



MENU

Gli antipasti

Assiette di lago: cosa offre il nostro lago in carpione, in salsa verde e affumicati € 18,00

Allergeni: Pesce, solfiti

Cremoso di patate allo zafferano con tentacoli di polpo tiepido e agretto di pomodoro € 18,00

Allergeni: Molluschi, pesce, solfiti

Antipasto misto di mare € 19,00

Salmone affumicato con mandorle tostate, riccioli di gamberi in salsa rosa, tonno scottato con glassa di aceto balsamico, gambero rosso di Mazara

Allergeni: Pesce, crostacei, frutta a guscio, uova

Bresaola della Valchiavenna € 15,00

Culatello di zibello con melone retato al porto bianco € 22,00

Rosa di affettati misti € 15,00

Bresaola della Valchiavenna, salame del crotto, coppa , culatello di Zibello

Sciatt della Valtellina su letto di insalata € 14,00

Allergeni: Glutine, lattosio

Coperto € 3,00

I primi piatti

Calamarata al ragù di manzetta e finferli € 16,00

Allergeni: Sedano, solfiti, glutine

Ravioli ortica e pecorino su salsa di pomodorini gialli e julienne di Culatello croccante € 18,00

Allergeni: Glutine, uova, lattosio

Quadrotti alla Lariana con datteri i e basilico fritto € 20,00

Allergeni: Glutine, pesce, lattosio, crostacei, uova

Spaghetti fatti in casa all'astice € 36,00

Allergeni: Glutine, crostacei, sedano, uova

Ravioloni ripieni di capesante e gamberi con bisque di crostacei € 20,00

Allergeni: Glutine, lattosio , crostacei, uova, sedano

Spaghetti fatti in casa alle vongole e fasolari € 22,00

Allergeni: Glutine, crostacei, molluschi, sedano, uova

I risotti (minimo 2 porzioni)

Risotto al pesce persico croccante € 18,00

Allergeni: Sedano, pesce, glutine, latte, uova

Risotto bitto e bresaola € 18,00

Allergeni: Sedano, lattosio

Risotto ai porcini e castagne con riduzione di Sassella € 18,00

Allergeni: Lattosio, solfiti, sedano

I secondi piatti

Filetto di manzo in mantello di speck e salsa al timo € 29,00

Allergeni: Sedano, lattosio

Lavarello alla piastra ai profumi di stagione € 20,00

Fritto di calamari e gamberi € 22,00

Allergeni: Glutine, gamberi, calamari

Gamberoni alla griglia € 25,00

Allergeni: Gamberi, mazzancolle

Padellata mista di pesce € 26,00

Branzino, spiedino di calamaro, ombrina, gamberone, trancio di merluzzo in crosta di pistacchio

Allergeni: Pesce, crostacei, glutine, aglio, lattosio, uova

Costata di Angus 500gr € 26,00

Tagliata di Angus al rosmarino su fornarina con scaglie di grana e rucola € 24,00

Allergeni: Glutine, latte

I contorni

Patate al forno € 6,00

Allergeni: Glutine, latte

Patatine fritte € 6,00

Allergeni: Glutine

Insalata mista € 6,00

Insalata, pomodoro, mais, carote, olive, fagioli

Allergeni: Glutine

Verdure di stagione alla griglia € 6,00

Radicchio, melanzane, zucchine

Caponata di verdure € 6,00

Peperoni, zucchine, melanzane e cipolla rossa

I formaggi

Formaggio di latteria

€ 9,00

Servito con mostarda alla cipolle rosse

Formaggio stagionato di Valtellina

€ 10,00

Servito con miele nostrano

Selezione di formaggi misti con composta dello chef

€ 12,00

Latteria, grana, taleggio, caprino

Le insalatone

Insalatona Valtellina

€ 16,00

Insalata di stagione, casera DOP, bresaola, funghi porcini

Allergeni: Latte

Insalatona nizzarda

€ 16,00

Insalata di stagione, tonno, uova, fagiolini, mais, olive, fagioli

Allergeni: Uova, glutine, pesce

Insalatona mediterranea

€ 16,00

Insalata di stagione, code di gamberi, olive taggiasche, anelli di totano, julienne di verdure e pomodorini

Allergeni: Glutine, crostacei, molluschi,

Insalata caprese

€ 16,00

Mozzarella di bufala campana, pomodori, basilico e olive taggiasche

Allergeni: Latte

I piatti per bambini

Hamburger di manzo

€ 15,00

Servito nel panino al sesamo, con pomodoro, insalata, crema di cheddar e patatine fritte

Allergeni: Glutine, sesamo, latte, aglio

Penne al pomodoro baby

€ 8,00

Allergeni: Glutine

Penne panna e prosciutto baby

€ 8,00

Allergeni: Glutine, latte

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

€ 13,00

Allergeni: Uova, glutine

I dessert

Cheesecake alle pesche € 9,00

Latte, glutine,uova, soia

Allergeni: Latte, glutine,uova, soia

Tortino al cioccolato tiepido con gelato al fiordilatte € 9,00

Allergeni: Latte, uova, glutine, frutta a guscio

Gelato al fiordilatte con lamponi caldi € 9,00

Allergeni: Latte

Golosità di castagne con gelato € 9,00

Allergeni: Latte, castagne

Tirami - tirami- su € 9,00

Allergeni: Latte, uova

Semifreddo al passion fruit con coulis di lamponi € 9,00

Rosso d'uovo pastorizzato , zucchero, panna montata,
maracuja

Allergeni: Latte, frutta a guscio, uova

Sorbetto al limone € 6,00

Allergeni: Latte

Sorbetto al limone e vodka € 7,00

Allergeni: Latte

Sorbetto al braulio € 7,00

Allergeni: Latte

Torta cioccolato e pere con sorbetto al mandarino € 9,00

Allergeni: Lattosio, uova, frutta a guscio

Le nostre pizze

Coperto € 3,00

Aggiunta Impasto integrale € 1,50

Calzone farcito € 11,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi

Calzone liscio € 10,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Anto € 9,50

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, patate lesse

Braccio di ferro

€ 9,50

pomodoro, mozzarella, spinaci e grana

Bufalina

€ 13,00

mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico

Burrata

€ 13,00

pomodoro, mozzarella, burrata fresca a crudo e prosciutto
crudo

Capricciosa

€ 11,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive,
acciughe

Caprino

€ 8,50

pomodoro, mozzarella, caprino, origano

Del pizzaiolo

€ 9,50

Tomato sauce , mozzarella, speck, grana e cherry tomatoes

Italia

€ 11,00

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana

Frutti di mare

€ 14,00

Pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo

Allergeni: lattosio

Genovese

€ 10,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, pesto

L'Ontano

€ 13,00

mozzarella di bufala, pesto, pomodorini e grana a scaglie

Margherita

€ 7,00

pomodoro, mozzarella

Marinara

€ 6,00

pomodoro, aglio, olio, origano

Allergeni: Lattosio

Napoli

€ 8,00

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Parma

€ 10,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma

Pippo

€ 9,00

pomodoro, mozzarella, patatine fritte

Porcini

€ 10,00

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 8,50

Prosciutto e funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons

€ 9,50

Pugliese

pomodoro, mozzarella, cipolla

€ 8,00

Quattro formaggi

pomodoro, mozzarella, formaggi misti

€ 9,00

Quattro stagioni

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto

€ 10,00

Regina

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

€ 12,00

Romina

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie

€ 11,00

Salmone

pomodoro, mozzarella, salmone

€ 14,00

Siciliana

pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano

€ 8,50

Speck e brie

pomodoro, mozzarella, speck e brie

€ 9,50

Speck e scamorza

pomodoro, mozzarella, speck e scamorza

€ 9,50

Speck e zola

pomodoro, mozzarella, speck e zola

€ 9,50

Tommy

pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola

€ 9,50

Tonno

pomodoro, mozzarella, tonno

€ 8,00

Tonno e cipolle

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

€ 9,00

Trevigiana

pomodoro, mozzarella, trevigiana, grana

€ 10,00

Valtellina

pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, grana

€ 11,00

Contadina <i>pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane</i>	€ 10,00
Diavola <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	€ 8,50
Wurstel <i>pomodoro, mozzarella e wurstel</i>	€ 9,00
Wurstel e patatine <i>pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine</i>	€ 10,00
Zucchine e gamberetti <i>pomodoro, mozzarella, zucchine e gamberetti</i>	€ 11,00

Bibite

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

Aperitivi

<i>Aperitivo della casa alcolico / analcolico</i>	€ 8,00
<i>Campari soda/ crodino/ san bitter/ aperol soda</i>	€ 4,00
<i>Calice di vino bianco/ rosso alla spina</i>	€ 3,50
<i>Vino al calice proposte giornaliere</i>	€ 6,00
<i>Martini rosso/ bianco/ dry</i>	€ 5,00
<i>Spritz (aperol, campari, hugo)</i>	€ 7,00
<i>Negroni / sbagliato / americano</i>	€ 8,00
<i>Bellini/ Rossini</i>	€ 7,00

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

Moretti

€ 5,00

Corona

€ 5,00

Desperadoa

€ 5,00

Heineken

€ 5,00

Ichnusa non filtrata

€ 5,00

Tennent's super

€ 5,00

Forst 0 analcolica

€ 5,00

Caffetteria

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

Amari e liquori

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

Grappe, Whisky, Cognac e Rhum

<i>Rhum Optimus 25 anni</i>	€ 15,00
<i>Grappa Marzadro Trentina barrique</i>	€ 5,00
<i>Grappa Marzadro Anfora morbida</i>	€ 6,00
<i>Grappa Marzadro Gewurztraminer/ Amarone/ Chardonnay</i>	€ 8,00
<i>Grappa mela verde</i>	€ 4,50
<i>Grappa ai mirtilli</i>	€ 4,50
<i>Havana 7</i>	€ 6,00
<i>Pampero especial</i>	€ 5,00
<i>Grappa Marzadro trentina secca</i>	€ 5,00
<i>Vecchia Romagna</i>	€ 4,50
<i>Carlos Primero</i>	€ 5,00
<i>Courvasier</i>	€ 4,50
<i>Martell</i>	€ 4,50
<i>Grappa Marzadro Diciottolune</i>	€ 7,00
<i>Rum Zacapa 23</i>	€ 10,00
<i>Whisky Nikka from the barrel</i>	€ 12,00

Cocktail

Screwdriver <i>vodka, succo d'arancia</i>	€ 8,00
Caipirinha <i>lime, zucchero di canna, cachaca</i>	€ 8,00
Cuba libre <i>lime, zucchero di canna, coca cola, rum</i>	€ 8,00
Mojito <i>lime, zucchero di canna, menta, rum bianco, seltz</i>	€ 8,00
Long Island <i>rum bianco, gin, vodka bianca, triple sec, coca cola</i>	€ 8,00
Sex on the beach <i>succo di arancia, cranberry, vodka, liquore alla pesca</i>	€ 8,00
Caipiroska <i>lime, zucchero di canna, vodka</i>	€ 8,00
Gin tonic / gin lemon	€ 8,00
Vodka tonic / vodka lemon	€ 8,00
Gin Mare tonic	€ 10,00
Gin Hendrix tonic	€ 10,00
Gin Bombay tonic	€ 9,00

I vini rossi

Chianti classico Il grigio 3L	€ 130,00
Brunello di Montalcino 2017 3L	€ 230,00
Brunello di Montalcino 2018 1,5L	€ 110,00
Masi campofiorin 2016 1,5L	€ 60,00
Tana di Volpe <i>Tenuta Montecchio - Colico</i>	€ 32,00
Rosso del Forte	€ 26,00

Sassella Sommarovina

€ 46,00

Mamete Prevostini

Sassella Sommarovina 0.375

€ 24,00

Mamete Prevostini

Botonero

€ 26,00

Mamete Prevostini

Mazer

€ 40,00

Nino Negri

Sassella Le Tense

€ 40,00

Nino Negri

5 Stelle Sfursat

€ 95,00

Nino Negri

Numero 1

€ 101,00

Plozza

Bricco dell'Uccellone barbera

€ 90,00

Braida

La luna e i falò Barbera d'Asti

€ 28,00

Terre da vino

La Malora Nebbiolo

€ 34,00

Terre da vino

Barolo Monfalletto Cordero di Montezemolo

€ 65,00

Amarone Costasera Masi 0,375

€ 36,00

Amarone Costasera

€ 70,00

Masi

Amarone Vaio Armaron

€ 78,00

Masi

Ripasso della Valpolicella

€ 34,00

Bertani

Campofiorin 0.375

€ 14,00

Masi

Il bruciato Bolgheri

€ 52,00

Pinot nero Zorzettig

€ 29,00

Chianti classico Il Grigio 0.375

San felice Agricola

€ 14,00

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

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

Planeta

€ 28,00

Cannonau

Pala

€ 26,00

I vini rosati

Rosa dei frati

Ca dei frati

€ 28,00

Rosa dei frati 0.375

Ca dei frati

€ 14,00

I vini bianchi

Perlino <i>Tenuta Montecchio Colico</i>	€ 29,00
Inganna <i>Tenuta Montecchio - Colico</i>	€ 32,00
Lugana <i>Ca dei frati</i>	€ 28,00
Gewurztraminer	€ 28,00
Pinot Grigio <i>Borgomolino</i>	€ 22,00
Ribolla Gialla <i>Borgo Molino</i>	€ 26,00
La passerina spumante	€ 24,00
La Passerina <i>Fortezza Marche</i>	€ 20,00
Trebbiano <i>Fortezza Marche</i>	€ 18,00
Pecorino <i>Fortezza Marche</i>	€ 22,00
Greco di Tufo <i>Janare</i>	€ 26,00
Falanghina del Sannio <i>Janare</i>	€ 26,00
Grillo <i>Donnafugata</i>	€ 26,00
Vermentino <i>Pala</i>	€ 26,00
Pinot Grigio 0.375 <i>Borgo Molino</i>	€ 12,00
Lugana 0.375 <i>Ca dei Frati</i>	€ 14,00
Passito la bella estate <i>Terre da vino</i>	€ 35,00
Passito Ben Ryé Donnafugata 0.375	€ 45,00

Spumanti e Champagne

Champagne Moet & Chandon	€ 80,00
Prosecco Valdobbiadene 0.375 <i>Borgo Molino</i>	€ 16,00
Ferrari Perlè <i>Ferrari</i>	€ 60,00
Franciacorta Saten Sansevè <i>Monterossa</i>	€ 39,00
Franciacorta Cabochon <i>Monterossa</i>	€ 70,00
Franciacorta Flamingo rosè <i>Monterossa</i>	€ 39,00
Franciacorta Alma Bellavista	€ 50,00
Prosecco Valdobbiadene <i>Borgo Molino</i>	€ 28,00
Champagne Moet & Chandon 0.375	€ 45,00
Champagne Veuve Clicquot	€ 80,00
Champagne Crystal Louis Roderer	€ 520,00
Champagne Dom Perignon	€ 400,00
Moscato <i>Martelletti</i>	€ 25,00
Perlino <i>Tenuta Montecchio Colico</i>	€ 29,00
Champagne Moet & Chandon rosé	€ 120,00