



La Terra – The Earth

**SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALSASSINA
CON MARMELLATA DI FICHI E CIPOLLE** 14€

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** 17€

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

SELEZIONE DI SALUMI DELLA VALTELLINA 14€

Selection of typical Valtellina cold cuts

LUMACHE BURGUIGNONNE 20€

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 LOCALI 15€

Potato dumplings with local typical cheese sauce

RAVIOLONI RICOTTA ED ERBETTE AL BURRO E SALVIA 14€

Ravioli with ricotta cheese and herbs cooked in sage butter

FILETTO DI MANZO IN SALSA DI SENAPE 24€

Beef tenderloin with mustard sauce

FILETTO DI MAIALE CON BACON E ROSTI IN SALSA AL MIELE AFFUMICATA 16€

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

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 20€

Milanese calf meat cutlet

CINGHIALE CON POLENTA E FUNGHI <i>Wild boar with polenta and mushrooms</i>	15€
FUNGHI PORCINI CON POLENTA GRIGLIATA <i>Porcini mushrooms with grilled polenta</i>	15€
FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI <i>Beef tenderloin with porcini mushrooms</i>	30€

Il Lago – The Lake

LAVARELLO IN CARPIONE <i>Fried soused lake whitefish</i>	12€
MISSOLTINO CON POLENTA GRIGLIATA <i>Dried grilled lake fish with polenta</i>	15€
PATÈ DI PESCE DI LAGO CON CROSTINI <i>Lake fish patè with croutons</i>	10€
<hr/>	
RISO CON FILETTI DI PESCE PERSICO <i>Lake perch fillets with rice</i>	17€
LINGUINE CON RAGÙ DI PESCE <i>Linguine with lake fish ragù sauce</i>	15€
RAVIOLI RIPIENI DI LAVARELLO AL BURRO E SALVIA <i>Ravioli filled with lake whitefish cooked in sage butter</i>	15€
<hr/>	
FILETTI DI LAVARELLO BURRO E SALVIA <i>Lake whitefish fillets cooked in sage butter</i>	16€
FILETTI DI LAVARELLO ALLA GRIGLIA <i>Grilled lake whitefish fillets</i>	16€
FILETTI DI AGONE ALLA GRIGLIA CON SALSA VERDE (stagionali) <i>Grilled twite shad fillets with green sauce (seasonal)</i>	16€
POLPETTE DI LAGO CON PATATE <i>Lake meatballs with potatoes</i>	15€
ALBORELLE FRITTE (stagionali) <i>Fried bleaks (seasonal)</i>	15€

Il Baccalà – The Salted Cod

RAVIOLI DI BACCALÀ AL BURRO E SALVIA	15€
<i>Cod ravioli with butter and sage</i>	
POLPETTE DI BACCALÀ CON PATATE FRITTE	15€
<i>Cod fish balls with french fries</i>	
BACCALÀ FRITTO CON SCAROLA, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI	18€
<i>Fried cod with taggiasca olives and capers</i>	

Contorni – Side Dishes

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

Dolci – Desserts

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

Vini Rossi – Red Wines

Lombardia

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

Piemonte

BARBERA D'ASTI FREM 100% Barbera	25€
MONFERRATO ROSSO 100% Nebbiolo	25€

Veneto

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

Trentino

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

Emilia-Romagna

LAMBRUSCO IGT OTELLO CECI 100% Lambrusco Maestri	25€
--	------------

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

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

Piemonte

ROERO ARNEIS DOCG	25€
100% Arneis	

Veneto

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

Trentino

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

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

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

Vini Rosati – Rosé Wines

CHIARETTO BARDOLINO DOC VALPANTENA	25€
Corvina e Rondinella	

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

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