

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

### - Tagliere di Salumi -

*Brisaola Chiavennasca, Coppa Val D'Ongina, Culatta Val D'Ongina,  
Salame Piacentino DOP, Giardiniera della casa*  
(7, 12)



### - Local Cold Cuts -

*Brisaola Chiavennasca, Coppa val D'Ongina, Culatta D'Ongina,  
Salame Piacentino DOP, Pickled Vegetables*  
(7, 12)

---

### - Antipasto Contadino -

*Salamini sott'olio, Insalata russa, nervetti, Insalata di fagioli*  
(1, 3, 5, 6, 7, 10)

€ 16

### - Country Appetizer -

*Salami in Olive Oil, Italian salad, Calf's Tendons salad, mixed Beans*  
(1, 3, 5, 6, 7, 10)

---

### - Fantasia di Formaggi e Confetture -

*Formaggi Vaccini e Caprini dell'Alpe di Megna e produttori del Territorio*  
(7)



### - Local Cheese with Homemade Jam -

*Selection of Cheeses from Alpe di Megna and other local producers*  
(7)

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

### ■ ■ - Antipasto Misto -

*insalata russa, giardiniera della casa, salame, coppa, bresaola, formaggi misti (3, 5, 6, 7, 12)*



### ■ ■ - Mixed Appetizer -

*italian salad, housemade pickled vegetables, salami, coppa, bresaola and selection of cheeses (3, 5, 6, 7, 12)*

---

### ■ ■ - Carpaccio d'Oca -

*Petto d'oca leggermente affumicato servito con mousse di ricotta di capra agli agrumi (1, 7)*

€ 18

### ■ ■ - Goose Carpaccio -

*Goose breast carpaccio in lightly smoked brine with citrus flavoured ricotta cheese (1, 7)*

---

### ■ ■ - Lavarello in Salsa Verde -

*filetto di lavarello accompagnato da salsa verde fatta in casa (2, 3, 4, 5, 6, 12)*



### ■ ■ - Lavarello fish with green sauce-

*Lavarello (typical lake whitefish) served with housemade green sauce (2, 3, 4, 5, 6, 12)*

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

### ■ ■ -Polenta Unta-

*Polenta di Mais del Mulino Tapella, Formaggio Semigrasso e Burro della Latteria di Bellagio, Aglio, Erba Salvia*

(7)



€ 14

### 🇬🇧 -Polenta Unta-

*Corn Flour from Tappella's Mill, Low-Fat Cheese and Butter from Latteria Bellagio, Garlic, Sage*

(7)

---

### ■ ■ -Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa-

*Pizzoccheri freschi, Patate, Verze, Burro e Formaggio Grasso Latteria di Bellagio, Aglio*

(1, 7)

€ 17

### 🇬🇧 -Housemade pizzoccheri Valtellinesi pasta-

*Buckwheat flour Pasta, Potatoes, Cabbages, Butter, Dairy Cow Cheese, Butter, Garlic, Sage*

(1, 7)

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

### ■ ■ -Pappardelle al ragù di cinghiale-

*Pasta fresca artigianale con Ragù di Cinghiale*

(1, 3, 9, 12)

€ 17

### 🇬🇧 -Pappardelle pasta with wild boar ragù-

*Artisanal fresh pasta with wild boar ragout*

(1, 3, 9, 12)

---

### ■ ■ -Spätzle con ragù di salsiccia di Bra-

*Spätzle di spinaci con ragù di salsiccia di Bra a presidio slow-food*

(1, 3, 9, 12)

€ 18

### 🇬🇧 -Spätzle pasta with "Bra" Sausage ragù -

*Spätzle pasta with spinach served with "Bra" sausage ragout*

(1, 3, 9, 12)

---

### ■ ■ -Zuppa del Giorno-

(allergeni: chiedere al personale)

€ 13

### 🇬🇧 -Soup of the Day-

(allergens: ask your waiter)

# SECONDI PIATTI

## SECOND COURSES

### ■ ■ -Cappello del prete brasato-

*Manzo brasato con aromi e vino rosso accompagnato da polenta*

(9, 12)



### 🇬🇧 -Braised beef-

*Slow cooked beef in red wine, served with polenta*

(9, 12)

---

### ■ ■ -Bocconcini di cinghiale in umido

*Bocconcini di cinghiale selvatico cotti in umido con polenta*

(9, 12)



### 🇬🇧 -Wild boar stew-

*Wild boar cooked in casserole served with polenta*

(9, 12)

---

### ■ ■ -Stinco di agnello-

*Stinco di agnello glassato al forno servito con patate e polenta*

(9, 12)



### 🇬🇧 -Lamb shank-

*Glazed oven baked lamb shank served with baked potatoes and polenta*

(9, 12)

## SECONDI PIATTI

## SECOND COURSES

### ■ ■ -Faraona ripiena-

*Faraona cotta al forno con ripieno di luganega monzese ed erbe aromatiche*

(3, 7, 12)



### ■ -Stuffed guinea fowl-

*Oven cooked guinea fowl with sausage "luganega" filling*

(3, 7, 12)

---

## CONTORNI

## SIDE DISHES

### ■ ■ - Polenta Liscia - Insalata Verde - Insalata Mista - Verdure Cotte - Patate al Forno -

€ 5

### ■ - Polenta - Green Salad - Mixed Salad - - Cooked Vegetables - Baked Potatoes-

# DOLCI

## DESSERTS

### ■ ■ -Latte Cotto-

*Pannacotta della casa, servita con Caramello*

(3, 7)



### 🇬🇧 -Cooked Milk-

*Homemade Pannacotta with Caramel Topping*

(3, 7)

---

### ■ ■ -Miascia-

*Torta locale con Farina di Mais, Frutta Secca e Fresca accompagnata da Gelato Artigianale*

(1, 3, 7, 8)

€ 8

### 🇬🇧 -Miascia Cake-

*Local cake with corn flour, dried and fresh mixed fruits served with Artisanal Ice Cream*

(1, 3, 7, 8)

---

### ■ ■ -Crostata della Casa-

*Crostata con confettura fatta in casa*

(1, 3, 7)

€ 7

### 🇬🇧 -Homemade jam Tart-

*Tart with handcrafted jam*

(1, 3, 7)

# DOLCI

## DESSERTS

### ■ ■ -Torta al cioccolato-

*torta al cioccolato senza glutine*

(3, 7)



### 🇬🇧 -Chocolate cake-

*gluten free chocolate cake*

(3, 7)

---

### ■ ■ -Castagne con Panna Montata-

(7)



### 🇬🇧 -Chestnuts with Whipped Cream -

(7)