-15)	€9,00

Formaggio misto di mucca e capra

Selezioni di formaggi Mucca (Latteria stagionato, toma con tartufo nero, pastarello stagionato)	€16,00
Capra (ubriaco di capra - taleggio) accompagnati con marmellate di limone e cedri, confettura di mele, marmellata di cipolle e sassella (7-15)	€16,00

Piatti unici

Polenta e zola con uova al tegamino (3-7-15)	€13,00
Bresaola e sciat della Valtellina (1-6-7-16)	€14,00
Gnocchi di patate alla vernaccia con polenta e brasato di manzo (1-5-9-15-16)	€15,00
Pizzoccheri della valtellina con polenta uncia (1-7-15-16)	€15,00
Risotto alla Milanese con Ossobuco di vitello in gremolada (min. 2 porzioni) (7-9-15)	€20,00
Riso con Filetto di Pesce persico (min. 2 porzioni) (1-3-5-7-16)	€20,00
Piatto Misto con Polenta (15-16)	€19,00

Dolci

Sorbetto con Spumante Brut (7-16)	€6,00
Sorbetto al Braulio (7-16)	€7,00
Paradell (min. 2 porzioni) (1-7)	€6,00
Crostatina con marmellata di mirtilli e crema inglese (1-3-7)	€6,00
Strudel di mele con uva sultanina e con salsa alla vaniglia (1-3-7)	€6,00
Tiramisù della casa (1-3-7)	€6,00
Panna cotta (7-15)	€5,00
Zabaione caldo (min. 2 porzioni) (3-15)	€7,00
Zabaione caldo con gelato (min. 2 porzioni) (3-7-16)	€8,00
Gelato (panna o cioccolato o fragola o limone) (7-16)	€5,00
Affogato al caffè (7-16)	€7,00
Affogato al liquore (7-16)	€8,00
Crostata ai frutti di bosco vegana (1-6)	€6,00

Menu Degustazione

Sciatt della Valtellina con insalata (1-6-7-16)
Pizzoccheri della Valtellina (1-7-16)

A SCELTA TRA:

Polenta con Brasato di manzo (15)
Polenta con groppino in guazzetto di rosso (7-15)
Polenta e gorgonzola (7-15)
Strudel di mele (1-3-7)

Caffè

€33,00 (ESCLUSE BEVANDE)

Menu Tradizione

Bresaola della Valtellina con formaggino di mucca
e confettura di cipolla e arancia (7)
Manfrigole alla chiavennasca (1-7-16)

A SCELTA TRA:

Salamella ai ferri con patatine fritte (5-15-16)
Roast beef con carciofi alla romana (5-15-16)
Bistecca di cervo alla piastra con patatine fritte (15 -16)

Strudel di mele (1-3-7)

Caffè

€36,00 (ESCLUSE BEVANDE)