



## La Terra – The Earth

**SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALSASSINA  
CON MARMELLATA DI FICHI E CIPOLLE** €12

*Valsassina's typical cheese selection with fig jam and onion confiture*

**SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALSASSINA  
CON MARMELLATA DI FICHI E CIPOLLE ACCOMPAGNATI DA VINO PASSITO** €15

*Valsassina's typical cheese selection with fig jam and onion confiture with Passito*

**SELEZIONE DI SALUMI DELLA VALTELLINA** €12

*Selection of typical Valtellina cold cuts*

**LUMACHE BURGUIGNONNE** €19

*Burguignonne's snails*

---

**ZUPPA DI CIPOLLE** €12

*Onion soup*

**TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BRACCONIERA** €15

*Tagliatelle with braccioniera ragù (local wild game meat sauce)*

**GNOCCHI DI PATATE AI FORMAGGI DELLA VALTELLINA** €14

*Potato dumplings with Valtellina typical cheese sauce*

**RAVIOLONI RICOTTA ED ERBETTE AL BURRO E SALVIA** €14

*Ravioli with ricotta cheese and herbs cooked in sage butter*

---

**LUMACHE TRIFOLATE CON POLENTA** €15

*Stewed snails with garlic and parsley with polenta*

**FILETTO DI MANZO IN SALSA DI SENAPE** €23

*Beef tenderloin with mustard sauce*

**FILETTO DI MAIALE CON BACON E ROSTI IN SALSA AL MIELE** €15

*Pork tenderloin with bacon and rosti, served with honey sauce*

<b>COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b> <i>Milanese calf meat cutlet</i>	<b>€19</b>
<b>CINGHIALE CON POLENTA E FUNGHI</b> <i>Wild boar with polenta and mushrooms</i>	<b>€15</b>
<b>FUNGHI PORCINI CON POLENTA GRIGLIATA</b> <i>Porcini mushrooms with grilled polenta</i>	<b>€15</b>
<b>FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI</b> <i>Beef tenderloin with porcini mushrooms</i>	<b>€28</b>

## Il Lago – The Lake

<b>LAVARELLO IN CARPIONE</b> <i>Fried soused lake whitefish</i>	<b>€11</b>
<b>MISSOLTINO CON POLENTA GRIGLIATA</b> <i>Dried grilled lake fish with polenta</i>	<b>€13</b>
<b>PATÈ DI PESCE DI LAGO CON CROSTINI</b> <i>Lake fish patè with croutons</i>	<b>€10</b>
<hr/>	
<b>RISO CON FILETTI DI PESCE PERSICO</b> <i>Lake perch fillets with rice</i>	<b>€15</b>
<b>LINGUINE CON RAGÙ DI PESCE</b> <i>Linguine with lake fish ragù sauce</i>	<b>€15</b>
<b>RAVIOLI RIPIENI DI LAVARELLO AL BURRO E SALVIA</b> <i>Ravioli filled with lake whitefish cooked in sage butter</i>	<b>€14</b>
<hr/>	
<b>FILETTI DI LAVARELLO BURRO E SALVIA</b> <i>Lake whitefish fillets cooked in sage butter</i>	<b>€15</b>
<b>FILETTI DI LAVARELLO ALLA GRIGLIA</b> <i>Grilled lake whitefish fillets</i>	<b>€15</b>
<b>FILETTI DI AGONE ALLA GRIGLIA CON SALSA VERDE (stagionali)</b> <i>Grilled twite shad fillets with green sauce (seasonal)</i>	<b>€15</b>
<b>POLPETTE DI LAGO CON PATATE</b> <i>Lake meatballs with potatoes</i>	<b>€15</b>
<b>ALBORELLE FRITTE (stagionali)</b> <i>Fried bleaks (seasonal)</i>	<b>€15</b>

## L'Oca – The Goose

<b>PATÉ D'OCA</b> <i>Goose patè</i>	<b>€12</b>
<b>PROSCIUTTO CRUDO E SALAME D'OCA</b> <i>Raw ham and goose salami</i>	<b>€12</b>
<b>TAGLIATA DI PETTO D'OCA</b> <b>ACCOMPAGNATO DA CROSTINI CON PATÉ E CIPOLLINE BORRETTANE</b> <i>Cut of goose breast accompanied by crutons with paté and borrettane onions</i>	<b>€27</b>

---

## Il Baccalà – The Salted Cod

<b>BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA GRIGLIATA</b> <i>Creamed cod with grilled polenta</i>	<b>12€</b>
<b>RAVIOLI DI BACCALÀ AL BURRO E SALVIA</b> <i>Cod ravioli with butter and sage</i>	<b>15€</b>
<b>POLPETTE DI BACCALÀ CON PATATE FRITTE</b> <i>Cod fish balls with french fries</i>	<b>15€</b>
<b>BACCALÀ FRITTO CON SCAROLA, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI</b> <i>Fried cod with taggiasca olives and capers</i>	<b>17€</b>

## Contorni – Side Dishes

<b>SPINACI SALTATI IN PADELLA</b> <i>Stewed spinach</i>	€6
<b>CARCIOFI ALLA ROMANA</b> <i>Artichokes Roman style</i>	€6
<b>CIPOLLINE BORRETTANE IN AGRODOLCE</b> <i>Sweet and sour silver onions</i>	€6
<b>INSALATA MISTA</b> <i>Mix salad</i>	€7
<b>PATATE ARROSTO</b> <i>Roasted potatoes</i>	€6
<b>PATATE FRITTE</b> <i>French fries</i>	€7

## Dolci – Desserts

<b>SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO O AL PISTACCHIO</b> <i>Chocolate or pistachio soufflé</i>	<b>€6</b>
<b>MOUSSE DELLA CASA</b> <i>Homemade mousse</i>	<b>€6</b>
<b>TORTA PER E CIOCCOLATO</b> <i>Chocolate and pears pie</i>	<b>€6</b>
<b>SORBETTO AL LIMONE</b> <i>Lemon Sorbet</i>	<b>€6</b>

## Vini Rossi – Red Wines

### Lombardia

<b>BONARDA VIVACE OLTREPO' PAVESE DOC</b> 100% Croatina	<b>22€</b>
<b>VALCALEPPIO RISERVA DOC LOCATELLI-CAFFI</b> Cabernet, Sauvignon e Merlot affinato 24 mesi in Botte	<b>25€</b>
<b>TERRE LUNARI IGT BENACO BRESCIANO PERLA DEL GARDA</b> Merlot, Cab Sauvignon e Cab Franc affunato 12 mesi in Botte	<b>25€</b>
<b>ZERDI' IGT BENACO BRESCIANO CANTRINA</b> 100% Rebo affinato 12 mesi in Botte	<b>22€</b>
<b>VALTELLINA SUPERIORE SANT'ANDREA DOCG BETTINI</b> 100% Nebbiolo da Vendemmia tardiva affinato 12 Mesi in Barrique	<b>30€</b>
<b>SFORZATO DI VALTELLINA DOCG BETTINI</b> 100% Nebbiolo appassito 3 Mesi e affinato 18 Mesi in Botte	<b>40€</b>
<b>SFURSAT DI VALTELLINA DOCG BETTINI</b> 100% Nebbiolo appassito 3 Mesi e affinato 24 Mesi Barrique	<b>55€</b>
<b>BAROLO CANTINA GOGGIANO</b>	<b>45€</b>
<b>MONTEVOLPE CANTINA BRETAGNA</b> 40% Merlot, 40% Cabernet, 20% Corvina	<b>35€</b>

---

### Piemonte

<b>BARBERA D'ASTI FREM</b> 100% Barbera	<b>25€</b>
<b>MONFERRATO ROSSO</b> 100% Nebbiolo	<b>25€</b>

## Veneto

<b>CABERNET O MERLOT CANTINA BRETAGNA</b>	<b>20€</b>
Calice 6€ - L.0,25 8€ - L.0,50 10€	
<b>NEMM IGT LA PICCOLA BOTTE F.LLI GIULIARE</b>	<b>22€</b>
Merlot, Cab Sauvignon appassito 2 settimane, affinato 6 Mesi in Botte	
<b>SCALIGIO IGT BALESTRI VALDA</b>	<b>30€</b>
Cabernet + Sauvignon affinato 18 Mesi in Barrique	
<b>VALPOLICELLA RIPASSO DOCG CLASSICO SUPERIORE NOVAIA</b>	<b>28€</b>
Corvina, Corvinone e Rondinella affinato 12 Mesi in Botte	
<b>AMARONE CORTE VAONA NOVAIA</b>	<b>50€</b>
Corvina, Corvinone e Rondinella appassito 3 Mesi, affinato 24 Mesi in Botte	

---

## Trentino

<b>LAGREIN DOC</b>	<b>25€</b>
100% Lagrein affinato 6 Mesi in Botte	
<b>PINOT NERO DOC</b>	<b>25€</b>
100% Pinot Nero affinato 6 Mesi in Botte	

---

## Emilia-Romagna

<b>LAMBRUSCO IGT OTELLO CECI</b>	<b>25€</b>
100% Lambrusco Maestri	



## Toscana

**CHIANTI CLASSICO VALLENUOVA DOCG TOLAINI** €25  
100% Sangiovese

**BOLGHERI SCIRE CERALTI BIO** €30  
Cabernet, Sauvignon e Merlot

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CANALICCHIO DI SOPRA** 75€  
100% Sangiovese Grosso affinato 36 Mesi in Botte

---

## Puglia

**NEGRAMARO DELLA PUGLIA (100% Lambrusco Maestri)** 25€  
100% Lambrusco Maestri

---

## Sicilia

**SYRAH PAXMENTIS IGP ORESTIADI** 28€  
100% Syrah appassito 3 Settimane, affinato 12 Mesi in Barrique

## Vini Bianchi – White Wines

### Lombardia

<b>CHIAVENASCA IGT BETTINI</b> 100% Nebbiolo vinificato in Bianco	25€
<b>RINÈ IGT BENACO BRESCIANO</b> Chardonnay, Risling, Incrocio Manzoni	25€
<b>LUGANA DOC DEL GARDA</b>	25€

---

### Piemonte

<b>ROERO ARNEIS DOCG</b> 100% Arneis	25€
---	-----

---

### Veneto

<b>GARDA COLLI MANTOVANI CANTINA BRETAGNA</b> Calice 6€ - L. 0,25 8€ - L. 0,50 10€	20€
<b>SOAVE LUNALONGA DOC BALESTRI VALDA</b> Garganega e Trebbiano di Save affinato 6 Mesi in Botte	25€

---

### Trentino

<b>SAUVIGNON DOC TOBLINO</b> 100% Sauvignon	23€
<b>CHARDONNAY DOC TOBLINO</b> 100% Chardonnay	23€
<b>GEWURZTRAMINER DOC</b> 100%Gewurztraminer	23€
<b>MULLER THURGAU DOC NALS MARGREID</b> 100% Muller Thurgau	23€

## **Friuli Venezia Giulia**

**PINOT GRIGIO DOC DRIUS** 25€  
100% Sauvignon

**RIBOLLA GIALLA DOC ATTEMS** 25€  
100% Ribolla Gialla

---

## **Campania**

**GRECO DI TUFO DOC TERREDORO** 23€  
100% Greco di Tufo

**FALANGHINA DOC TERREDORO** 25€  
100% Falanghina

---

## **Puglia**

**FIANO DOC SCHOLA SARMENTI** 23€  
100% Fiano

---

## **Sicilia**

**KIKÉ CANTINA FINA** 25€  
Traminer aromatico sauvignon blanc terre siciliane

**GRILLO DOC ORESTIADI** 25€  
100% Grillo

**ZIBIBBO DOC ORESTIADI** 25€  
100% Zibibbo

---

## **Sardegna**

**VERMENTINO DOC ARGIOLAS** 25€  
100% Vermentino

## Vini Mossi – Sparkling Wines

<b>FRANCIACORTA DOCG BRUT ARMONIA LE CANTORIE</b> 80% Chardonnay, 20% Pinot nero 27/30 Mesi affinamento su Lieviti	<b>30€</b>
<b>FRANCIACORTA DOCG SATEN ARMONIA LE CANTORIE</b> 100% Chardonnay 30/36 Mesi affinamento su Lieviti	<b>35€</b>
<b>PROSECCO BRUT DOCG</b> 100% Glera	<b>25€</b>
<b>MILLESIMANTO BRUT ZEMMER ALTO ADIGE</b> Chardonnay	<b>25€</b>
<b>RIBOLLA GIALLA COUVÉE BRUT</b> 100% Ribolla Gialla	<b>25€</b>

---

## Vini Rosati – Rosé Wines

<b>CHIARETTO BARDOLINO DOC VALPANTENA</b> Corvina e Rondinella	<b>20€</b>
---	------------

## Birra – Beer

BIRRA LIRA CHIARA IPA	7€
-----------------------	----

---

## Bibite – Soft Drinks

COCA COLA	3,50€
-----------	-------

COCA COLA 0	3,50€
-------------	-------

ARANCIATA	3,50€
-----------	-------

GAZZOSA	3,50€
---------	-------

---

## Acqua – Water

<b>ACQUA SAN PELLEGRINO O PANNA L.0,75</b> <i>San Pellegrino or Panna water L.0,75</i>	<b>2,50€</b>
---	--------------