



MENU

Gli antipasti

Antipasto misto di mare

€ 19,00

Salmonc 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

Pescato di lago in carpione

€ 16,00

Salmerino, alborelle, sedano, cipolla, carote, aceto vino bianco,
timo e pepe in grani
Allergeni: Farina, sedano, solfiti

Insalata di polpo con olive di Riviera e pesto di rucola

€ 18,00

Allergeni: Molluschi, sedano

Bresaola della Valchiavenna

€ 15,00

Bruschetta con crema di burrata, pomodoro e porcini

€ 13,00

Pepe

Allergeni: Glutine, lattosio,

Culatello di zibello con melone retato al porto bianco

€ 22,00

Rosa di affettati misti con giardiniera in agrodolce

€ 15,00

Bresaola della Valchiavenna, salame del crotto, coppa , crudo
di Parma

Sciatt della Valtellina su letto di insalata

€ 14,00

Allergeni: Glutine, lattosio

Coperto

€ 3,00

I primi piatti

Calamarata al ragù d'anatra sfumato al marsala € 18,00

Allergeni: Glutine, lattosio

Panciotti ripieni di melanzane e scamorza con pomodorini

Allergeni: Glutine, uova, lattosio

€ 18,00

Spaghetti alle sarde di lago con pinoli tostati

€ 20,00

Misultin, verdure di stagione, fumetto di lago

Allergeni: Glutine, pesce, frutta a guscio, sedano, uova

Spaghetti fatti in casa all'aragosta

€ 36,00

Allergeni: Glutine, crostacei, sedano, uova

Ravioloni ripieni di capesante e gamberi con bisque di crostacei

Allergeni: Glutine, lattosio, crostacei, uova, sedano

€ 20,00

Spaghetti fatti in casa alle vongole e scampetti al profumo di limone

€ 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 dorato con mascarpone all'erba cipollina

€ 18,00

Allergeni: Sedano, lattosio

I secondi piatti

Filetto di lavarello 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

Filetto di vitello in salsa tartufata € 29,00

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 confettura di cipolla rossa

Latteria, grana, taleggio, caprino

€ 12,00

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

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

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 mele e amaretti con salsa allo zabaione e panna montata

Dark chocolate, nuts, eggs, icing sugar

Allergeni: Glutine, frutta a guscio, lattosio, uova

€ 9,00

Le nostre pizze

Coperto	€ 3,00
Aggiunta Impasto integrale	€ 1,50
Party pizza margherita (4 persone) pomodoro, mozzarella	€ 25,00
Party pizza pazza (4 persone) pomodoro, mozzarella e 4 ingredienti a scelta	€ 35,00
Calzone farcito pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi	€ 11,00
Calzone liscio pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 10,00
Anto pomodoro, mozzarella, gorgonzola, patate lesse	€ 9,50
Bufalina mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico	€ 13,00
Burrata pomodoro, mozzarella, burrata fresca a crudo e prosciutto crudo	€ 13,00
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, acciughe	€ 11,00
Caprino pomodoro, mozzarella, caprino, origano	€ 8,50
Del pizzaiolo Tomato sauce , mozzarella, speck, grana e cherry tomatoes	€ 9,50
Italia pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	€ 11,00
Margherita pomodoro, mozzarella	€ 7,00
Marinara pomodoro, aglio, olio, origano Allergeni: Lattosio	€ 6,00
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 8,00
Parma pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	€ 10,00

Pippo pomodoro, mozzarella, patatine fritte	€ 9,00
Porcini pomodoro, mozzarella, funghi porcini	€ 10,00
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
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	€ 11,00

pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, grana

Vegetariana

€ 10,00

pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane

Vulcano

€ 8,50

pomodoro, mozzarella, salame piccante

Wurstel

€ 9,00

pomodoro, mozzarella e wurstel

Wurstel e patate

€ 10,00

pomodoro, mozzarella, wurstel e patate

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

€ 3,50

coca cola, coca zero, fanta, sprite, lemonsoda, sanpellegrino
amara, schweppes tonica, the lipton pesca o limone, chinotto,
the verde

Succhi di frutta

€ 4,00

pera, albicocca, pesca, ananas, mela, ACE, arancia rossa,
pompelmo

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

Ceres

€ 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

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

Amarone Costasera Masi 0,375	€ 36,00
Il bruciato Bolgheri	€ 52,00
Barolo Monfalletto Cordero di Montezemolo	€ 65,00
Pinot nero Zorzettig	€ 29,00
Tana di Volpe <i>Tenuta Montecchio - Colico</i>	€ 32,00
Rosso del Forte	€ 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

Lambrusco

Cantine Riunite

€ 20,00

Ronchedone

Ca dei frati

€ 32,00

Bricco dell'Uccellone barbera

Braida

€ 90,00

La luna e i falò Barbera d'Asti

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

€ 29,00

Chianti classico Peppoli

Antinori

€ 36,00

Le Difese

€ 40,00

Marchesi Incisa

Morellino di Scansano

€ 26,00

Tenuta sette ponti

Passi di Orma Bolgheri

€ 40,00

Tenuta sette ponti

Brunello di Montalcino

€ 52,00

Agricola san Felice

Rosso di Montalcino

€ 30,00

Agricola san Felice

Hebo

€ 26,00

Petra

Tignanello

€ 300,00

Antinori

Solaia

€ 480,00

Antinori

Sassicaia

€ 480,00

Marchesi Incisa

Ornellaia

€ 300,00

Ornellaia

Rosso Piceno superiore

€ 18,00

Fortezza Marche

Primitivo Botromagno

€ 24,00

Vetrere

Sherazade nero d'avola

€ 32,00

Donnafugata

Santa Cecilia nero d'avola

€ 32,00

Planeta

Etna Rosso Planeta

€ 28,00

Planeta

Cannonau

€ 26,00

Pala

Sassella Sommarovina 0.375

€ 24,00

Mamete Prevostini

Campofiorin 0.375

€ 14,00

Masi

Chianti classico Il Grigio 0.375

San felice Agricola

€ 14,00

I vini rosati

Rosa dei frati

Ca dei frati

€ 28,00

Rosa dei frati 0.375

Ca dei frati

€ 14,00

Rosa di Monte

Fortezza Marche

€ 20,00

I vini bianchi

Perlino

Tenuta Montecchio Colico

€ 29,00

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

Pinot Grigio

Borgomolino

€ 22,00

Ribolla Gialla

Borgo Molino

€ 26,00

La passerina spumante

€ 24,00

La Passerina

Fortezza Marche

€ 20,00

Trebbiano

Fortezza Marche

€ 18,00

Pecorino

Fortezza Marche

€ 22,00

Greco di Tufo

Janare

€ 26,00

Falanghina del Sannio

Janare

€ 26,00

Chardonnay la Fuga

Donnafugata

€ 32,00

Grillo

Donnafugata

€ 26,00

Vermentino

Pala

€ 26,00

Pinot Grigio 0.375

Borgo Molino

€ 12,00

Lugana 0.375

Ca dei Frati

€ 14,00

Passito la bella estate

Terre da vino

€ 35,00

Passito Ben Ryé Donnafugata 0.375

€ 45,00

Spumanti e Champagne

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