MENU

Gli antipasti

Antipasto misto di mare — € 18,00
Carpaccio di tonno, ricciola marinata, code di gambero al vapore, salmone affumicato, alici marinate
Allergeni: Frutta secca, crostacei, aglio, glutine

Tris di crudi — € 17,00
Ricciola, tartare di tonno e tartare di gamberi rossi

Polpo croccante con crema di patate — € 16,00
Allergeni: Molluschi, glutine, aglio

Brisaola della Valchiavenna — € 14,00

Prosciutto Patanegra de Bellota con burrata — € 25,00
Allergeni: Latte

Rosa di affettati misti — € 14,00
Bresaola della Valchiavenna, salame del crotto, coppa , crudo di Parma

Sciatt della Valtellina su letto di insalata — € 14,00
Allergeni: Glutine, latte

Coperto — € 3,00

I primi piatti

Paccheri al granchio € 25,00

Tortellacci al nero di seppia ripieni di salmone su stracciatella allo zafferano € 18,00
Allergeni: Glutine, uova, seppia

Linguine fatte in casa con aragosta gr.500 ca € 35,00
Allergeni: Glutine, crostacei

Ravioloni fatti in casa ripieni di aragosta e granchio € 18,00
Allergeni: Glutine, latte, crostacei

Riso venere su burrata con tartare di gamberi € 18,00
Allergeni: Latte, glutine, crostacei

Ravioli ripieni al tartufo su crema di burrata e Patanegra croccante € 18,00
Allergeni: Glutine, latte, uova

Paccheri fatti in casa con Patanegra , porcini e broccoli € 18,00
Allergeni: Glutine, latte,

Linguine fatte in casa alle vongole e bottarga € 18,00
Allergeni: Glutine, crostacei, molluschi

I risotti (minimo 2 porzioni)

Risotto al pesce persico croccante € 17,00
Allergeni: Sedano, pesce, glutine, latte, uova

Risotto bitto e bresaola € 17,00
Allergeni: Sedano, latte

Risotto allo zafferano con tartare di scampi € 17,00
Allergeni: Sedano, crostacei, latte

Risotto ai frutti di mare € 18,00
Allergeni: Sedano, pesce, crostacei, molluschi

I secondi piatti

Pesce fresco del giorno	€ 24,00
Fritto di calamari e code di gamberi Allergeni: Glutine, gamberi, calamari	€ 20,00
Gamberoni alla griglia Allergeni: Gamberi, mazzancolle	€ 24,00
Padellata mista di pesce Salmone, branzino, spiedino di calamaro, ombrina Allergeni: Pesce, crostacei, glutine	€ 25,00
Costata di Angus 500gr	€ 25,00
Tagliata di Angus al rosmarino su fornarina con scaglie di grana e rucola Allergeni: Glutine, latte	€ 23,00
Filetto di manzo ai 3 pepi Allergeni: Glutine, latte	€ 26,00
Fiorentina (prezzo all'etto, minimo 800g)	€ 6,50
Hamburger di manzo Servito nel panino al sesamo, con pomodoro, insalata, crema di cheddar e patatine fritte Allergeni: Glutine, sesamo	€ 13,00

I contorni

Patate al forno € 6,00
Allergeni: Glutine, latte

Patatine fritte € 6,00
Allergeni: Glutine

Verdure di stagione al vapore € 6,00
Spinaci e fagiolini
Allergeni: Glutine crostacei

Insalata mista € 6,00
Insalata, pomodoro, mais, carote, olive, fagioli
Allergeni: Glutine

Verdure di stagione alla griglia € 6,00
Peperoni, melanzane e zucchine

I formaggi

Formaggio di latteria € 9,00
Servito con mostarda alla cipolle rosse

Formaggio stagionato di Valtellina € 10,00
Servito con miele nostrano

Le insalatone

Insalatona Valtellina — € 14,00
Insalata di stagione, casera DOP, bresaola, funghi porcini
Allergeni: Latte

Insalatona nizzarda — € 14,00
Insalata di stagione, tonno, uova, fagiolini, mais, olive, fagioli
Allergeni: Uova, glutine, pesce

Insalatona greca — € 14,00
Insalata di stagione, feta, fagioli, olive, cetrioli e cipolla
Allergeni: Latte

Insalatona mediterranea — € 14,00
Insalata di stagione, code di gamberi, olive taggiasche, anelli di totano, julienne di verdure e pomodorini
Allergeni: Glutine, crostacei, molluschi,

Insalatona deliziosa — € 14,00
insalata di stagione, burrata fresca, pomodorini, code di gamberi
Allergeni: Latte, glutine, gamberi

Insalata caprese — € 14,00
Mozzarella di bufala campana, pomodori, basilico e olive taggiasche
Allergeni: Latte

I piatti per bambini

Penne al pomodoro baby — € 8,00
Allergeni: Glutine

Penne panna e prosciutto baby — € 8,00
Allergeni: Glutine, latte

Cotoletta alla milanese con patatine fritte — € 12,00
Allergeni: Uova, glutine

I dessert

Golosità di castagne con gelato Allergeni: Latte, castagne	€ 8,50
Panna cotta alle fragole Allergeni: Uova, latte	€ 8,50
Cheesecake ai lamponi Latte, glutine,uova, soia Allergeni: Latte, glutine,uova, soia	€ 8,00
Tortino al cioccolato tiepido con gelato al fiordilatte Allergeni: Latte, uova, glutine, frutta a guscio	€ 8,50
Torta bavarese ai 3 cioccolati con nocciole Allergeni: Latte, glutine, uova, frutta a guscio	€ 8,50
Gelato al fiordilatte con lamponi caldi Allergeni: Latte	€ 8,50
Sfogliatina di mele fatta in casa con gelato al fiordilatte Allergeni: Latte, uova, glutine	€ 8,50
Tirami - tirami- su senza glutine Allergeni: Latte	€ 8,50
Semifreddo al pistacchio Allergeni: Latte, frutta a guscio, uova	€ 8,50
Sorbetto al limone Allergeni: Latte	€ 6,00
Sorbetto al limone e vodka Allergeni: Latte	€ 7,00
Sorbetto al braulio Allergeni: Latte	€ 7,00

Le nostre pizze

Coperto	€ 3,00
Aggiunta Impasto integrale	€ 1,00
Doppio impasto	€ 4,00

Party pizza margherita (4 persone) € 22,00
pomodoro, mozzarella

Party pizza pazza (4 persone) € 35,00
pomodoro, mozzarella e 4 ingredienti a scelta

Calzone farcito € 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi

Calzone liscio € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Anto € 9,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, patate lesse

Braccio di ferro € 9,00
pomodoro, mozzarella, spinaci e grana

Bufalina € 12,00
mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico

Burrata € 16,00
doppio impasto, pomodoro, mozzarella, burrata fresca a crudo e prosciutto crudo

Capricciosa € 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, acciughe

Caprino € 8,00
pomodoro, mozzarella, caprino, origano

Del pizzaiolo € 8,50
pomodoro, mozzarella, speck, grana e pomodoro fresco a fette

Hawaii € 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas

Italia € 10,00
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana

Frutti di mare € 12,00
Pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo
Allergeni: lattosio

Genovese € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, pesto

L'Ontano € 12,00
mozzarella di bufala, pesto, pomodorini e grana a scaglie

Mare e monti € 11,00

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, frutti di mare

Margherita € 6,00
pomodoro, mozzarella

Marinara € 5,00
pomodoro, aglio, olio, origano
Allergeni: Lattosio

Napoli € 7,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Parma € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma

Pippo € 8,00
pomodoro, mozzarella, patatine fritte

Porcini € 10,00
pomodoro, mozzarella, funghi porcini

Primavera € 14,00
pomodoro a fette, mozzarella di bufala, basilico (tutti i prodotti sono aggiunti freddi a fine cottura)

Prosciutto € 8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Prosciutto e funghi € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons

Pugliese € 8,00
pomodoro, mozzarella, cipolla

Quattro formaggi € 8,00
pomodoro, mozzarella, formaggi misti

Quattro stagioni € 9,00
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto

Regina € 12,00
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Romina € 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie

Salmone € 12,00
pomodoro, mozzarella, salmone, panna

Siciliana € 8,00
pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano

Speck e brie € 9,00
pomodoro, mozzarella, speck e brie

Speck e scamorza € 9,00
pomodoro, mozzarella, speck e scamorza

Speck e zola € 9,00
pomodoro, mozzarella, speck e zola

Tommy € 9,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola

Tonno € 8,00
pomodoro, mozzarella, tonno

Tonno e cipolle € 8,50
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

Trevigiana € 9,00
pomodoro, mozzarella, trevigiana, grana

Valtellina € 10,00
pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, grana

Vegetariana € 9,00
pomodoro, mozzarella, patate lesse, zucchine, peperoni, pomodoro a fette

Vulcano € 8,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante

Wurstel € 8,00
pomodoro, mozzarella e wurstel

Wurstel e patatine € 9,00
pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine

Zucchine e gamberetti € 10,00
pomodoro, mozzarella, zucchine e gamberetti

Bibite

Acqua Recoaro 0.75 naturale/frizzante	€ 3,00
Coca cola/ sprite alla spina 0.3	€ 3,50
Coca cola/ sprite alla spina 0.4	€ 5,00
Bibite in lattina coca cola, coca zero, fanta, sprite, lemonsoda, sanpellegrino amara, schweppes tonica, the lipton pesca o limone, chinotto, the verde	€ 3,50
Succhi di frutta pera, albicocca, pesca, ananas, mela, ACE, arancia rossa, pompelmo	€ 4,00
Redbull energy drink	€ 4,00
Powerade arancia / limone	€ 4,00
Spremuta d'arancia	€ 4,50

Aperitivi

Aperitivo della casa alcolico / analcolico	€ 6,00
Campari soda/ crodino/ san bitter/ aperol soda	€ 4,00
Calice di vino bianco/ rosso alla spina	€ 3,00
Vino al calice proposte giornaliere	€ 5,00
Martini rosso/ bianco/ dry	€ 5,00
Spritz (aperol, campari, hugo)	€ 6,00
Negroni / sbagliato / americano	€ 7,00
Bellini/ Rossini	€ 6,00

Birre

Forst alla spina 0.3 *birra chiara 5.2%alc*	€ 4,00
Forst alla spina 0.5 *birra chiara 5.2%alc*	€ 6,00
Sixtus alla spina 0.3 *birra rossa doppio malto 6.5% alc*	€ 4,00
Sixtus alla spina 0.5 *birra rossa doppio malto 6.5%alc*	€ 6,00
Weiss Weihenstephaner 0.3 *Birra weiss 5.4%alc*	€ 4,00
Weiss Weihenstephaner 0.5 *Birra weiss 5.4%alc*	€ 6,00
Budweiser	€ 5,00
Corona	€ 5,00
Ceres	€ 5,00
Heineken	€ 5,00
Ichnusa non filtrata	€ 5,00
Tennent's super	€ 5,00
Forst 0 analcolica	€ 5,00

Caffetteria

Cappuccino	€ 2,50
Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè americano	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè ginseng	€ 2,00
Marocchino	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00
Latte macchiato	€ 2,50
Caffè latte	€ 2,50
The caldo, tisane, camomilla	€ 3,00
Cioccolata calda	€ 4,00
Cioccolata calda con panna	€ 4,50
Punch arancia/ rhum	€ 5,00

Amari e liquori

Cointreau	€ 4,50
Amaretto di Saronno	€ 4,50
Amaro del Capo	€ 4,50
Bayleys	€ 4,50
Braulio	€ 4,50
Braulio riserva	€ 6,00
Brancamenta	€ 4,50
Fernet Branca	€ 4,50
Averna	€ 4,50
Jagermeister	€ 4,50
Limoncello	€ 4,50
Montenegro	€ 4,50
Ramazzotti	€ 4,50
Sambuca Molinari	€ 4,50
Tequila Jose Cuervo	€ 5,00
Vodka Artic	€ 4,50

Grappe, Whisky, Cognac e Rhum

Pampero especial	€ 5,00
Grappa Marzadro Trentina barrique	€ 5,00
Grappa Marzadro Anfora morbida	€ 5,00
Grappa Marzadro Gewurztraminer/ Amarone/ Chardonnay	€ 7,00
Grappa mela verde	€ 4,50
Grappa ai mirtilli	€ 4,50
Havana 7	€ 6,00
Grappa Marzadro trentina secca	€ 4,00
Rhum Optimus 25 anni	€ 12,00
Vecchia Romagna	€ 4,50
Carlos Primero	€ 5,00
Courvasier	€ 4,50
Martell	€ 4,50
Grappa Marzadro Diciottolune	€ 6,00

Cocktail

Caipirinha *lime, zucchero di canna, cachaca*	€ 7,00
Caipiroska *lime, zucchero di canna, vodka*	€ 7,00
Cuba libre *lime, zucchero di canna, coca cola, rum*	€ 7,00
Mojito *lime. zucchero di canna, menta, rum bianco, seltz*	€ 7,00
Long Island *rum bianco, gin, vodka bianca, triple sec, coca cola*	€ 7,00
Sex on the beach *succo di arancia, cranberry, vodka, liquore alla pesca*	€ 7,00
Screwdriver *vodka, succo d'arancia*	€ 7,00
Gin tonic/ gin lemon	€ 7,00
Vodka tonic / vodka lemon	€ 7,00

I vini rossi

Tana di Volpe *Tenuta Montecchio - Colico*	€ 32,00
Rosso del Forte *Tenuta Montecchio - Colico*	€ 26,00
Sassella Sommarovina *Mamete Prevostini*	€ 46,00
Botonero *Mamete Prevostini*	€ 26,00
Mazer *Nino Negri*	€ 40,00
Sassella Le Tense *Nino Negri*	€ 40,00

5 Stelle Sfursat *Nino Negri*	€ 95,00
Numero 1 *Plozza*	€ 101,00
Costabassa valgella *Sandro Fay*	€ 29,00
Ca' Morei valgella superiore *Sandro Fay*	€ 42,00
Lambrusco *Cantine Riunite*	€ 20,00
Ronchedone *Ca dei frati*	€ 32,00
Bricco dell'Uccellone barbera *Braida*	€ 78,00
La luna e i falò Barbera d'Asto *Terre da vino*	€ 28,00
La Malora Nebbiolo *Terre da vino*	€ 34,00
Ripasso della Valpolicella *Bertani*	€ 34,00
Amarone Costasera *Masi*	€ 70,00
Amarone Vaio Armaron *Masi*	€ 78,00
Campofiorin Masi	€ 28,00
Chianti classico Il Grigio *Agricola san Felice*	€ 26,00
Chianti classico Peppoli *Antinori*	€ 36,00
Le Difese *Marchesi Incisa*	€ 40,00
Morellino di Scansano *Tenuta sette ponti*	€ 26,00
Passi di Orma Bolgheri *Tenuta sette ponti*	€ 40,00

Brunello di Montalcino *Agricola san Felice*	€ 52,00
Rosso di Montalcino *Agricola san Felice*	€ 30,00
Hebo *Petra*	€ 26,00
Il bruciato Bolgheri *Guado al tasso*	€ 42,00
Tignanello *Antinori*	€ 300,00
Solaia *Antinori*	€ 480,00
Sassicaia *Marchesi Incisa*	€ 480,00
Ornellaia *Ornellaia*	€ 300,00
Rosso Piceno superiore *Fortezza Marche*	€ 18,00
Primitivo Botromagno *Vetrere*	€ 24,00
Sherazade nero d'avola *Donnafugata*	€ 32,00
Santa Cecilia nero d'avola *Planeta*	€ 32,00
Etna Rosso *Planeta*	€ 28,00
Cannonau *Pala*	€ 26,00
Sassella Sommarovina 0.375 *Mamete Prevostini*	€ 24,00
Campofiorin 0.375 *Masi*	€ 14,00
Chianti classico Il Grigio 0.375 *San felice Agricola*	€ 13,00

I vini rosati

Rosa dei frati Ca dei frati	€ 28,00
Rosa dei frati 0.375 Ca dei frati	€ 14,00
Chiardirosa Fortezza Marche	€ 20,00

I vini bianchi

La passerina spumante	€ 22,00
Inganna Tenuta Montecchio - Colico	€ 32,00
Le Bressane Tenuta Montecchio - Colico	€ 28,00
Lugana Ca dei frati	€ 28,00
Ca' Brione Nino Negri	€ 49,00
Gewurztraminer	€ 28,00
Muller thurgau frizzante Concilio	€ 24,00
Pinot Grigio Borgomolino	€ 22,00
Ribolla Gialla Borgo Molino	€ 26,00
Muller thurgau Concilio	€ 26,00
Pecorino Fortezza Marche	€ 22,00
La Passerina Fortezza Marche	€ 20,00

Trebbiano *Fortezza Marche*	€ 18,00
Greco di Tufo *Petilia*	€ 26,00
Falanghina del Sannio *Petilia*	€ 26,00
Chardonnay la Fuga *Donnafugata*	€ 32,00
Grillo *Donnafugata*	€ 26,00
Vermentino Stellato *Pala*	€ 38,00
Vermentino *Pala*	€ 26,00
Pinot Grigio 0.375 *Borgo Molino*	€ 12,00
Lugana 0.375 *Ca dei Frati*	€ 14,00
Passito la bella estate 0.375 *Terre da vino*	€ 22,00

Spumanti e Champagne

Franciacorta Alma Bellavista	€ 50,00
Prosecco Valdobbiadene 0.375 Borgo Molino	€ 16,00
Ferrari Perlè Ferrari	€ 45,00
Franciacorta Saten Sansevè Monterossa	€ 39,00
Franciacorta Cabochon Monterossa	€ 70,00
Franciacorta Flamingo rosè Monterossa	€ 39,00
Prosecco Valdobbiadene Borgo Molino	€ 28,00
Champagne Moet & Chandon	€ 80,00
Champagne Moet & Chandon 0.375	€ 35,00
Champagne Veuve Cliquot	€ 80,00
Champagne Crystal Louis Roderer	€ 520,00
Champagne Dom Perignon	€ 250,00
Moscato Martelletti	€ 25,00