

antipasti

VERDURE DI STAGIONE IN 3 VERSIONI	€ 14,00
CARPACCIO DI MANZO CON CAPRINO ALLE ERBE E CREMA DI PEPERONI ARROSTITI	€ 15,00
BRESAOLA DELLA VALTELLINA E PICCOLE VERDURE IN AGRODOLCE	€ 15,00
TARTARE DI TONNO ROSSO DI SICILIA,GAZPACHO DI MELONE E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO	€ 16,00
SEPPIE E GAMBERI AL VAPORE IN SALSA TONNATA	€ 15,00
I NOSTRI ASSAGGI DI PESCE	€ 17,00

primi

PIZZOCCHERI VALTELLINESI	€ 14,00
RISOTTO MANTECATO AI MIRTILLI CON CREMA DI BUFALA	€ 15,00
TAGLIOLINI AL RAGU' BIANCO DI VITELLO E PORCINI TRIFOLATI	€ 15,00
RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI GAMBERI,VERDURE E CREMA DI BASILICO	€ 16,00
CREPES DI GRANO SARACENO GRATINATE CON PARUCK E BITTO	€ 14,00
MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA CON VONGOLE,CALAMARI E CREMA DI PATATE	€ 16,00

secondi

PETTO DI FARAONA FARCITO CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E PORCINI TRIFOLATI SU LETTO DI PORRI STUFATI	€ 23,00
CONTROFILETTO DI ANGUS AL BURRO E SALVIA,SALSA BBQ E MELANZANE AL FORNO	€ 25,00
FILETTO DI MAIALINO IBERICO CON PESCHE GRIGLIATE E RIDUZIONE AL PORTO	€ 23,00
PESCE DI MARE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL VAPORE E LE NOSTRE SALSE	€ 26,00
FILETTI DI PESCE PERSICO DORATI AL BURRO DI LATTERIA E RISOTTO AL LIMONE	€ 23,00

I nostri piatti possono contenere allergeni/intolleranze e prevedere l'utilizzo di ingredienti surgelati
Per qualsiasi informazione aggiuntiva,vi invitiamo a rivolgervi al personale
Coperto € 3,50