

Gli antipasti

Antipasto misto di mare (min 2 persone) € 14,00 cad.

Polpo tiepido, code di gamberi, carpaccio di ricciola e salmone affumicato

Warm octopus, shrimps, marinated greater amberjack, smoked salmon

Warmer krake, garnele, carpaccio von amberjack, geraucherter lachs

Tartare di salmone con Avocado € 14,00

Salmon tartare with avocado

Lachstatar mit Avocado

Carpaccio di Ricciola marinata € 13,00

Con arancia, zenzero e menta, più frutti tropicali e mandorle tostate

Marinated greater amberjack with orange, Ginger, mint and toasted almonds

Marinierter amberjack mit orangen, Ingwer und Minze und gerosteten mandeln

Polpo tiepido con crema di patate e riccioli di sedano € 13,00

Lukewarm octopus with vegetables

Warmer krake mit Kartoffeln und sellerie

Sciatt della Valtellina con insalatina € 13,00

Sciatt from Valtellina

Sciatt aus Veltlin

Rosa di affettati misti con giardiniera € 13,00

(brisaola della Valchiavenna, crudo di Parma, salame di crotto e lardo di Patanegra

Mixed deli meats and pickled vegetables

Gemischter Aufschnittmit Gemuse

“Brisaola” della Valchiavenna € 13,00

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 knusprigem Lario-Barsch
- 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 al tartufo nero* € 13,00 cad.
Risotto with black truffle
Risotto mit schwarzer truffel
- Riso Venere con burrata e tartare di gamberi* € 15,00 cad.
"Venere" rice with "Burrata" and prawn tartare
"Venere" reis mit "Burrata" und garniertartar
- Risotto ai frutti di mare* € 15,00 cad.
Risotto with seafood
Risotto mit Meeresfrüchten
- Risotto con seppie e crema di piselli* € 15,00 cad.
Risotto with cuttlefish and pea cream
Risotto mit Tintenfisch und Erbsencreme

I primi piatti

Linguine fatte in casa con Aragosta gr.500 ca € 25,00
homemade linguine with lobster
linguine Hausgemachte mit lobster

*Linguine fatte in casa con gamberoni giganti,
cannolicchi e bottarga* € 20,00
homemade linguine with large shrimps, razor shell and bottarga
Linguine Hausgemachte mit Große Krebs, schwertmuschel und bottarga

Linguine fatte in casa alle vongole veraci € 16,00
homemade linguine with clams
Linguine Hausgemachte mit venusmuscheln

*Ravioloni fatti a mano con ripieno di aragosta e granchio,
su vellutata di patate e broccoli* € 16,00
Big handmade ravioli stuffed with lobster and crab, with cream of broccoli and potatoes
Große handgemachten Ravioli mit hummer und krabben auf samtigen kartoffeln und brokkoli

Paccheri fatti in casa con speck, broccoli, porcini e noci € 14,00
Homemade Paccheri with speck, mushrooms, broccoli and nuts
Paccheri Hausgemachte mit speck, steinpilze, brokkoli und nusse

*Pappardelle fatte in casa con seppie e patate
su vellutata di piselli* € 14,00
Homemade pappardelle with cuttlefish and potatoes on velvety peas
Hausgemachte Pappardelle mit Tintenfisch und kartoffeln auf samtigen erbsen

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 secondi piatti

<i>Lavarello spinato dorato ai profumi di stagione</i> <i>Golden boned dill-scented lake white fish</i> <i>Goldfarbiger entgräteten weissen Seefisch mit aroma</i>	€ 14,00
<i>Gamberoni fritti in pastella</i> <i>Fried king prawn</i> <i>Gebratene Garnelen</i>	€ 20,00
<i>Pesce fresco del giorno</i> <i>fish of the day</i> <i>Fisch des Tages</i>	€ 20,00
<i>Fritto di calamari e code di gamberi</i> <i>Fried calamari in batter and shrimpstails</i> <i>Kalmarfrittüre im dünnflüssiger Teig und krebsschwanz</i>	€ 16,00
<i>Padellata mista di pesce e crostacei:</i> <i>salmon, orata, calamaro, tentacoli di polpo</i> <i>spiedini di gamberi, gamberoni</i> <i>Assorted pan with fishes and shellfish: salmon, skewer of big prawn, gilthead, sword fish, calamari</i> <i>Gemischte Fisch und Krustazee Pfanne: Lachs, Goldbrasse, Schwertfisch, Kalmars, großes Krebs</i> <i>Spießchen</i>	€ 22,00
<i>Costata di Angus</i> <i>Peso circa gr. 500</i> <i>Grilled chop on the bone s - weight about gr. 500</i> <i>Gegrilltes Rumpsteak mit Bein - gewicht von ca. gr. 500</i>	€ 22,00
<i>Tagliata di Angus al rosmarino su fornarina</i> <i>Con rucola e scaglie di grana</i> <i>Thinly sliced grilled beef with rosemary and sliver of cheese</i> <i>Gebratenes in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch mit Öl und Gewürzen</i> <i>mit Rosmarinaroma und pamesanscheiben</i>	€ 18,00
<i>Filetto di manzo ai tre pepi</i> <i>Fillet of beef in three peppers sauce</i> <i>Dreipfeffer Rindfleisch Filet</i>	€ 22,00
<i>Fiorentina (min. 8,00 hg)</i> <i>T-bone steak</i>	€ 4,50 all'hg
<i>Hamburger di bovino Wagyu gr. 200</i> <i>con panino di sesamo, pomodoro, insalata ,</i> <i>formaggio cheddar e patate fritte.</i> <i>pregiatissima carne di Manzo Kobe, rinomato per il sapore,</i> <i>la tenerezza e la struttura grassa ben marmorizzata della carne</i>	€ 16,00

*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 – Baked potatoes/ Ofenkartoffeln</i>	€ 5,00
<i>Patate fritte – Fried potatoes/ Pommes frites</i>	€ 5,00
<i>Verdure di stagione al vapore</i>	€ 5,00
<i>Seasonal boiled vegetables / Gedunstetes gemuse</i>	
<i>Insalata mista – Mixed salad/ Gemischte Salat</i>	€ 5,00
<i>Verdure di stagione alla griglia</i>	€ 5,00
<i>Seasonal grilled vegetables/ gegrillte gemuse</i>	

I Formaggi

<i>Formaggio di latteria con mostarda alle cipolle rosse</i>	€ 5,00
<i>Latteria cheese with red onion moustard</i>	
<i>Latteria Käse mit roten Zwiebelsenf</i>	
<i>Formaggio stagionato di Valtellina con miele nostrano</i>	€ 7,00
<i>Cheese from Valtellina with local honey</i>	
<i>Käse aus Veltlin mit lokaler honig</i>	
<i>Piatto misto di formaggi con mostarda alle cipolle rosse</i>	€ 10,00
<i>Bitto della valtellina, pecorino, latteria giovane, taleggio</i>	
<i>Latteria, bitto, pecorino, taleggio cheese with red onion moustard</i>	
<i>Latteria, bitto, pecorino, taleggio Käse mit roten Zwiebelsenf</i>	

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 (gesalzenes luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Steinpilze
- Insalatona Nizzarda:* € 9,00
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 Greca:* € 9,00
Insalata di stagione, feta, fagioli, cetrioli e cipolla
Seasonal salad, feta cheese, beans, cucumber and onions
Frühlinger Salat: Feta Kase, bohnen, gurken und zwiebel
- Insalata Mediterranea:* € 9,00
Insalata di stagione, code di gamberi, olive taggiasche, anelli di totano tiepidi, julienne di verdure e pomodorini
Seasonal salad, warm prawn's tails and squids, olives, giulienes vegetables, tomatoes
Mittelmeerer Salat: "Soncino" Salat, lauwarmer Schwanz des Krebs und pfeilkalmarring, Schwarzen Oliven, gekochte und geschnitten Gemüse und kleine Tomaten
- Insalata Caprese:* € 10,00
pomodori, basilico, mozzarella di bufala e olive taggiasche
Tomatoes, basil, buffalo-mozzarella and olives
Caprese Salat: Tomaten, Bufala mozzarella, basilikum und schwarzen Oliven

I piatti per i bambini

- Pennette panna e prosciutto baby* € 5,00
Penne with cream and cooked ham
Penne-Sahne und Schinken
- Penne al pomodoro baby* € 5,00
Penne with tomato sauce
Penne mit Tomaten Sauce
- Cotoletta di vitello alla Milanese con contorno di patatine fritte* € 8,00
Veal cutlets breast with fried potatoes
Mailänder kalbsschnitzel mit Pommes Frites

I dolci al cucchiaino

<i>Barchetta d'ananas nature con gelato</i> <i>Pineapple with ice cream</i> <i>Ananas mit Eis</i>	€ 7,00
<i>Meringata al cioccolato</i> <i>Meringue cake in chocolate cream</i> <i>Baiser mit Schokolade</i>	€ 7,00
<i>Cheese cake ai lamponi</i> <i>cheese cake whit raspberries</i> <i>cheese cake mit himbeeren</i>	€ 7,00
<i>Tortino di cioccolato tiepido con gelato</i> <i>Warm chocolate-pie with vanilla ice cream</i> <i>Lauwarmer Schokoladen Auflauf mit Vanille Eis</i>	€ 7,00
<i>Torta Bavarese ai tre cioccolati</i> <i>Bavarian cake with three chocolates</i> <i>Bayerischer Kuchen mit drei Schokoladen</i>	€ 7,00
<i>Gelato al fiordilatte con lamponi caldi</i> <i>Plain ice cream with hot raspberries</i> <i>Vanilla Eis mit warmer Himbeere</i>	€ 7,00
<i>Golosità di castagne con gelato</i> <i>ice cream with chestnuts</i> <i>eis mit kastanien</i>	€ 7,00
<i>Tirami – tirami – su</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo agli amaretti</i> <i>Macaroon soft ice cream</i> <i>Mandelgebäck Halbgefrorene</i>	€ 7,00
<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>  <i>Gluten free pear crumble cake</i> <i>Birnen-Streuselkuchen glutenfrei</i>	€ 7,00

COPERTO: Euro 2.50



LO CHEF PROPONE:

-

***TARTARE DI OMBRINA
CON FRUTTA TROPICALE***

€ 18,00

-

***TARTARE DI GAMBERO ROSSO
CON FRUTTA TROPICALE***

€ 18,00

-

***TARTARE DI SALMONE
CON FRUTTA TROPICALE***

€ 18,00

-

***TRIS DI TARTARE DI PESCE
CON OMBRINA, GAMBERI ROSSI E SALMONE***

€ 20.00

-

Grigliata mista di carne:

€ 16,00

**filetto di vitello, costine, roastbeef, salsicetta,
petto di pollo ed aletta di pollo alla messicana**

Mixed meat grill: fillet of veal, costine, roastbeef, sausage, white meat, mexican chicken winglet

**Gemischtes gegrillten Fleisch: Kalbfleisches Filet, Schweine"costine", Roastbeef,
kleine Bratwurst, Hühnerbrust und mexikanisches Hühnerflügelchen**

