



MENU

Gli antipasti

Assiette di lago: cosa offre il nostro lago in carpione, in salsa verde e affumicati € 19,00

Allergeni: Pesce, solfiti, glutine

Antipasto misto di mare € 28,00

Guacamole con gamberoni, salmone marinato agli agrumi, tonno scottato con glassa di aceto balsamico, riccioli di gamberi in salsa rosa, tartare di orata alle fragole

Allergeni: Pesce, crostacei

Cremoso di patate allo zafferano con tentacoli di polpo tiepidi € 19,00

Allergeni: Molluschi

Rosa di affettati misti € 16,00

Bresaola della Valchiavenna, salame del crotto, pancetta tesa, crudo di Parma

Sciatt della Valtellina su letto di insalata € 15,00

Allergeni: Glutine, lattosio

Bresaola della Valchiavenna € 18,00

Coperto € 3,00

I primi piatti

Fusilloni al ragù di salsiccia e caciocavallo € 18,00

Allergeni: Solfiti, uova, glutine, sedano, lattosio

Spaghetti fatti in casa all'astice € 40,00

Allergeni: Glutine, crostacei, sedano, uova

Fusilloni al pescato di lago e verdure dell'orto € 20,00

Allergeni: Glutine, uova, pesce, sedano

Scrigni agli scampi e bisque di crostacei € 22,00

Allergeni: Glutine, uova, crostacei, lattosio

Spaghetti fatti in casa ai gamberoni, pomodorini e porri fritti € 25,00

Allergeni: Glutine, crostacei, sedano, uova

Panciotti al mascarpone, punte di asparagi e speck croccante € 19,00

Allergeni: Glutine, uova, lattosio

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 gremolada € 25,00

Allergeni: Lattosio, solfiti, glutine, sedano

I secondi piatti

Pescato di mare alla griglia € 25,00

Pesce

Lavarello alla piastra ai profumi di stagione € 20,00

Fritto di calamari e gamberi € 25,00

Allergeni: Glutine, gamberi, calamari, lattosio

Pescato di mare al forno con patate, pomodorini e olive € 28,00

Allergeni: Pesce

Grigliata mista di pesce € 28,00

Sea bass, squid skewer, croaker, prawn, salmon

Allergeni: Pesce, crostacei

Filetto di manzo con crema tartufata € 32,00

Allergeni: Lattosio, sedano

Costata di Angus 500gr € 30,00

Tagliata di Angus al rosmarino con scaglie di grana e rucola

Allergeni: Glutine, latte

€ 25,00

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 con composta dello chef € 10,00

Servito con mostarda alla cipolle rosse

Formaggio stagionato di Valtellina con miele nostrano € 12,00

Servito con miele nostrano

Selezione di formaggi misti con miele e composta dello chef € 16,00

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 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 € 10,00

Allergeni: Glutine

Penne panna e prosciutto baby € 10,00

Allergeni: Glutine, latte

Cotoletta di pollo con patatine fritte € 15,00

Allergeni: Uova, glutine

Hamburger di manzo alla piastra con patatine fritte € 15,00

Hamburger with salad, tomatoes, cheddar and french fries

Allergeni: Glutine, sesamo, latte, aglio

I dessert

Cheesecake alle pesche

€ 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 torrone con salsa al cioccolato

€ 9,00

Allergeni: Uova, lattosio, frutta a guscio

Torta mele e amaretti

€ 9,00

Allergeni: Glutine, lattosio, uova, frutta a guscio

Le nostre pizze

Coperto

€ 3,00

Party pizza margherita (4 persone)

€ 28,00

pomodoro, mozzarella

Party pizza pazza (4 persone)

€ 40,00

pomodoro, mozzarella e 4 ingredienti a scelta

Calzone farcito

€ 12,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi

Calzone liscio pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 11,00
Anto pomodoro, mozzarella, gorgonzola, patate lesse	€ 10,00
Braccio di ferro pomodoro, mozzarella, spinaci e grana	€ 10,00
Bufalina (bianca) mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico	€ 13,00
Crudo e Burrata pomodoro, mozzarella, burrata fresca a crudo e prosciutto crudo	€ 15,00
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, acciughe	€ 12,00
Caprino pomodoro, mozzarella, caprino, origano	€ 9,50
Contadina pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane	€ 10,00
Del pizzaiolo Tomato sauce , mozzarella, speck, grana e cherry tomatoes	€ 10,00
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 9,50
Italia pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	€ 13,00
Frutti di mare Pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo Allergeni: lattosio	€ 14,00
Genovese pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, pesto	€ 11,00
L'Ontano mozzarella di bufala, pesto, pomodorini e grana a scaglie	€ 14,00
Margherita pomodoro, mozzarella	€ 8,00
Marinara pomodoro, aglio, olio, origano Allergeni: Lattosio	€ 6,50

Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 9,00
Parma pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	€ 10,00
Pippo pomodoro, mozzarella, patatine fritte	€ 9,50
Porcini pomodoro, mozzarella, funghi porcini	€ 10,00
Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 9,50
Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons	€ 10,00
Pugliese pomodoro, mozzarella, cipolla	€ 9,00
Quattro formaggi pomodoro, mozzarella, formaggi misti	€ 9,50
Quattro stagioni pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto	€ 11,00
Regina pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 13,00
Romina pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie	€ 13,00
Siciliana pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano	€ 9,50
Speck e brie pomodoro, mozzarella, speck e brie	€ 10,00
Speck e scamorza pomodoro, mozzarella, speck e scamorza	€ 10,00
Speck e zola pomodoro, mozzarella, speck e zola	€ 10,00
Tommy pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola	€ 10,00
Tonno pomodoro, mozzarella, tonno	€ 9,00

Tonno e cipolle pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle	€ 10,00
Trevigiana pomodoro, mozzarella, trevigiana, grana	€ 10,00
Valtellina pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, grana	€ 13,00
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 sant'Antonio 0.75 naturale/frizzante	€ 4,00
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	€ 4,00
Succhi di frutta pera, albicocca, pesca, ananas, mela, ACE, arancia rossa, pompelmo	€ 5,00
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>	€ 8,00
<i>Negroni / sbagliato / americano</i>	€ 8,00
<i>Bellini/ Rossini</i>	€ 7,00
<i>Calice rosé</i>	€ 7,00

Birre

Lowenbrau 0,5	€ 7,00
Forst alla spina 0.3 <i>birra chiara 5.2%alc</i>	€ 4,50
Forst alla spina 0.5 <i>birra chiara 5.2%alc</i>	€ 7,00
Sixtus alla spina 0.3 <i>birra rossa doppio malto 6.5% alc</i>	€ 5,00
Sixtus alla spina 0.5 <i>birra rossa doppio malto 6.5%alc</i>	€ 7,50
Weiss Weihenstephaner 0.3 <i>Birra weiss 5.4%alc</i>	€ 5,00
Weiss Weihenstephaner 0.5 <i>Birra weiss 5.4%alc</i>	€ 7,50
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

<i>Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Caffè corretto</i>	€ 3,00
<i>Caffè americano</i>	€ 3,00
<i>Caffè d'orzo</i>	€ 2,50
<i>Caffè ginseng</i>	€ 3,00
<i>Marocchino</i>	€ 3,00
<i>Decaffeinato</i>	€ 2,00
<i>Latte macchiato</i>	€ 3,50
<i>Caffè latte</i>	€ 3,50
<i>The caldo, tisane, camomilla</i>	€ 4,00
<i>Ciocolata calda</i>	€ 5,00
<i>Ciocolata calda con panna</i>	€ 6,00
<i>Punch arancia/ rhum</i>	€ 5,00
<i>Caffè shakerato</i>	€ 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>	€ 18,00
<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>	€ 16,00
<i>Whisky Nikka from the barrel</i>	€ 15,00

Cocktail

Screwdriver <i>vodka, succo d'arancia</i>	€ 9,00
Caipirinha <i>lime, zucchero di canna, cachaca</i>	€ 9,00
Cuba libre <i>lime, zucchero di canna, coca cola, rum</i>	€ 9,00
Mojito <i>lime, zucchero di canna, menta, rum bianco, seltz</i>	€ 9,00
Long Island <i>rum bianco, gin, vodka bianca, triple sec, coca cola</i>	€ 9,00
Sex on the beach <i>succo di arancia, cranberry, vodka, liquore alla pesca</i>	€ 9,00
Caipiroska <i>lime, zucchero di canna, vodka</i>	€ 9,00
Gin tonic / gin lemon	€ 9,00
Vodka tonic / vodka lemon	€ 9,00
Gin Mare tonic	€ 15,00
Gin Hendrix tonic	€ 15,00
Gin Bombay tonic	€ 12,00

I vini rossi

Rosso del forte 0,375	€ 16,00
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>	
Rosso del Forte	€ 28,00
<i>Tenuta Montecchio - Colico</i>	
Sassella Sommarovina	€ 48,00
<i>Mamete Prevostini</i>	
Sassella Sommarovina 0.375	€ 24,00
<i>Mamete Prevostini</i>	
Botonero	€ 28,00
<i>Mamete Prevostini</i>	
Mazer	€ 42,00
<i>Nino Negri</i>	
Sassella Le Tense	€ 46,00
<i>Nino Negri</i>	
5 Stelle Sfursat	€ 98,00
<i>Nino Negri</i>	
Numero 1	€ 101,00
<i>Plozza</i>	
Lambrusco	€ 20,00
<i>Cantine Riunite</i>	
Bricco dell'Uccellone barbera	€ 90,00
<i>Braida</i>	
La luna e i falò Barbera d'Asti	€ 30,00
<i>Terre da vino</i>	
Sogni al campo Nebbiolo	€ 36,00
<i>Terre da vino</i>	
Barolo Monfalletto Cordero di Montezemolo	€ 65,00
Amarone Costasera Masi 0,375	€ 36,00
Amarone Costasera	€ 75,00
<i>Masi</i>	
Amarone Vaio Armaron	€ 82,00
<i>Masi</i>	
Ripasso della Valpolicella	€ 36,00
<i>Bertani</i>	

Campofiorin 0.375

Masi

€ 14,00

Il bruciato Bolgheri

€ 56,00

Chianti classico Il Grigio

Agricola san Felice

€ 29,00

Morellino di Scansano

Tenuta sette ponti

€ 28,00

Brunello di Montalcino

Agricola san Felice

€ 58,00

Rosso di Montalcino

Agricola san Felice

€ 26,00

Hebo

Petra

€ 28,00

Tignanello

Antinori

€ 300,00

Solaia

Antinori

€ 480,00

Sassicaia

Marchesi Incisa

€ 480,00

Ornellaia

Ornellaia

€ 430,00

Rosso Piceno superiore

Fortezza Marche

€ 20,00

Primitivo Botromagno

Vetrere

€ 28,00

Etna Rosso Planeta

Planeta

€ 28,00

Cannonau

Pala

€ 28,00

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

Ca' Brione

Nino Negri

€ 59,00

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

€ 24,00

Fortezza Marche

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