

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

### ■ ■ - Tagliere di Salumi -

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



€ 18

### ■ - 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)




€ 18

### ■ - 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)*




€ 21

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

-  - Carpaccio di Magatello al Barolo con tartufo fresco -  
*Carpaccio di magatello leggermente affumicato marinato nel vino Barolo con tartufo nero (1, 3, 5, 7, 12)*


€ 22

-  - Beef Carpaccio marinated in Barolo wine and truffle -  
*Beef carpaccio slightly smoked and marinated in Barolo wine with fresh black truffle (1, 3, 5, 7, 12)*
- 

-  - Antipasto di Lago -  
*Agone in carpione, lavarello in salsa verde, trota marinata e tartare di salmerino fresca (2, 3, 4, 5, 6, 10, 12)*



€ 23

-  - Lake fish appetizer -  
*Agone in "carpione" fish, lavarello fish in green sauce, marinated trout and fresh char tartare (2, 3, 4, 5, 6, 10, 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)



€ 22

### ■ -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)



€ 20

### ■ -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)



€ 23

### ■ -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)



€ 20

### ■ -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)

€ 8

### -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)

---

### ■ ■ -Tiramisù fatto in casa-

(3, 7)



### 🇬🇧 -Housemade tiramisù -

(3, 7)