



Menu d'Inverno

Antipasti

- Arista affumicata con ristretto al balsamico e misticanza di verdure* 🍷 € 7.50
*Antipasto all'italiana con selezione d'affettati e porcini** (per 2 persone) € 14.00
Porro gratinato con Farcitone al profumo di tartufo e noci € 7,00
*Insalatona gustosa - insalata rossa e verde, pomodori, carote, tonno, mais e formaggio ** 🍷 € 7.50
*Polenta con creme di taleggio e salame nostrano ** € 7.00
*Insalata caprese con Bufala D.O.P. (vegetariano) ** 🍷 € 7.50

Primi piatti

- Casoncelli della Valle Imagna* € 9.00
Foiade casarecce con speck e noci € 9.00
Tagliatelle alla farina di castagne con salsiccia e verze € 9.00
Pappardelle ai funghi porcini (vegetariano) € 9.00
Raviolo di porri e patate con burro versato e mandorle tostate (vegetariano) 🍷 € 9.00
Gnocchetti di patate con crema di formaggio Branzì e dadolata di zucca (vegetariano) 🍷 € 9,00

Secondi piatti

- Polentina ai formaggi con porcini (vegetariano) ** € 10.00
Bocconcini di vitello ai funghi porcini € 11.00
Guanciale di vitello al forno con pure di barbabietola 🍷 € 11.00
Fesa di vitello alle mandorle 🍷 € 11,00
*Tagliata di manzo con rucola ** € 13.00
Capriolo in salmì € 11.00
Coniglio ripieno con spinaci e pinoli 🍷 € 11.00
Medaglioni di maiale con foglia croccante di speck € 11.00
*Frittatina di erbe aromatiche con cipolle rosse glassate** (vegetariano) €8,00
*Tagliere di formaggi con marmellate ** (vegetariano) € 8.50

Contorni

- Polenta taragna** € 5.00
*Polenta tradizionale** € 2.50
*Patate al rosmarino** € 3.00
*Insalata mista** 🍷 € 3.00

Dessert della casa € 5.00

Coperto € 2,00

*senza glutine

🍷 Consigliato per una gustosa giornata di benessere





Winter Menu

Appetizers

- Smoked pork loin served with fresh salad and balsamic vinegar* 🍷 € 7.00
Italian starter - a selection of cured meats and cep mushrooms (for 2 people)* € 14.00
Broiled leek with Farcitone cheese (cheese with truffle and walnut)
*Tasty salad – green and red salad, carrots, tomatoes, cheese, olives, tuna fish, corn ** 🍷 7.50
*Traditional polenta with Taleggio cheese and Salame from Bergamo ** € 7,00
*Bufalo Caprese salad –tomatoes, DOP Bufalo Mozzarella cheese and basil (vegetarian)** 🍷 € 7.50

First Course

- Casoncelli – traditional raviolis stuffed with pork, beef, raisins and amaretto biscuits* € 9.00
Foiade – typical flat homemade egg pasta dressed with smoked ham and almonds € 9.00
Leek and potato raviolis with toasted almond and butter sauce (vegetarian) 🍷 € 9.00
Chestnut tagliatelle with sausage sauce and cabbage € 9.00
Pappardelle dressed with cep mushrooms (vegetarian) € 9.00
Potato gnocchi with Branzì chesse and pumpkin (vegetarian) 🍷 € 9.00

Second Course

- Polenta mixed with Branzì cheese and served with cep mushrooms (vegetarian) ** € 10.00
Veal bites with cep mushrooms € 11.00
Braised veal cheek with puréed beetroots 🍷 € 11,00
Roast veal with almond sauce 🍷 € 11.00
*Pan-fried beef steak with rosemary, olive oil and rocket salad** € 13.00
Stewed venison in red wine sauce € 11.00
Baked rabbit stuffed with spinach and pine nut 🍷 € 11.00
Pork medallions with smocked ham € 11.00
*Omelette with aromatic herbs and gazed red onions (vegetarian) ** € 8,00
*Cheese board served with various types of jam (vegetarian)** € 8.50

Side dishes

- Polenta “Taragna” mixed with Branzì cheese** € 5.00
*Traditional polenta** € 2.50
*Rosemary potatoes** € 3.00
*Mixed salad** 🍷 € 3.00

Homemade dessert € 5.00

Cover charge € 2.00

* Gluten free

🍷 Recommended for a tasty day of well-being

