



La Terra – The Earth

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALSASSINA CON MARMELLATA DI FICHI E CIPOLLE	14€
<i>Valsassina's typical cheese selection with fig jam and onion confiture</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALSASSINA CON MARMELLATA DI FICHI E CIPOLLE ACCOMPAGNATI DA VINO PASSITO	17€
<i>Valsassina's typical cheese selection with fig jam and onion confiture with Passito</i>	
SELEZIONE DI SALUMI DELLA VALTELLINA	14€
<i>Selection of typical Valtellina cold cuts</i>	
LUMACHE BURGUIGNONNE	21€
<i>Burguignonne's snails</i>	
<hr/>	
ZUPPA DI CIPOLLE	12€
<i>Onion soup</i>	
TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BRACCONIERA	17€
<i>Tagliatelle with braccioniera ragù (local wild game meat sauce)</i>	
GNOCCHI DI PATATE AI FORMAGGI LOCALI	15€
<i>Potato dumplings with local typical cheese sauce</i>	
GNOCCHI DI PATATE CON FUNGHI PORCINI	16€
<i>Potato dumplings with porcini mushrooms</i>	
RAVIOLONI RICOTTA ED ERBETTE AL BURRO E SALVIA	16€
<i>Ravioli with ricotta cheese and herbs cooked in sage butter</i>	
RAVIOLI MIX DELLA CASA CON RIPIENO DI STAGIONE	16€
<i>Ravioli mix - chef seasonal selection</i>	
<hr/>	

FILETTO DI MANZO IN SALSA DI SENAPE <i>Beef tenderloin with mustard sauce</i>	26€
COSTATA DI MANZO AL ROSMARINO <i>Steak or cut of beef with rosemary</i>	23€
FILETTO DI MAIALE CON BACON E ROSTI IN SALSA AL MIELE AFFUMICATA <i>Pork tenderloin with bacon and rosti, served with smoked honey sauce</i>	18€
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE <i>Milanese calf meat cutlet</i>	21€
SPEZZATINO DI VITELLO CON POLENTA E FUNGHI <i>Veal stew with polenta and mushroom</i>	17€
CINGHIALE CON POLENTA E FUNGHI <i>Wild boar with polenta and mushrooms</i>	17€
FUNGHI PORCINI CON POLENTA GRIGLIATA <i>Porcini mushrooms with grilled polenta</i>	17€
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>	13€
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>	18€
LINGUINE CON RAGÙ DI PESCE <i>Linguine with lake fish ragù sauce</i>	16€
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>	17€
FILETTI DI LAVARELLO ALLA GRIGLIA <i>Grilled lake whitefish fillets</i>	17€
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>	16€

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 PERE E CIOCCOLATO <i>Chocolate and pears pie</i>	6€
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon Sorbet</i>	6€

Birra – Beer

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

Bibite – Soft Drinks

COCA COLA L.0,33	3,50€
-------------------------	--------------

COCA COLA 0 L.0,33	3,50€
---------------------------	--------------

ARANCIATA L.0,33	3,50€
-------------------------	--------------

GAZZOSA L.0,33	3,50€
-----------------------	--------------

Acqua – Water

ACQUA MINERALIZZATA L.0,75 <i>Mineral water L.0,75</i>	2,50€
--	--------------