

Gli antipasti

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

Grande Vassoio con Aragosta alla griglia Gr.500 ca, Gamberoni giganti, spiedini di calamari spiedini di gamberi, insalata di polipo con patate, Salmone affumicato e Pesce Spada Marinato

Trittico Portofino: spada marinato al pompelmo rosa, carpaccio di piovra, 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 gamberi, mango
e salsa rosa* € 13,00

*Tropical starter with shrimp , mango and cream
Shrimp mit mango und cream*

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 € 11,00

*Sciat from Valtellina
Sciat aus Veltlin*

Rosa di affettati misti € 12,00

*(brisaola della valchiavennaprosiutto crudo di Parma, salame nostrano
Rose of mixed deli meats
Rose von gemischten Aufschnitten*

“Brisaola” della Valchiavenna € 12,00

Pepata di cozze €11,00


Specialità con Aragosta e Gamberoni

- Spaghetti fatti in casa con Aragosta gr.500 ca*** € 25,00
homemade spaghetti with lobster
spaghettiHausgemachte mit lobster
- Spaghetti fatti in casa con Aragosta gr. 300 ca*** € 20,00
homemade spaghetti with lobster
spaghettiHausgemachte mit lobster
- Spaghetti fatti in casa con gamberoni giganti e bottarga*** € 20,00
homemade spaghetti with large shrimps and bottarga
spaghettiHausgemachte mit Größe Krebs und bottarga
- Risotto con Aragostella e Gamberoni (min 2 persone)*** € 20,00 cad.
Risotto with large shrimps and lobster
Risotto mit Größe Krebs und lobster

Piatti unici

- Piatto unico del Contadino*** € 22,00
Sciat della valtellina, pappardelle ai porcini, hamburger di suino iberico e patate
sciat from Valtellina, Broad pasta ribbons Homemade with porcini mushroomsh,amburger
Sciat aus Veltlin, Bandnudelart Hausgemachte mit Steinpilze, amburger
- Piatto del Pescatore*** € 22,00
Polipo tiepido con patatee verdure, tagliolini al salmone, trancio di spada in crosta di pistacchi, patate
Lukewarm polyp with vegetables, Thin noodles homemade with salmon, Swordfish with, pistachios potato
Lauwarmer Polyp mit Kartoffeln und vegetable Rosèpampelmuse Geschmack Schwertfisch mit salad von kartofen
- Hamburger di bovino Wagyu gr. 200 con patate fritte.*** € 16,00
*pregiatissima carne di **Manzo Kobe** rinomato per il sapore,*
la tenerezza e la struttura grassa ben marmorizzata della carne

I primi piatti

- Paccheri fatti in casa, mare e monti*** € 13,00
con code di gamberi, porcini, broccoli, noci e arachidi
With prawns, mushrooms, broccoli, nuts and peanuts
mit garnelen, champignons, brokkoli, nusse und erdnusse
- Tagliolini fatti in casa al salmone*** € 13,00
homemade Thin noodles with salmon
Dünne Nudeln Hausgemachte mit salmon
- 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,
con basilico e pomodorini concassé*** € 15,00
Big housemade raviolo stuffed with lobster and crab, with small concassè tomatoes and basil
Große handgemachten Ravioli mit hummer und krabben mit Basilikum und kleine Tomaten
- Pappardelle fatte in casa ai funghi porcini*** € 13,00
Homemade Broad pasta ribbons with porcini mushrooms
Bandnudelart Hausgemachte mit Steinpilze
- Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa (min 2 persone)*** € 12,00 cad.
Homemade Pizzoccheri della Valtellina
Hausgemacht Pizzoccheri 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 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

Riso “Dei Laghè” con pesce persico € 13,00 cad.

riso bianco scolato con burro fuso e filettini di persico

Riso with Lario crisp perch

Riso 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 con fiori di zucca e asparagi € 13,00 cad.

Risotto with courgette flowers and asparagus

Risotto mit Kürbisblüte und Spargel

Risotto ai frutti di mare € 15,00 cad.

Risotto with seafood

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto champagne e fragole € 13,00 cad.

Risotto with champagne and strawberries

Risotto mit Champagne und Erdbeeren

Risotto ai funghi porcini € 13,00 cad.

Risotto with porcini mushrooms

Risotto mit Steinpilze

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> | € 13,00 |
| Gamberoni alla griglia e verdure di stagione <i>Large shrimps grilled and vegetables</i> <i>Garnelen gegrilt mit gemuse</i> | € 20,00 |
| Trancio di spada alla griglia - o - in crosta di pistacchi e arancio <i>Swordfish steak grilled - or pistachio crust and orange</i> <i>Scheibe gegrilten Schwertfisch - oder in Pistazien-kruste und orange</i> | € 19,00 |
| Fritto di calamari e verdure mix in pastella <i>Fried calamari in batter + vegetables</i> <i>Kalmarfrittüre im dünnflüssiger Teig + vegetables</i> | € 16,00 |
| Padellata mista di pesce e crostacei: salmon, orata, capasanta gratinata, spiedini di calamari e 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, größes Krebs Spießchen</i> | € 20,00 |
| Filetto di Rombo in pasta Kataifi <i>Fillet of Turbot in pasta Kataif</i> <i>Filet vom Steinbutt in Pasta Kataifi</i> | € 16,00 |
| 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 |
| Costata di Angus con patate al forno Peso circa gr. 350 <i>Grilled chop on the bone with potatoes - weight about gr. 300</i> <i>Gegrilltes Rumpsteak mit Bein mit kartoffeln- gewicht von ca. gr. 300</i> | € 18,00 |
| 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 mit Rosmarinaroma und parnesanscheiben</i> | € 18,00 |
| Filetto di manzo ai tre pepi - o - con crema di porcini <i>Fillet of beef in three peppers sauce -or- in porcini mushrooms sauce</i> <i>Dreipfeffer RindfleischFilet -or- mit Steinpilze Sahne</i> | € 20,00 |
| Fiorentina (min. 8,00 hg) <i>T-bone steak</i> | € 3,90 all'hg |

*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 | € 4,00 |
| <i>Patate fritte</i> – Fried potatoes/ Pommes frites | € 4,00 |
| <i>Patate lesse prezzemolate</i> – Boiled potatoes with parsley/ Gekocht kartoffeln mit Petersilie | € 4,00 |
| <i>Spinaci al vapore</i> – Boiled spinach/ gekocht Spinat | € 4,00 |
| <i>Verdure di stagione al vapore</i> – Seasonal boiled vegetables/ Gemüse der Jahreszeit | € 4,00 |
| <i>Insalata mista</i> – Mixed salad/ Gemischte Salat | € 4,00 |
| <i>Zucchine alla griglia</i> – grilled zucchini/ gegrillte zucchini | € 4,00 |

I Formaggi

| | |
|--|---------|
| <i>Bis 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>Taleggio di grotta della Valsassina con noci e mostarda alle pere</i> Taleggio cheese from Valsassina with walnuts and pear moustard Taleggio Käse (weicher FrischKäse) aus Valsassina mit Nüsse und birne "Mostarda" | € 5,00 |
| <i>Bitto DOP di Valtellina con miele nostrano</i> Bitto cheese from Valtellina with local chestnut honey Bitto Käse aus Veltlin mit heimischen Kastanienbaum honig | € 7,00 |
| <i>Piatto misto di formaggi con mostarda alle cipolle rosse</i> Bitto della valtellina, taleggio della valsassina, latteria giovane, grana Latteria, bitto, taleggio, grana cheese with red onion moustard Latteria, bitto, taleggio, grana 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 : € 7,00

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

*soncino, code di gamberi ed anelli di totano tiepidi,
olive taggiasche, julienne di verdure e pomodorini*

Seasonal salad, warm prawn's tails and squids, olives, juliennes 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

Milanese di pollo
con contorno di patatine fritte € 8,00

Milanese chicken's breast with fried potatoes

Mailänder Schnitzel mit Pommes Frites

Hamburger di suino iberico e patate fritte € 8,00

Hamburger with fried potatoes

HamBurger mit Pommes frites

I dolci al cucchiaino

| | |
|--|--------|
| <i>Panna cotta con salsa al mou</i> | € 6,00 |
| <i>Panna cotta in soft mou sause Art Sahnepudding mit mou Sauce</i> | |
| <i>Panna cotta con salsa ai frutti di bosco</i> | € 6,00 |
| <i>Panna cotta in soft sause wildberries Art Sahnepudding mit wilde beere</i> | |
| <i>Barchetta d'ananas nature con gelato</i> | € 6,00 |
| <i>Natural pineapple with ice cream Natürliches Ananas mit Eis</i> | |
| <i>Meringata al cioccolato</i> | € 6,00 |
| <i>Meringue cake in chocolate cream Schokolade Baisertorte</i> | |
| <i>Sfogliatina di mele caramellate con gelato alla panna</i> | € 6,00 |
| <i>Puff-pastry candied apple cake with vanilla ice cream Karamellisieren Apfel Blättchen mit Vanille Eis</i> | |
| <i>Tortino di cioccolato tiepido alla salsa di fragole</i> | € 6,00 |
| <i>Warm chocolate-pie in strawberry sauce Lauwarmer Schokoladen Auflauf mit Erdbeeren Sauce</i> | |
| <i>Torta di cioccolato e pere fatta in casa</i> | € 6,00 |
| <i>chocolate and pears-pie Lauwarmer Schokoladen unt birnen Auflauf</i> | |
| <i>Gelato al fiordilatte con lamponi caldi</i> | € 6,00 |
| <i>Plain ice cream with hot raspberries Vanilla Eis mit warmer Himbeere</i> | |
| <i>Tirami – tirami – su</i> | € 6,00 |
| <i>“Sciat” al cioccolato</i> | € 6,00 |
| <i>Semifreddo agli amaretti</i> | € 6,00 |
| <i>Macaroon soft ice cream Mandelgebäck Halbgefrorene</i> | |
| <i>Golosità di castagne con gelato</i> | € 6,00 |
| <i>ice cream with chestnuts eis mit kastanien</i> | |
| <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> | € 6,00 |

