

- ANTIPASTI -

- TAGLIERE DI SALUMI. €13
- TAGLIERE DI FORMAGGI. €14
- GRAN TAGLIERE. (consigliato per 2 persone). €24
Selezione di salumi e formaggi nostrani.
- MONDEGHILO. €12
su letto di cicorino accompagnato da Casera e lardo.

- PRIMI PIATTI -

- CASONCELLI ALLA BERGAMASCA. €14
(fatto in casa , chiedere al personale se disponibile)
- TAGLIATELLE AI PORCINI E SALSICCIA*. €18
 - GNOCCHI ALLA SORRENTINA. €13
(pomodoro fresco, bufala, grana e basilico)
 - MACCHERONI ALLA NORMA €15
(melanzane fritte, pomodoro fresco, basilico)



- I NOSTRI RISOTTI -

- RISOTTO DELLA SETTIMANA

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO. €13

- RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSO DI VITELLO BRASATO €16

- RISOTTO ALLA MONZESE. €14

- RISOTTO CON OSSOBUCO ALLA MILANESE. €22

- RISOTTO CON OLTREPÒ PAVESE, PASTA DI LUGANEGA. €16

- RISOTTO CACIO E PEPE. €16

- RISOTTO ALLA GRICIA €18

- RISOTTO ALLA CARBONARA. €16

- RISOTTO MIRTILLI, SPECK E ZOLA. €16

- RISOTTO PORRI PANCETTA E CRESCENZA. €16

- RISOTTO CICORINO ROSSO E TALEGGIO. €16

- RISOTTO PERE E TALEGGIO. €15

- RISOTTO CON FONDUTA DI FORMAGGI E MIELE MILLE FIORI

AROMATIZZATO ALLA SENAPE. €16

- RISOTTO ALBICOCCHIE E SFILACCETTI DI FILETTO DI MANZO PIEMONTESE

BRASATI AL CHIANTI. €24

- RISOTTO AL PERSICO*. €24

- RISOTTO FUNGHI PORCINI*. €18

- RISOTTO PORCINI* E SALSICCIA. €18

- RISOTTO TIMO ZEST DI LIMONE E CAPRINO. €16

- RISOTTO ALLA NORMA €16

- RISOTTO MENTA LIMONE E ROSMARINO €18

su prenotazione:

- RISOTTO AL PERSICO. €30

- RISOTTO CON LE RANE. €16

- RISOTTO CON LE QUAGLIE. €20

- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE. €30

- PAELLA VALENCIANA €20 (minimo 2 perosne)

- SECONDI PIATTI -

- VITELLO TONNATO. €18

- COTOLETTA ALLA MILANESE €16

300g di bistecca di vitello cotta con metodo classico in burro chiarificato e salvia.

- BATTUTA DI MANZO ALLA PIEMONTESE 250gr. €24

- GALLETTO ALLA GRIGLIA con aromi freschi. €18

- FILETTO ALLA GRIGLIA. €22

250g di Fassona frollato 20 giorni

- FILETTO AL PEPE VERDE. €24

250g di Fassona frollato 20 giorni

- POLENTA UNCIA €12

- OSSOBUCO ALLA MILANESE con polenta. €22

- CONTORNI -

PATATE AL SALTO. €5

INSALATA VERDE. €4

POLENTA. €3

- DOLCI -

- GELATO ALLA STRACCIATELLA. €5

con frutti rossi sfumati al rhum.

- TIRAMISU FATTO IN CASA. €4

- TORTA MELE MENTA E ZENZERO. €4

- SORBETTO AL LIMONE. €3

- SORBETTO AL LIMONE CORRETTO. €4

- VINI ROSSI -



Vernatasch (Girlan)	€19
Bonarda (Terre bentivoglio)	€18
Pinot nero patricia (Girlan)	€28
Cabernet franc (Villanuova)	€18
Lagrein (Girlan)	€30
Barolo (Vite colte)	€50
Nebbiolo d'alba (Vite colte)	€27
Corignano (La giara)	€24
Serpente aureo (Offida)	€25
Aglianico (Fremondo)	€18
Barbera d' Asti superiore (Sperem)	€21
Valpoliella (Recchia)	€23
Refosco dal Peduncolo rosso (Villanova)	€22
Bardolino (Recchia)	€20
Scorfano rosso (Gucciardini)	€22
Morellino di scansano (Fattoria le pupille)	€28
Scudiero Merlot (Borgo la caccia)	€20
Chianti (Gucciardini)	€22
Sassella di Valtellina (Il gabbiano)	€30
Inferno di Valtellina (Il gabbiano)	€32
Sforzato di Valtellina (Il gabbiano)	€50
Amarone (Recchia)	€50
Grumello	€30
Rosso di Valtellina superiore (il gabbiano)	€30
Negroamaro (12 e mezzo)	€21
Primitivo (12 e mezzo)	€21

-VINI BIANCHI -

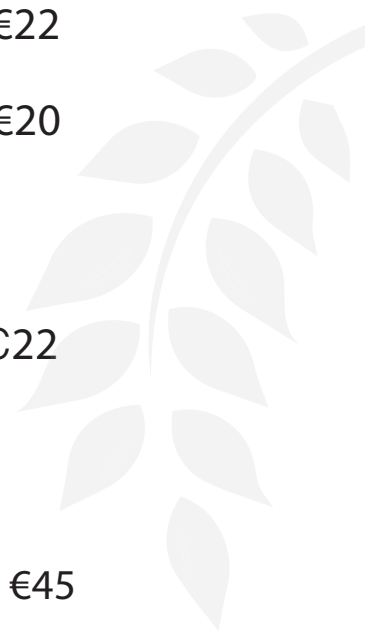
Muller thurgau (Girlan)	€21
Gewurztraminer (Hofstatter)	€27
Falanghina sannio (Fremondo)	€18
Passerina bio (Offida)	€15
Moscato d'asti (Barisel)	€18
Ribolla gialla (Sclaris)	€22
Chardonay (Varvaglione)	€22
Sauvignon (Villanova)	€22
Lugana (Ceresa)	€20

- ROSE -

448 Rose (Girlan)	€22
---------------------	-----

- BOLLICINE -

Franciacorta saten (Pietraluce)	€45
Franciacorta brut (Pietraluce)	€40
Fraciacorta dosaggio zero (Pietraluce)	€50
Prosecco AKELUM (Andreaola)	€23



- AMARI -

Classici €4 - Special €5

- RHUM -

€8

Matusalem gran riserva 15 anni
Diplomatico riserva esclusiva

- WHISKY -

€6

Lagavulin 8 anni
Nikka whisky from barrel

- GRAPPE -

linea Culto di Rossi e D'Asiago

€5

Amarone - Moscato - Muller - Gewurztraminer - Barolo

- BIRRE -

IPA €6 - BIONDA €4 - ROSSA €5

caffè €1 - caffè al ginseng €1.50 - caffè d'orzo €1.50

Acqua €2 - Bibite €3

COPERTO €2