

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)

■ ■ - 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)

■ ■ - 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)*

ANTIPASTI

APPETIZERS

-  - Caponata di melanzane con Burrata IGP -
Caponata siciliana con burrata di Andria IGP e peperone crusco
(7, 8, 9, 12)





€ 19

-  - Eggplant caponata with IGP Burrata cheese -
Sicilian eggplant caponata with IGP Burrata cheese from Andria and crispy peppers
(7, 8, 9, 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 con salsa all'aneto e tartare di salmerino fresca, "lardo" di pesce siluro e crema di guacamole
(2, 3, 4, 5, 6, 10, 12)



€ 24

-  - Lake fish appetizer -
Agone in "carpione" fish, lavarello fish in green sauce, marinated trout and fresh char tartare, catfish "lard" and homemade guacamole
(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)

■ ■ -Tagliolini al tartufo -

tagliolini di pasta fresca con tartufo nero fresco

(1, 7)

€ 22


■ -Tagliolini pasta with truffle-

Artisanal pasta with fresh black truffle

(1, 7)


PRIMI PIATTI

FIRST COURSES


 -Tagliatelle al ragù di selvaggina-
Pasta fresca artigianale con ragù di selvaggina
(1, 3, 9, 12)


€ 19

 -Tagliatelle pasta with game ragout-
Artisanal fresh pasta with game meat ragout
(1, 3, 9, 12)

 -Paccheri con ragù di pesce di lago-
Paccheri con ragù di pesce di lago e pomodorini freschi
(1, 4, 12)

€ 20

 -Paccheri pasta with lake fish ragout -
Paccheri pasta with lake fish ragout and cherry tomatoes
(1, 4, 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

■ ■ -Coniglio al forno alle erbe aromatiche-

coniglio cotto al forno con erbe aromatiche e spezie con contorno di patate al forno e polenta

(9, 12)



🇬🇧 -Oven baked rabbit with aromatic herbs -

Oven baked rabbit with aromatic herbs served with baked potatoes and polenta

(9, 12)

■ ■ -Filetto di trota con panure profumata agli agrumi-

filetto di trota cotta al forno con panure profumata agli agrumi di Sicilia e erbe nostrane

(1, 4, 7)

€ 21

🇬🇧 -Baked trout with citrus flavoured panure -

Oven baked trout with citrus and local herbs aromatized panure with local herbs served with baked potatoes

(1, 4, 7)

CONTORNI

SIDE DISHES

■ ■ - Polenta liscia - Insalata verde - Insalata mista - Verdure cotte
- Patate al forno

🇬🇧 - Polenta - Green salad - Mixed salad - Cooked vegetables

- Baked potatoes

€ 7

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)

€ 10

-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)

€ 9


-Homemade jam Tart-

Tart with handcrafted jam


(1, 3, 7)

DOLCI

DESSERTS

 -Mousse al cioccolato fatta in casa-
mousse al cioccolato senza glutine fatta in casa
(3, 6, 7, 8)



 -Homemade chocolate mousse-
homemade gluten free chocolate mousse
(3, 6, 7, 8)

 -Frutti di bosco freschi-

frutti di bosco locali con possibilità di aggiungere panna montata oppure gelato artigianale



 -Fresh wildberries -

locally sourced wildberries with the possibility of adding whipped cream or artisanal ice cream

 -Tiramisù fatto in casa-

(3, 7)



 -Homemade tiramisù -

(3, 7)