



MENU

Gli antipasti

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

Allergeni: Pesce, solfiti, glutine

Antipasto misto di mare € 24,00

Salmone affumicato con mandorle tostate, riccioli di gamberi in salsa rosa, tonno scottato con glassa di aceto balsamico, gambero rosso di Mazara e carpaccio di ombrina al mojito
Allergeni: Pesce, crostacei, frutta a guscio, uova

Cremoso di patate allo zafferano con tentacoli di polpo tiepidi € 18,00

Allergeni: Molluschi

Rosa di affettati misti € 15,00

Bresaola della Valchiavenna, salame del crotto, pancetta tesa, culatello di Zibello

Sciatt della Valtellina su letto di insalata € 14,00

Allergeni: Glutine, lattosio

Bresaola della Valchiavenna € 15,00

Coperto € 3,00

I primi piatti

Tagliatelle con porcini, demi-glace e erba cipollina € 18,00

Allergeni: Glutine, uova, sedano

Spaghetti fatti in casa all'astice € 36,00

Allergeni: Glutine, crostacei, sedano, uova

Spaghetti fatti in casa al pescato di lago e verdure dell'orto € 18,00

Allergeni: Glutine, uova, pesce, sedano

Bauletti al pesce spada e lime con melanzane fritte e pomodorini marinati € 20,00

Allergeni: Glutine, uova, pesce, lattosio

Spaghetti fatti in casa alle vongole € 22,00

Allergeni: Glutine, crostacei, molluschi, sedano, uova

Ravioli alle erbe di campo e stracchino con sbriciolata di salsiccia € 18,00

Allergeni: Glutine, uova, lattosio, solfiti

I risotti (minimo 2 porzioni)

Risotto al pesce persico croccante € 18,00

Allergeni: Sedano, pesce, glutine, latte, uova, solfiti

Risotto bitto e bresaola € 18,00

Allergeni: Sedano, lattosio, solfiti

Risotto dorato con ossobuco in gremolata € 25,00

Allergeni: Lattosio, solfiti, glutine, sedano

I secondi piatti

Branzino al forno con patate, pomodori, capperi e olive € 22,00

Pesce

Lavarello alla piastra ai profumi di stagione € 20,00

Fritto di calamari e gamberi € 22,00

Allergeni: Glutine, gamberi, calamari, lattosio

Gamberoni alla griglia € 25,00

Allergeni: Gamberi, mazzancolle

Padellata mista di pesce € 26,00

Branzino, calamaro ripieno, ombrina, gamberone, salmone

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

Accostamento di filetti in salsa all'aglio nero e gorgonzola

Allergeni: Lattosio, sedano

€ 29,00

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, molluschi, crostacei

Patatine fritte € 6,00

Allergeni: Glutine, lattosio, crostacei, molluschi

Insalata mista € 6,00

Insalata, pomodoro, mais, carote, olive, fagioli

Allergeni: Glutine

Verdure di stagione alla griglia € 6,00

Radicchio, melanzane, zucchine

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

€ 14,00

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, carote 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

Penne al pomodoro baby

Allergeni: Glutine

€ 10,00

Penne panna e prosciutto baby

Allergeni: Glutine, latte

€ 10,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Allergeni: Uova, glutine

€ 15,00

Hamburger di manzo

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

Allergeni: Glutine, sesamo, latte, aglio

€ 15,00

I dessert

Cheesecake ai mirtilli

€ 9,00

Latte, glutine,uova, soia

Allergeni: Latte, glutine,uova, soia

Tortino al cioccolato tiepido con gelato al fiordilatte e salsa alle fragole

€ 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

Sorbetto al limone

€ 6,00

Allergeni: Latte

Sorbetto al limone e vodka

€ 7,00

Allergeni: Latte

Sorbetto al braulio

€ 7,00

Allergeni: Latte

Semifreddo al croccante con salsa al cioccolato

€ 9,00

Allergeni: Uova, lattosio, frutta a guscio

Torta cocco carote e mandorle con gelato stracciatella

€ 9,00

Allergeni: Uova, lattosio, frutta secca, glutine

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 (bianca)

€ 13,00

mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico

Crudo e 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

Contadina

€ 10,00

pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane

Del pizzaiolo

€ 9,50

Tomato sauce , mozzarella, speck, grana e cherry tomatoes

Diavola

€ 9,00

pomodoro, mozzarella, salame piccante

Italia

€ 12,00

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 <i>pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i>	€ 9,00
Porcini <i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini</i>	€ 10,00
Prosciutto <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ 8,50
Prosciutto e funghi <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons</i>	€ 9,50
Pugliese <i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	€ 8,00
Quattro formaggi <i>pomodoro, mozzarella, formaggi misti</i>	€ 9,00
Quattro stagioni <i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto</i>	€ 10,00
Regina <i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</i>	€ 12,00
Romina <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie</i>	€ 11,00
Salmone <i>pomodoro, mozzarella, salmone</i>	€ 14,00
Siciliana <i>pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano</i>	€ 8,50
Speck e brie <i>pomodoro, mozzarella, speck e brie</i>	€ 9,50
Speck e scamorza <i>pomodoro, mozzarella, speck e scamorza</i>	€ 9,50
Speck e zola <i>pomodoro, mozzarella, speck e zola</i>	€ 9,50
Tommy <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola</i>	€ 10,00
Tonno <i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	€ 8,00
Tonno e cipolle <i>pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle</i>	€ 9,00

Trevigiana pomodoro, mozzarella, trevigiana, grana	€ 10,00
Valtellina pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, grana	€ 12,00
Wurstel pomodoro, mozzarella e wurstel	€ 9,00
Wurstel e patatine pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine	€ 10,00
Zucchine e gamberetti pomodoro, mozzarella, zucchine e gamberetti	€ 12,00

Bibite

Acqua Recoaro 0.75 naturale/frizzante	€ 3,50
Coca cola/ sprite alla spina 0.3	€ 4,00
Coca cola/ sprite alla spina 0.4	€ 6,00
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	€ 5,00
Powerade arancia / limone	€ 5,00
Spremuta d'arancia	€ 5,00

Aperitivi

<i>Aperitivo della casa alcolico / analcolico</i>	€ 8,00
<i>Campari soda/ crodino/ san bitter/ aperol soda</i>	€ 5,00
<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
<i>Calice rosé</i>	€ 7,00

Birre

Forst alla spina 0.3

birra chiara 5.2%alc

€ 4,50

Forst alla spina 0.5

birra chiara 5.2%alc

€ 7,00

Sixtus alla spina 0.3

birra rossa doppio malto 6.5% alc

€ 4,50

Sixtus alla spina 0.5

birra rossa doppio malto 6.5%alc

€ 7,00

Weiss Weihenstephaner 0.3

Birra weiss 5.4%alc

€ 4,50

Weiss Weihenstephaner 0.5

Birra weiss 5.4%alc

€ 7,00

Moretti

€ 5,00

Corona

€ 5,00

Desperados

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

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>	€ 5,00
<i>Grappa ai mirtilli</i>	€ 5,00
<i>Havana 7</i>	€ 7,00
<i>Pampero especial</i>	€ 7,00
<i>Grappa Marzadro trentina secca</i>	€ 5,00
<i>Vecchia Romagna</i>	€ 5,00
<i>Carlos Primero</i>	€ 7,00
<i>Courvasier</i>	€ 7,00
<i>Martell</i>	€ 7,00
<i>Grappa Marzadro Diciottolune</i>	€ 7,00
<i>Rum Zacapa 23</i>	€ 12,00
<i>Whisky Nikka from the barrel</i>	€ 12,00

Cocktail

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

I vini rossi

Rosso del forte 0,375	€ 14,00
Bolgheri Bell'aja	€ 40,00
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	€ 34,00
<i>Tenuta Montecchio - Colico</i>	

Sassella Sommarovina <i>Mamete Prevostini</i>	€ 48,00
Sassella Sommarovina 0.375 <i>Mamete Prevostini</i>	€ 24,00
Botonero <i>Mamete Prevostini</i>	€ 28,00
Mazer <i>Nino Negri</i>	€ 42,00
Sassella Le Tense <i>Nino Negri</i>	€ 46,00
5 Stelle Sfursat <i>Nino Negri</i>	€ 98,00
Numero 1 <i>Plozza</i>	€ 101,00
Lambrusco <i>Cantine Riunite</i>	€ 20,00
Bricco dell'Uccellone barbera <i>Braida</i>	€ 90,00
La luna e i falò Barbera d'Asti <i>Terre da vino</i>	€ 30,00
Sogni al campo Nebbiolo <i>Terre da vino</i>	€ 36,00
Barolo Monfalletto Cordero di Montezemolo	€ 65,00
Amarone Costasera Masi 0,375	€ 36,00
Amarone Costasera <i>Masi</i>	€ 75,00
Amarone Vaio Armaron <i>Masi</i>	€ 82,00
Ripasso della Valpolicella <i>Bertani</i>	€ 36,00
Campofiorin 0.375 <i>Masi</i>	€ 14,00
Il bruciato Bolgheri	€ 56,00
Chianti classico Il Grigio	€ 29,00

Agricola san Felice

Chianti classico Il Grigio 0.375

€ 15,00

San felice Agricola

Morellino di Scansano

€ 28,00

Tenuta sette ponti

Brunello di Montalcino

€ 58,00

Agricola san Felice

Rosso di Montalcino

€ 26,00

Agricola san Felice

Hebo

€ 28,00

Petra

Tignanello

€ 300,00

Antinori

Solaia

€ 480,00

Antinori

Sassicaia

€ 480,00

Marchesi Incisa

Ornellaia

€ 430,00

Ornellaia

Rosso Piceno superiore

€ 20,00

Fortezza Marche

Primitivo Botromagno

€ 28,00

Vetrere

Etna Rosso Planeta

€ 28,00

Planeta

Cannonau

€ 28,00

Pala

I vini rosati

Rosa dei frati

Ca dei frati

€ 30,00

Rosa dei frati 0.375

Ca dei frati

€ 15,00

Rosato Marche

Fortezza Marche

€ 22,00

I vini bianchi

Bolgheri bianco Bell'Aja

€ 30,00

Perlino

Tenuta Montecchio Colico

€ 35,00

Inganna

Tenuta Montecchio - Colico

€ 34,00

Le Bressane

Tenuta Montecchio - Colico

€ 31,00

Lugana

Ca dei frati

€ 30,00

Gewurztraminer

€ 29,00

Pinot Grigio

Borgomolino

€ 25,00

Ribolla Gialla

Borgo Molino

€ 28,00

La passerina spumante

€ 24,00

La Passerina

Fortezza Marche

€ 22,00

Trebbiano

Fortezza Marche

€ 20,00

Pecorino

Fortezza Marche

€ 24,00

Greco di Tufo

€ 28,00

Janare

Falanghina del Sannio

€ 28,00

Janare

Chardonnay la Fuga

€ 34,00

Donnafugata

Grillo

€ 28,00

Donnafugata

Vermentino

€ 28,00

Pala

Pinot Grigio 0.375

€ 14,00

Borgo Molino

Lugana 0.375

€ 15,00

Ca dei Frati

Passito la bella estate

€ 35,00

Terre da vino

Spumanti e Champagne

Champagne Moët & Chandon	€ 80,00
Prosecco Valdobbiadene 0.375 <i>Borgo Molino</i>	€ 16,00
Ferrari Perlè <i>Ferrari</i>	€ 60,00
Franciacorta Satèn Sanseverè <i>Monterossa</i>	€ 41,00
Franciacorta Cabochon <i>Monterossa</i>	€ 75,00
Franciacorta Flamingo rosè <i>Monterossa</i>	€ 42,00
Franciacorta Alma Bellavista	€ 58,00
Prosecco Valdobbiadene <i>Borgo Molino</i>	€ 30,00
Champagne Moët & Chandon 0.375	€ 45,00
Champagne Veuve Clicquot	€ 80,00
Champagne Crystal Louis Roderer	€ 520,00
Champagne Dom Pérignon	€ 420,00
Moscato <i>Martelletti</i>	€ 25,00
Perlino <i>Tenuta Montecchio Colico</i>	€ 35,00
Champagne Moët & Chandon rosé	€ 120,00