

Gli antipasti

....*“Cominciamo bene” (min 4 persone)* € 25,00 cad.

Grande Vassoio con Aragosta alla griglia Gr.500 ca, Gamberoni giganti, spiedini di gamberi, insalata di polipo , Salmone affumicato e ricciola Marinata

*Trittico Portofino: ricciola marinata,
insalata di polpo con patate, salmone affumicato* € 14,00

*Sword-fish preserved in grapefruit, thinly sliced octopus, smoked salmon
Portofino Triptychon: mariniertes Schwertfisch mit dem Rosèpampelmuse Geschmack, Krake in
“Carpaccio”, Raucherlachs*

*Antipasto Tropicale con cocktail di gamberi
su crema di piselli e crostini di pane* € 13,00

*Tropical starter with shrimp and peas cream,
Shrimp mit erbsen cream*

Carpaccio di Ricciola marinata € 13,00

con arancia, zenzero e menta, piu' frutti tropicali e mandorle tostate

*marinated fish with orange ginger and mint and toasted almonds
Mariniertes fisch mit orangen, ingwer und minze und gerosteten mandeln*

Polpo tiepido con crema di patate e riccioli di sedano € 13,00

*Lukewarm octopus with vegetables
Lauwarmer krake mit Kartoffeln und sellerie*

Sciatt della Valtellina con insalatina € 13,00

*Sciat from Valtellina
Sciat aus Veltlin*

Rosa di affettati misti € 13,00

*(brisaola della Valchiavenna, culatello di Parma, salame di crotto e lardo di Patanegra
Rose of mixed deli meats
Rose von gemischten Aufschnitten*

“Brisaola” della Valchiavenna € 13,00

I risotti

(min. 2 persone)
(At least 2 persons)
(Mindestens 2 Personen)

Risotto al pesce persico croccante del Lario € 13,00 cad.

Risotto with Lario crisp perch
Risotto mit Lario knusperigen flussbarschen Fisch

**Risotto mantecato al Taleggio
con pere cotte al vino rosso** € 13,00 cad.

Creamy risotto with Taleggio cheese and pears stewed in red wine
Risotto mit glatt vernührt Taleggio (weicher Frischkäse) mit gedünsteten Birnen mit rotem Wein Geschmack

Risotto Bitto e bresaola € 13,00 cad.

Risotto with Bitto cheese and dried salt beef
Risotto mit "Bitto" käse und "Bresaola" (Gesalzenes luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin)

Risotto al tartufo nero € 13,00 cad.

Risotto with black truffle
Risotto mit schwarzer truffel

Riso Venere con burrata e tartare di gamberi € 15,00 cad.

"Venere" rice with "Burrata" and proun tartare
"Venere" reis mit "Burrata" und garniertartar

Risotto ai frutti di mare € 15,00 cad.

Risotto with seafood
Risotto mit Meeresfrüchten

Piatti unici

Piatto del Contadino € 22,00

Sciat della valtellina, paccheri speck broccoli porcini e noci, tartare di "Angus" e patate

sciat from Valtellina, paccher Homemade with porcini broccoli nuts and speck, Angus Tartare
Sciat aus Veltlin, paccheri Hausgemachte mit Steinpilze Brokkoli, Walnüssen und speck, Angus tartare

Piatto del Pescatore € 22,00

Ricciola marinata, ravioli con ripieno di aragosta e granchio, filetto di "pesce del giorno" e patate
Marinated fish, handmade ravioli with lobster and crab, fish of the day and french fries
Marinierter fisch, handgemachte ravioli mit hummer und krabben, fisch des tages pommes frites

I primi piatti

- Spaghetti fatti in casa con Aragosta gr.500 ca*** € 25,00
homemade spaghetti with lobster
spaghettiHausgemachte mit lobster
- Spaghetti fatti in casa con gamberoni giganti, fasolari e bottarga*** € 20,00
homemade spaghetti with large shrimps and bottarga
spaghettiHausgemachte mit Größe Krebs und bottarga
- Paccheri fatti in casa, speck broccoli porcini e noci*** € 14,00
With speck mushrooms, broccoli and nuts
mit speck champignons, brokkoli und nusse
- Spaghetti fatti in casa alle vongole veraci*** € 16,00
homemade spaghetti with clams
Spaghetti Hausgemachte mit venusmuscheln
- Ravioloni fatti a mano con ripieno di aragosta e granchio, su vellutata di patate e broccoli*** € 16,00
Big housemade raviolo stuffed with lobster and crab, on velvety potatoes and broccoli
Große handgemachten Ravioli mit hummer und krabben auf samtigen kartoffeln und brokkoli
- Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa (min 2 persone)*** € 14,00 cad.
Homemade Pizzocheri della Valtellina
Hausgemacht Pizzocheri della Valtellina
- Lasagne alla Bolognese senza glutine***  € 14,00

**Per tutti i nostri primi piatti utilizziamo solo pasta fresca prodotta direttamente da noi.
All our first courses are cooked with fresh handmade pasta.
Alle unsere erste Gänger sind mit frischenudeln gemacht**

I secondi piatti

Lavarello spinato dorato ai profumi di stagione <i>Golden boned dill-scented lake white fish</i> <i>Goldfarbiger entgräteten weissen Seefisch mit aroma</i>	€ 14,00
Gamberoni alla griglia <i>Large shrimps grilled</i> <i>Garnelen gegrilt</i>	€ 20,00
Pesce fresco del giorno <i>fish of the day</i> <i>Fisch des Tages</i>	€ 20,00
Fritto di calamari e code di gamberi <i>Fried calamari in batter and shrimpstails</i> <i>Kalmarfrittiere im dünnflüssiger Teig und krebsschwanzen</i>	€ 16,00
Padellata mista di pesce e crostacei: salmone, orata, calamaro, tentacoli di polpo spiedini di gamberi, gamberoni <i>Assorted pan with fishes and shellfish:salmon, skewer of big lobster,gilthead,sword fish,calamari</i> <i>Gemischte Fisch und Krustazee Pfanne:Lachs, Goldbrasse, Schwertfisch, Kalmars, großes Krebs Spießchen</i>	€ 22,00
Costata di Angus con patate al forno Peso circa gr. 500 <i>Grilled chop on the bone with potatoes – weight about gr. 500</i> <i>Gegrilltes Rumpsteak mit Bein mit kartoffeln- gewicht von ca. gr. 500</i>	€ 22,00
Cotoletta di vitello alla Milanese con osso <i>Milanese cutlets breast</i> <i>Mailänder kotelett</i>	€ 16,00
Tagliata di Angus al rosmarino e scaglie di grana <i>Thinly sliced grilled beef with rosemary and sliver of cheese</i> <i>Gebratenes in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch mit Öl und Gewürzen</i> <i>mit Rosmarinaroma und parmesanscheiben</i>	€ 18,00
Filetto di manzo ai tre pepi <i>Fillet of beef in three peppers sauce</i> <i>Dreipfeffer RindfleischFilet</i>	€ 22,00
Fiorentina (min. 8,00 hg) <i>T-bone steak</i>	€ 4,50 all'hg
Tartare di Garronese – gr 200 c.a	€ 22,00
Hamburger di bovino Wagyu gr. 200 con panino di sesamo e formaggio ceddar, piu patate fritte. pregiatissima carne di Manzo Kobe rinomato per il sapore, la tenerezza e la struttura grassa ben marmorizzata della carne	€ 16,00

La freschezza del nostro pescato dipende dall'umore del mare, in mancanza di pesce fresco saranno utilizzati prodotti surgelati di alta qualità

COPERTO: Euro 2,50

I Contorni

<i>Patate al forno</i> – Baked potatoes/ Im Ofene gebackene Kartoffeln	€ 5,00
<i>Patate fritte</i> – Fried potatoes/ Pommes frites	€ 5,00
<i>Verdure di stagione al vapore</i> – Seasonal boiled vegetables/ Gemüse der Jahreszeit	€ 5,00
<i>Insalata mista</i> – Mixed salad/ Gemischte Salat	€ 5,00
<i>Verdure di stagione alla giglia</i> – seasonalgrilled vegetables/ gegrilltegemüse der saison	€ 5,00

I Formaggi

<i>Formaggio di latteria con mostarda alle cipolle rosse</i> Latteria cheese with red onion moustard Latteria Käse mit roten Zwiebeln “Mostarda”(in senfsirup eingelegte Früchte)	€ 5,00
<i>Formaggio stagionato di Valtellina con miele nostrano</i> Cheese from Valtellina with local chestnut honey Käse aus Veltlin mit heimischen Kastanienbaum honig	€ 7,00
<i>Piatto misto di formaggi con mostarda alle cipolle rosse</i> Bitto della valtellina, pecorino, latteria giovane, taleggio Latteria, bitto, pecorino, taleggio cheese with red onion moustard Latteria, bitto, pecorino, taleggio Käse mit roten Zwiebeln “Mostarda”(in senfsirup eingelegte Früchte)	€ 10,00

Le Insalatone

Insalata Valtellina: € 9,00
*insalata di stagione, Casera D.O.P,
bresaola delle nostre valli, funghi porcini*
Seasonal salad, casera cheese, local bresaola, pore mushrooms
Veltliner Salat: Salat der Jahreszeit, Casera Käse, unsere Talen "Bresaola" (gesalzene luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Steinpilze

Insalatona Nizzarda : € 9,00
insalata di stagione, tonno, uova, fagiolini, mais, olive, fagioli
Seasonal salad, tuna, eggs, french beans, maize, olives, beans
Nizzaer Salat: Salat der Jahreszeit, Tunafisch, Ei, kleine Bohnen, schwarzen Oliven, Mais, Bohnen

Insalata Primavera : € 9,00
*insalata di stagione, pollo, fagiolini,
mozzarelline di bufala, mais, fagioli*
Seasonal salad, chicken, french beans, buffal-mozzarella cheese, maize, beans
Frühlinger Salat: Salat der Jahreszeit, Hähnchen, kleine Bohnen, kleine Bufala mozzarella, Mais, Bohnen

Insalata Mediterranea: € 9,00
*Insalata di stagione, code di gamberi, anelli di totano tiepidi,
olive taggiasche, julienne di verdure e pomodorini*
Seasonal salad, warm prawn's tails and squids, olives, giuliennes vegetables, tomatoes
Mittelmeer Salat: "Soncino" Salat, lauwarmer Schwanz des Krebs und Pfeilkalmarring, Schwarzen Oliven, gekochte und geschnittene Gemüse und kleine Tomaten

Insalata Caprese: € 10,00
pomodori, basilico, mozzarella di bufala e olive taggiasche
Tomatoes, basil, buffalo-mozzarella cheese and olives
Caprese Salat: Salat aus Tomaten, Oliven, Bufala mozzarella, Basilikum und schwarzen Oliven

I piatti per i bambini

Pennette panna e prosciutto baby € 5,00
Penne with cream and cooked ham
Mittellange röhrenförmige Nudeln mit Sahne und gekochtem Schinken

Penne al pomodoro baby € 5,00
Penne with tomato sauce
Mittellange röhrenförmige Nudeln mit Tomatensauce

**Cotoletta di vitello alla Milanese
con contorno di patate fritte** € 8,00
Milanese cutlets breast with fried potatoes
Mailänder Kotelett mit Pommes Frites

I dolci al cucchiaino

<i>Panna cotta con salsa al mou</i> <i>Panna cotta in soft mou sause</i> <i>Art Sahnepudding mit mou Sauce</i>	€ 7,00
<i>Panna cotta con salsa ai mirtilli</i> <i>Panna cotta in soft sause blueberries</i> <i>Art Sahnepudding mit blaubeeren</i>	€ 7,00
<i>Barchetta d'ananas nature con gelato</i> <i>Natural pineapple with ice cream</i> <i>Natürliches Ananas mit Eis</i>	€ 7,00
<i>Meringata al cioccolato</i> <i>Meringue cake in chocolate cream</i> <i>Schokolade Baisertorte</i>	€ 7,00
<i>Cheese cake ai lamponi</i> <i>cheese cake whitraspberries</i> <i>cheese cake mit himbeeren</i>	€ 7,00
<i>Tortino di cioccolato tiepido con gelato</i> <i>Warm chocolate-pie with vanilla ice cream</i> <i>Lauwarmer Schokoladen Auflauf mit Vanille Eis</i>	€ 7,00
<i>Torta di cioccolato e pere fatta in casa</i> <i>chocolate and pears-pie</i> <i>Lauwarmer Schokoladen unt birnen Auflauf</i>	€ 7,00
<i>Gelato al fiordilatte con lamponi caldi</i> <i>Plain ice cream with hot raspberries</i> <i>Vanilla Eis mit warmer Himbeere</i>	€ 7,00
<i>Tirami – tirami – su</i>	€ 7,00
<i>“Sciat” al cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo agli amaretti</i> <i>Macaroon soft ice cream</i> <i>Mandelgebäck Halbgefrorene</i>	€ 7,00
<i>Golosità di castagne con gelato</i> <i>ice cream with chestnuts</i> <i>eis mit kastanien</i>	€ 7,00
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 4,00
<i>Sorbetto al limone e vodka</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto al Braulio</i>	€ 5,00
<i>Torta Crumble di pere senza glutine</i> 	€ 7,00