

# MENU

---

## Gli antipasti

---

<b>Salmerino in carpione</b>	€ 16,00
<i>Salmerino, sedano, cipolla, carote, aceto vino bianco, timo e pepe in grani</i>	
<b>Bruschetta con crema di burrata, pomodoro e porcini</b>	€ 13,00
<i>Pepe</i> <i>Allergeni: Glutine, lattosio,</i>	
<b>Insalata di polpo con olive di Riviera e pesto di rucola</b>	€ 18,00
<i>Allergeni: Molluschi, sedano</i>	
<b>Culatello di zibello con melone retato al porto bianco</b>	€ 22,00
<b>Ostriche concave krystal al pz.</b>	€ 4,00
<b>Antipasto misto di mare</b>	€ 19,00
<i>Tonno , ricciola marinata, code di gamberi al vapore , salmone affumicato, alici marinate, gambero rosso di Mazara</i> <i>Allergeni: Frutta secca, crostacei, aglio, glutine</i>	
<b>Brisaola della Valchiavenna</b>	€ 15,00
<b>Rosa di affettati misti con giardiniera in agrodolce</b>	€ 15,00
<i>Bresaola della Valchiavenna, salame del crotto, coppa , crudo di Parma</i>	
<b>Sciatt della Valtellina su letto di insalata</b>	€ 14,00
<i>Allergeni: Glutine, lattosio</i>	
<b>Coperto</b>	€ 3,00

## I primi piatti

---

**Calamarata al ragù bianco profumata al timo** € 16,00

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**

Misultin, verdure di stagione, fumetto di lago

Allergeni: Glutine, pesce, frutta a guscio

€ 20,00

**Spaghetti fatti in casa con aragosta gr.500 ca**

Allergeni: Glutine, crostacei

€ 36,00

**Ravioloni ripieni di capesante e gamberi con bisque di crostacei**

Allergeni: Glutine, lattosio, crostacei, uova, grana

€ 20,00

**Spaghetti fatti in casa alle vongole e profumo di limone** € 20,00

Allergeni: Glutine, crostacei, molluschi

## I risotti (minimo 2 porzioni)

---

**Risotto al pesce persico croccante**

Allergeni: Sedano, pesce, glutine, latte, uova

€ 18,00

**Risotto bitto e bresaola**

Allergeni: Sedano, lattosio

€ 18,00

**Risotto dorato con mascarpone all'erba cipollina**

Allergeni: Sedano, lattosio

€ 18,00

## I secondi piatti

---

<b>Filetto di lavarello ai profumi di stagione</b>	€ 20,00
<b>Fritto di calamari e gamberi</b> <i>Allergeni: Glutine, gamberi, calamari</i>	€ 22,00
<b>Gamberoni alla griglia</b> <i>Allergeni: Gamberi, mazzancolle</i>	€ 25,00
<b>Padellata mista di pesce</b> <i>Branzino, spiedino di calamaro, ombrina, gamberone, trancio di merluzzo in crosta di pistacchio</i> <i>Allergeni: Pesce, crostacei, glutine, aglio</i>	€ 26,00
<b>Costata di Angus 500gr</b>	€ 26,00
<b>Tagliata di Angus al rosmarino su fornarina con scaglie di grana e rucola</b> <i>Allergeni: Glutine, latte</i>	€ 24,00
<b>Filetto di manzo in salsa tartufata</b> <i>Allergeni: Glutine, latte</i>	€ 29,00

## I contorni

---

<b>Patate al forno</b> <i>Allergeni: Glutine, latte</i>	€ 6,00
<b>Patatine fritte</b> <i>Allergeni: Glutine</i>	€ 6,00
<b>Insalata mista</b> <i>Insalata, pomodoro, mais, carote, olive, fagioli</i> <i>Allergeni: Glutine</i>	€ 6,00
<b>Verdure di stagione alla griglia</b> <i>Radicchio, melanzane, zucchine</i>	€ 6,00
<b>Caponata di verdure</b> <i>Peperoni, zucchine, melanzane e cipolla rossa</i>	€ 6,00

## I formaggi

---

### Formaggio stagionato di Valtellina

€ 10,00

Servito con miele nostrano

## 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

---

<b>Tirami - tirami- su</b>	€ 9,00
<i>Allergeni: Latte, uova</i>	
<b>Panna cotta alle fragole</b>	€ 9,00
<i>Allergeni: latte</i>	
<b>Tortino al cioccolato tiepido con gelato al fiordilatte</b>	€ 9,00
<i>Allergeni: Latte, uova, glutine, frutta a guscio</i>	
<b>Gelato al fiordilatte con lamponi caldi</b>	€ 9,00
<i>Allergeni: Latte</i>	
<b>Golosità di castagne con gelato</b>	€ 9,00
<i>Allergeni: Latte, castagne</i>	
<b>Cheesecake alle pesche</b>	€ 9,00
<i>Latte, glutine,uova, soia</i>	
<i>Allergeni: Latte, glutine,uova, soia</i>	
<b>Semifreddo al passion fruit con coulis di lamponi</b>	€ 9,00
<i>Rosso d'uovo pastorizzato , zucchero, panna montata, maracuja</i>	
<i>Allergeni: Latte, frutta a guscio, uova</i>	
<b>Sorbetto al limone</b>	€ 6,00
<i>Allergeni: Latte</i>	
<b>Sorbetto al limone e vodka</b>	€ 7,00
<i>Allergeni: Latte</i>	
<b>Sorbetto al braulio</b>	€ 7,00
<i>Allergeni: Latte</i>	
<b>Torta regina con panna montata e gelato fiordilatte</b>	€ 9,00
<i>Cioccolato fondente, noci, uova, zucchero a velo</i>	
<i>Allergeni: Noci, uova</i>	

## Le nostre pizze

---

<b>Coperto</b>	€ 3,00
<b>Aggiunta Impasto integrale</b>	€ 1,50
<b>Party pizza margherita (4 persone)</b>	€ 25,00
<i>pomodoro, mozzarella</i>	

<b>Party pizza pazza (4 persone)</b> pomodoro, mozzarella e 4 ingredienti a scelta	€ 35,00
<b>Calzone farcito</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi	€ 11,00
<b>Calzone liscio</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 10,00
<b>Anto</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola, patate lesse	€ 9,50
<b>Braccio di ferro</b> pomodoro, mozzarella, spinaci e grana	€ 9,50
<b>Bufalina</b> mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico	€ 13,00
<b>Burrata</b> pomodoro, mozzarella, burrata fresca a crudo e prosciutto crudo	€ 13,00
<b>Capricciosa</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, acciughe	€ 11,00
<b>Caprino</b> pomodoro, mozzarella, caprino, origano	€ 8,50
<b>Del pizzaiolo</b> Tomato sauce , mozzarella, speck, grana e cherry tomatoes	€ 9,50
<b>Italia</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	€ 11,00
<b>Frutti di mare</b> Pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo Allergeni: lattosio	€ 14,00
<b>Margherita</b> pomodoro, mozzarella	€ 7,00
<b>Marinara</b> pomodoro, aglio, olio, origano Allergeni: Lattosio	€ 6,00
<b>Napoli</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 8,00
<b>Parma</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	€ 10,00

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

<b>Trevigiana</b>	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, trevigiana, grana</i>	
<b>Valtellina</b>	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, grana</i>	
<b>Vegetariana</b>	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane</i>	
<b>Vulcano</b>	€ 8,50
<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	
<b>Wurstel</b>	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella e wurstel</i>	
<b>Wurstel e patatine</b>	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine</i>	
<b>Zucchine e gamberetti</b>	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine e gamberetti</i>	

## Bibite

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

---

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

## Caffetteria

<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Caffè corretto</i>	€ 2,50
<i>Caffè americano</i>	€ 2,50
<i>Caffè d'orzo</i>	€ 2,00
<i>Caffè ginseng</i>	€ 2,50
<i>Marocchino</i>	€ 2,50
<i>Decaffeinato</i>	€ 2,00
<i>Latte macchiato</i>	€ 3,00
<i>Caffè latte</i>	€ 3,00
<i>The caldo, tisane, camomilla</i>	€ 3,00
<i>Cioccolata calda</i>	€ 4,50
<i>Cioccolata calda con panna</i>	€ 5,00
<i>Punch arancia/ rhum</i>	€ 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>Pampero especial</i>	€ 5,00
<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>Grappa Marzadro trentina secca</i>	€ 5,00
<i>Rhum Optimus 25 anni</i>	€ 12,00
<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

## Cocktail

---

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

## I vini rossi

---

<b>Amarone Costasera Masi 0,375</b>	€ 36,00
<b>Il bruciato Bolgheri</b>	€ 52,00
<b>Barolo Monfalletto Cordero di Montezemolo</b>	€ 65,00
<b>Pinot nero Zorzettig</b>	€ 29,00
<b>Rosso del Forte</b>	€ 26,00
<i>Tenuta Montecchio - Colico</i>	
<b>Sassella Sommarovina</b>	€ 46,00
<i>Mamete Prevostini</i>	
<b>Botonero</b>	€ 26,00
<i>Mamete Prevostini</i>	
<b>Mazer</b>	€ 40,00

Nino Negri

**Sassella Le Tense**

€ 40,00

Nino Negri

**5 Stelle Sfursat**

€ 95,00

Nino Negri

**Numero 1**

€ 101,00

Plozza

**Lambrusco**

€ 20,00

Cantine Riunite

**Ronchedone**

€ 32,00

Ca dei frati

**Bricco dell'Uccellone barbera**

€ 90,00

Braida

**La luna e i falò Barbera d'Asto**

€ 28,00

Terre da vino

**La Malora Nebbiolo**

€ 34,00

Terre da vino

**Ripasso della Valpolicella**

€ 34,00

Bertani

**Amarone Costasera**

€ 70,00

Masi

**Amarone Vaio Armaron**

€ 78,00

Masi

**Campofiorin Masi**

€ 28,00

**Chianti classico Il Grigio**

€ 29,00

Agricola san Felice

**Chianti classico Peppoli**

€ 36,00

Antinori

**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

*Vetriere*

## **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*

## **Campofiorin 0.375**

€ 14,00

*Masi*

## **Chianti classico Il Grigio 0.375**

€ 14,00

*San felice Agricola*



## *I vini rosati*

---

**Rosa dei frati**

*Ca dei frati*

€ 28,00

**Rosa di Monte**

*Fortezza Marche*

€ 20,00

## *I vini bianchi*

---

<b>Perlino</b> <i>Tenuta Montecchio Colico</i>	€ 29,00
<b>Passito Ben Ryé Donnafugata 0.375</b>	€ 45,00
<b>La passerina spumante</b>	€ 24,00
<b>Inganna</b> <i>Tenuta Montecchio - Colico</i>	€ 32,00
<b>Le Bressane</b> <i>Tenuta Montecchio - Colico</i>	€ 28,00
<b>Lugana</b> <i>Ca dei frati</i>	€ 28,00
<b>Ca' Brione</b> <i>Nino Negri</i>	€ 49,00
<b>Pinot Grigio</b> <i>Borgomolino</i>	€ 22,00
<b>Pecorino</b> <i>Fortezza Marche</i>	€ 22,00
<b>La Passerina</b> <i>Fortezza Marche</i>	€ 20,00
<b>Trebbiano</b> <i>Fortezza Marche</i>	€ 18,00
<b>Greco di Tufo</b> <i>Petilia</i>	€ 26,00
<b>Chardonnay la Fuga</b> <i>Donnafugata</i>	€ 32,00
<b>Grillo</b> <i>Donnafugata</i>	€ 26,00
<b>Vermentino</b> <i>Pala</i>	€ 26,00
<b>Pinot Grigio 0.375</b> <i>Borgo Molino</i>	€ 12,00
<b>Lugana 0.375</b> <i>Ca dei Frati</i>	€ 14,00

## Spumanti e Champagne

---

<b>Franciacorta Alma Bellavista</b>	€ 50,00
<b>Prosecco Valdobbiadene 0.375</b> <i>Borgo Molino</i>	€ 16,00
<b>Ferrari Perlè</b> <i>Ferrari</i>	€ 52,00
<b>Franciacorta Saten Sansevè</b> <i>Monterossa</i>	€ 39,00
<b>Franciacorta Cabochon</b> <i>Monterossa</i>	€ 70,00
<b>Franciacorta Flamingo rosè</b> <i>Monterossa</i>	€ 39,00
<b>Prosecco Valdobbiadene</b> <i>Borgo Molino</i>	€ 28,00
<b>Champagne Moet &amp; Chandon</b>	€ 80,00
<b>Champagne Veuve Clicquot</b>	€ 80,00
<b>Champagne Crystal Louis Roderer</b>	€ 520,00
<b>Champagne Dom Perignon</b>	€ 400,00
<b>Moscato</b> <i>Martelletti</i>	€ 25,00
<b>Perlino</b> <i>Tenuta Montecchio Colico</i>	€ 29,00