

---

## GLI ANTIPASTI

---

Sciatt su letto di cicorino .....	€ 10,00
Bresaola della Valtellina servita con burro al miele .....	€ 11,00
Fantasia di salumi selezionati con giardiniera di verdure fatta in casa .....	€ 12,00
Cubi di salmone affumicato, estratto di pomodoro, burrata, tardivo e limone confit .....	€ 13,00
Carne di manzo cruda marinata, fonduta di casera, mousse di porcini e neve di noci .....	€ 13,00
Spuma di patate affumicate all'aroma di pestèda, uovo poche CBT, mandorle croccanti e profumo di rosmarino .....	€ 13,00

---

## I PRIMI

tutte le paste sono fatte in casa

---

Pizzoccheri della Valtellina .....	€ 11,00
Tortelli farciti di lepre con il suo intingolo, maggiorana, cacao e fonduta di stagionato d'alpe .....	€ 12,00
Spaghetti fatti in casa alla carbonara di gamberoni, profumo di bacon, lime e croccante di Noto .....	€ 15,00
Lasagnetta al baccalà, olive taggiasche, pomodorini, basilico e pinoli .....	€ 14,00
Risotto carnaroli mantecato con affumicato di pomodoro, insalatina di carciofi croccanti, polvere di capperi e scimudin (min. 2 persone) ...	€ 13,00

---

## LE INSALATE E LE ZUPPE

---

Insalata verde .....	€ 4,50
Insalata mista .....	€ 5,00
Minestrone di verdure valtellinesi .....	€ 10,00

## MENÙ DELLA TRADIZIONE

Sciatt su letto di cicorino con Bresaola della Valtellina ... Pizzoccheri ... Tortino di mele o taglio al Braulio <b>€ 25,00</b>	Sciatt su letto di cicorino con Bresaola della Valtellina ... Pizzoccheri ... Filetto di maialino al vino rosso con polenta al grano saraceno ... Tortino di mele o taglio al Braulio <b>€ 40,00</b>
---	--

---

## I SECONDI

serviti con contorno

---

Filetto di maialino al vino rosso con polenta al saraceno .....	€ 17,00
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura glassato all'arancia con verdure all'orientale .....	€ 19,00
Filetto di manzo alla griglia con "taroz" valtellinesi .....	€ 24,00
Tagliata di manzo, salsa al rosmarino e pepe nero, e patate al forno .....	€ 20,00
Carrè d'agnello in crosta di mandorle, arrosto di carciofi, pecorino sardo e sentore di menta .....	€ 22,00
Polpo arrosto, crema di ceci, cime di rapa, bufala e profumo di agrumi .....	€ 22,00

PANE E COPERTO € 2,00 A PERSONA

**PER I PIU' PICCOLI**

Lasagne all'emiliana .....	€ 10,00
Spaghetti o penne al pomodoro .....	€ 8,00
Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte .....	€ 14,00

**I FORMAGGI**

serviti con noci, miele e confettura della Valtellina

Degustazione piccola .....	€ 8,00
Degustazione grande .....	€ 15,00

**I DESSERT FATTI IN CASA**

€ 6,00

Creme brûlée alla birra artigianale STOUT - birrificio "DE LA TOUR" Tirano

Caprese al cioccolato con mandorle, la sua salsa al baileys,  
il nostro fiordilatte e croccante di limone

Spuma di yogurt con pere alla cannella e ragù di frutti di bosco

Tortino di mele su crema di latte valtellinese

Tris di semifreddi (liquirizia, amaretto e pralinato)

Taglio al Braulio (gelato al fiordilatte e vaniglia, liquore Braulio)

**E CON IL DOLCE UN CALICE DI ...**

Moscato d'Asti DOCG	PIO CESARE	€ 5,00
Passito di Pantelleria	SOLIDEA	€ 6,00

**BEVANDE**

Acqua Levissima 0,75 l .....	€ 3,00
Acqua Levissima 0,50 l .....	€ 2,50
Birra Menabrea 0,33 l .....	€ 4,00
Caffè .....	da € 1,50

**MENÙ**

*"Ci auguriamo di soddisfare al meglio  
le vostre papille gustative  
e di lasciarvi un piacevole ricordo  
dell'esperienza trascorsa al nostro ristorante"*

*Stefano e Francesca*

*created by Chef Giovanni Tavolaro*