

Antipasti

Sciatt con cicorino e salame (1-7)

€ 10

Carpaccio di Black Angus con burrata rafano e germogli

(7) € 13

Bresaola artigianale con scaglie di Castelmagno (7)

€ 10

*Fogli di polpo cotto a bassa temperatura, olio al basilico e
pinoli (4)*

€ 15

Tartare di tonno con salsa guacamole e cialda di pane

(1-4) € 15

Salmone marinato con germogli e profumo di arancia

(

4

)

€

Primi

Pizzoccheri alla valtellinese (1-7)

€ 10

Tagliatelle di castagne con ragù di lepre

(1-2-9) € 12

Risotto con petto di quaglia e aglio nero

(7) € 12

Spaghetti allo scoglio (1-3-4-14)

€ 15

Tagliolini con alici, pinoli, finocchietto e mollica

tostata (1-4-7)

€ 14

Riso venere e gamberi al curry (1-3-7)

€

Secondi

Tzigeuner di Black angus e pesteda di Grosio

€ 18

*Tagliata di controfiletto di manzo alla Robespierre
con rucola (4) € 18*

Salmi di cervo con polenta mugna

€ 18

Frittura di pesce misto (3-4-14)

€ 18

*Carpaccio di ricciola con maracujà e finocchi
croccanti (4)*

€ 18

Rana pescatrice al pan grattato gratinato al forno

(1-4) € 18

Contorni

Verdure grigliate

Verdure al vapore o burro

Patate saltate

Patate alla panna

Patate fritte

Insalata mista

€ 4

Dolci del giorno

€ 5

Vini da dessert

Zibibbo € 4

Coperto

€ 2

Le nostre pizze gourmet

Per pizza gourmet si intende una pizza preparata prestando particolare attenzione all'impasto e agli ingredienti: viene servita a spicchi ed è più alta rispetto ad una pizza classica. Inoltre necessita di una doppia cottura. Il nostro impasto viene preparato con una farina multi cereali seguendo il metodo della biga; quest'ultimo consiste nel preparare un pre impasto fatto con farina, acqua e lievito; lo stesso verrà usato al posto del lievito per l'impasto vero e proprio il giorno dopo, rendendo in questo modo la pizza più leggera e digeribile.

Buon appetito

Margherita: pomodoro, basilico, mozzarella

(1-7-11)

e 7

Valtellina: pomodoro, mozzarella, bresaola artigianale, porcini, scamudin, rucola (1-

7-11)

e 12

Verdure: pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, bufala campana DOP, basilico

(1-7-11) e 9

Tartufo: pomodoro, mozzarella, carpaccio di Black Angus, burrata, tartufo (1-7-

11)

e 15

Parma: pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma 18 mesi, rucola, scaglie di grana

(1-7-11) e 12

Pata Negra: pomodoro fresco, crudo spagnolo, bufala campana DOP (1-7-11)

e 15

Frutti di mare: pomodoro, cozze, vongole, tentacoli di totano, code di gambero,

prezzemolo (1-3-7-11) e 15

Salmone: pomodoro, salmone marinato, robiola, pomodorini confit, rucola (1-4-7-

11)

e 15

Frittura: pomodoro, mozzarella, frittura di pesce misto, rucola (1-3-4-7-11)

e 15

*Gamberi e cipolle: cipolla stufata al pepe nero e rosmarino, burrata, code di gambero,
pomodorini confit (1-3-7-11)*

€ 15

*Pancetta e grana: pomodoro, mozzarella, pancetta, scaglie di grana, pomodorini confit,
rucola (1-7-11)*

€ 10

Bufala e porri: pomodoro, bufala, porri e pancetta brasati, radicchio al balsamico

(1-7-11) € 12

Quattro formaggi: pomodoro, mozzarella, castelmagno, grana, scamudin, robiola, tartufo

(1-7-11) € 15

Salsiccia: pomodoro, mozzarella, salsiccia, burrata, acciughe del Cantabrico

(1-4-7-11) € 12

Adele: pomodoro, mozzarella, burrata, acciughe del Cantabrico, capperi

(1-4-7-11) € 12