

ANTIPASTI

- Tagliere di salumi -

*Brisaola Chiavennasca, Coppa Piacentina DOP, Culatta "Villani",
Salame Felino IGP, giardiniera fatta in casa*
(7, 9, 12)



€ 19

- Local cold cuts -

*Brisaola Chiavennasca, Coppa Piacentina DOP, Culatta "Villani",
Salame Felino IGP, housemade pickled vegetables*
(7, 9, 12)

- Fantasia di formaggi e confetture -

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



€ 19

- Local cheese with homemade jam -

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

ANTIPASTI

- Antipasto Makalle -

Insalata russa, insalata di gallina nostrana con maionese e verdure, insalata di nervetti

(1, 3, 9, 10, 12) (chiedere allo staff per opzioni senza glutine)

€ 20

- Makalle's appetizer -

Italian salad, local chicken salad with mayonnaise and vegetables, calf's tendons salad

(1, 3, 9, 10, 12) (ask staff for gluten free options)

- Alborelle in carpione -

(4, 12) (*)



€ 16

- Carpione of italian bleak -

(4, 12) (*)

- Salmone e lenticchie -

Salmone selvaggio marinato alle erbe, lenticchie stufate

(2, 4, 14) (*)



€ 21

- Salmon and lentils -

Wild salmon marinated with fine herbs, stewed lentils

(2, 4, 14) (*)

PRIMI PIATTI

- Polenta unta -

Polenta di mais del mulino Tapella, formaggio semigrasso, burro della Latteria di Bellagio, aglio, erba salvia

(7)



€ 15

- Polenta unta -

Corn flour from Tappella's mill, low-fat cheese and butter from Latteria Bellagio, garlic, sage

(7)

- Pizzoccheri Valtellinesi -

Pizzoccheri freschi, patate, verze, burro e formaggio Latteria di Bellagio, aglio, salvia croccante

(1, 7)

€ 17

- Housemade pizzoccheri Valtellinesi -

Buckwheat flour pasta, potatoes, abbages, butter and cheese from Latteria di Bellagio, carlic, crispy sage

(1, 7)

- Tagliatelle al ragù di selvaggina -

Pasta fresca artigianale con ragù di selvaggina

(1, 3, 9, 12) (*)

€ 19

- Tagliatelle with game ragout -

Artisanal fresh pasta with game ragout

(1, 3, 9, 12) (*)

PRIMI PIATTI

- Tortellini in brodo -

Tortellini della tradizione emiliana ripieni di carne, brodo di carni miste

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14)

€ 18

- Tortellini in broth -

Tortellini stuffed pasta from Emilia Romagna's tradition, mixed meats broth

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14)

- Tagliolini al ragù di anatra -

Pasta fresca all'uovo, ragù di anatra

(1, 3, 9, 12)

€ 20

- Tagliolini pasta with duck ragout -

Fresh egg pasta, duck ragout

(1, 3, 9, 12)

- Zuppa del giorno -

(per allergeni chiedere al personale)

€ 13

- Soup of the day -

(ask your waiter for allergens)

SECONDI PIATTI

-Cappello del prete brasato-

Manzo brasato con aromi e vino rosso, polenta

(9, 12)



€ 24

-Braised beef-

Beef slow cooked in red wine, polenta

(9, 12)

- Bollito della Baita -

Gallina con il suo ripieno, biancostato e brione di manzo, salsa verde, salsa al rafano, salsa rubra, mostarda di Cremona

(1, 3, 7, 9, 12) (chiedere allo staff per opzioni senza glutine)

€ 22

- Baita's mixed boiled meats-

Chicken with stuffing, beef chuck, beef ribs, "salsa verde", "mostarda di Cremona", horseradish sauce, rubra sauce

(1, 3, 7, 9, 12) (ask staff for gluten free options)

- Trancio di salmone al forno -

Trancio di salmone pulito, puntarelle, catalogna, chips di topinambur

(2, 4, 9, 12, 14) (*)



€ 21

- Baked salmon steak -

Salmon steak, chicory, catalonia, crunchy topinambur chips

(2, 4, 9, 12, 14) (*)

SECONDI PIATTI

- Tre insaccati -

Salame cotto, Cotechino vaniglia, Mortadella di fegato della macelleria Ostinelli, lenticchie stufate

(12)



€ 20

- Trio of salami -

Cooked salami, boiled cotechino sausage, liver mortadella from Ostinelli's butcher shop, stewed lentils

(12)

-Ossobuco in gremolada-

Ossobuco di vitello in gremolada e polenta

(9, 12)



€ 25

-Ossobuco "in gremolada" -

Veal marrowbone, gremolada sauce and polenta

(9, 12)

CONTORNI

SIDE DISHES

- Polenta liscia - Insalata verde - Insalata mista - Verdure del giorno- Patate al forno, olio ed erbe fini

€ 7

- Polenta - Green salad - Mixed salad - vegetables of the day - Baked potatoes, oil and fine herbs

DOLCI

- Miascia -

Torta locale con farina di mais, frutta secca e fresca, gelato artigianale

(1, 3, 7, 8)

€ 10

- Miascia cake -

Corn flour local cake, dried and fresh mixed fruits, artisanal ice cream

(1, 3, 7, 8)

-Crostata del giorno -

Con confettura fatta in casa

(1, 3, 7) (chiedere allo staff per opzioni senza glutine e senza lattosio)

€ 10

-Jam tart of the day-

With homemade jam

(1, 3, 7) (ask staff for gluten free and lactose free options)

- Cremoso di cachi e cacao -



€ 10

- Khaki and cocoa pudding -

DOLCI

- Salame al cioccolato -

Salame al cioccolato fatto in casa, panna montata



€ 10

- Chocolate salami -

homemade chocolate salami, whipped cream

- Bombardino -

Bevanda alcolica calda, panna montata

(3, 7, 12)

€ 10

- Bombardino -

alcoholic egg-nog style drink, whipped cream

(3, 7, 12)

- Frutti di bosco caldi -

Frutti di bosco sfumati con Cointreau, gelato fiordilatte fatto in casa



€ 10

- Warm wildberries -

Wildberries shaded with Cointreau, homemade vanilla ice cream