



La Terra – The Earth

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALSASSINA CON MARMELLATA DI FICHI E CIPOLLE <i>Valsassina's typical cheese selection with fig jam and onion confiture</i>	€12
SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALSASSINA CON MARMELLATA DI FICHI E CIPOLLE ACCOMPAGNATI DA VINO PASSITO <i>Valsassina's typical cheese selection with fig jam and onion confiture with Passito</i>	€15
SELEZIONE DI SALUMI DELLA VALTELLINA <i>Selection of typical Valtellina cold cuts</i>	€12
LUMACHE BURGUIGNONNE <i>Burguignonne's snails</i>	€19
<hr/>	
ZUPPA DI CIPOLLE <i>Onion soup</i>	€12
TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BRACCONIERA <i>Tagliatelle with bracconiera ragù (local wild game meat sauce)</i>	€15
GNOCCHI DI PATATE AI FORMAGGI DELLA VALTELLINA <i>Potato dumplings with Valtellina typical cheese sauce</i>	€14
RAVIOLONI RICOTTA ED ERBETTE AL BURRO E SALVIA <i>Ravioli with ricotta cheese and herbs cooked in sage butter</i>	€14
<hr/>	
LUMACHE TRIFOLATE CON POLENTA <i>Stewed snails with garlic and parsley with polenta</i>	€15
FILETTO DI MANZO IN SALSA DI SENAPE <i>Beef tenderloin with mustard sauce</i>	€20
FILETTO DI MAIALE CON BACON E ROSTI IN SALSA AL MIELE <i>Pork tenderloin with bacon and rosti, served with honey sauce</i>	€15

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE <i>Milanese calf meat cutlet</i>	€19
CINGHIALE CON POLENTA E FUNGHI <i>Wild boar with polenta and mushrooms</i>	€15
FUNGHI PORCINI CON POLENTA GRIGLIATA <i>Porcini mushrooms with grilled polenta</i>	€15
FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI <i>Beef tenderloin with porcini mushrooms</i>	€25

Il Lago – The Lake

LAVARELLO IN CARPIONE <i>Fried soured lake whitefish</i>	€11
MISSOLTINO CON POLENTA GRIGLIATA <i>Dried grilled lake fish with polenta</i>	€13
PATÈ DI PESCE DI LAGO CON CROSTINI <i>Lake fish patè with croutons</i>	€10
<hr/>	
RISO CON FILETTI DI PESCE PERSICO <i>Lake perch fillets with rice</i>	€15
LINGUINE CON RAGÙ DI PESCE <i>Linguine with lake fish ragù sauce</i>	€15
RAVIOLI RIPIENI DI LAVARELLO AL BURRO E SALVIA <i>Ravioli filled with lake whitefish cooked in sage butter</i>	€15
<hr/>	
FILETTI DI LAVARELLO BURRO E SALVIA <i>Lake whitefish fillets cooked in sage butter</i>	€15
FILETTI DI LAVARELLO ALLA GRIGLIA <i>Grilled lake whitefish fillets</i>	€15
FILETTI DI AGONE ALLA GRIGLIA CON SALSA VERDE (stagionali) <i>Grilled twite shad fillets with green sauce (seasonal)</i>	€15
POLPETTE DI LAGO CON PATATE <i>Lake meatballs with potatoes</i>	€15
ALBORELLE FRITTE (stagionali) <i>Fried bleaks (seasonal)</i>	€15

L'Oca – The Goose

PATÉ D'OCA <i>Goose patè</i>	€12
PROSCIUTTO CRUDO E SALAME D'OCA <i>Raw ham and goose salami</i>	€12
TAGLIATA DI PETTO D'OCA ACCOMPAGNATO DA CROSTINI CON PATÉ E CIPOLLINE BORRETTANE <i>Cut of goose breast accompanied by crutons with paté and borrettane onions</i>	€22

Il Baccalà – The Salted Cod

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA GRIGLIATA <i>Creamed cod with grilled polenta</i>	12€
RAVIOLI DI BACCALÀ AL BURRO E SALVIA <i>Cod ravioli with butter and sage</i>	15€
POLPETTE DI BACCALÀ CON PATATE FRITTE <i>Cod fish balls with french fries</i>	12€

Contorni – Side Dishes

SPINACI SALTATI IN PADELLA <i>Stewed spinach</i>	€6
CARCIOFI ALLA ROMANA <i>Artichokes Roman style</i>	€6
CIPOLLINE BORRETTANE IN AGRODOLCE <i>Sweet and sour silver onions</i>	€6
INSALATA MISTA <i>Mix salad</i>	€7
PATATE ARROSTO <i>Roasted potatoes</i>	€6
PATATE FRITTE <i>French fries</i>	€7

Dolci – Desserts

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO O AL PISTACCHIO <i>Chocolate or pistachio soufflé</i>	€6
MOUSSE DELLA CASA <i>Homemade mousse</i>	€6
TORTA PER E CIOCCOLATO <i>Chocolate and pears pie</i>	€6
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon Sorbet</i>	€6

Vini Rossi – Red Wines

Lombardia

BONARDA VIVACE OLTREPO' PAVESE DOC 100% Croatina	18€
VALCALEPIO RISERVA DOC LOCATELLI-CAFFI Cabernet, Sauvignon e Merlot affinato 24 mesi in Botte	25€
TERRE LUNARI IGT BENACO BRESCIANO PERLA DEL GARDA Merlot, Cab Sauvignon e Cab Franc affinato 12 mesi in Botte	20€
ZERDI' IGT BENACO BRESCIANO CANTRINA 100% Rebo affinato 12 mesi in Botte	21€
VALTELLINA SUPERIORE SANT'ANDREA DOCG BETTINI 100% Nebbiolo da Vendemmia tardiva affinato 12 Mesi in Barrique	30€
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG BETTINI 100% Nebbiolo appassito 3 Mesi e affinato 18 Mesi in Botte	38€
SFURSAT DI VALTELLINA DOCG BETTINI 100% Nebbiolo appassito 3 Mesi e affinato 24 Mesi Barrique	50€
BAROLO CANTINA GOGGIANO	45€
MONTEVOLPE CANTINA BRETAGNA 40% Merlot, 40% Cabernet, 20% Corvina	35€

Piemonte

GHEMME DOCG 90% Nebbiolo, 10% Vespolina affinato 3 Mesi in Botte	45€
RAMALE 100% Nebbiolo colline novaresi, affinato 24 Mesi in Botte	28€
BARBERA D'ASTI FREM 100% Barbera	20€

Veneto

CABERNET O MERLOT CANTINA BRETAGNA	17€
Calice 6€ - L.0,25 8€ - L.0,50 10€	
NEMM IGT LA PICCOLA BOTTE F.LLI GIULIARE	20€
Merlot, Cab Sauvignon appassito 2 settimane, affinato 6 Mesi in Botte	
SCALIGIO IGT BALESTRI VALDA	27€
Cabernet + Sauvignon affinato 18 Mesi in Barrique	
VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE NOVAIA	24€
Corvina, Corvinone e Rondinella affinato 12 Mesi in Botte	
AMARONE CORTE VAONA NOVAIA	45€
Corvina, Corvinone e Rondinella appassito 3 Mesi, affinato 24 Mesi in Botte	

Trentino

LAGREIN DOC	20€
100% Lagrein affinato 6 Mesi in Botte	
PINOT NERO DOC	21€
100% Pinot Nero affinato 6 Mesi in Botte	

Emilia-Romagna

LAMBRUSCO IGT OTELLO CECI	20€
100% Lambrusco Maestri	

Toscana

CHIANTI CLASSICO VALLENUOVA DOCG TOLAINI €21
100% Sangiovese

BOLGHERI SCIRE CERALTI BIO €25
Cabernet, Sauvignon e Merlot

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CANALICCHIO DI SOPRA 65€
100% Sangiovese Grosso affinato 36 Mesi in Botte

Puglia

NEGRAMARO DELLA PUGLIA (100% Lambrusco Maestri) 20€
100% Lambrusco Maestri

Sicilia

SYRAH PAXMENTIS IGP ORESTIADI 22€
100% Syrah appassito 3 Settimane, affinato 12 Mesi in Barrique

Vini Bianchi – White Wines

Lombardia

CHIAVENASCA IGT BETTINI 100% Nebbiolo vinificato in Bianco	20€
RINÈ IGT BENACO BRESCIANO Chardonnay, Risling, Incrocio Manzoni	21€
LUGANA DOC DEL GARDA	20€

Piemonte

ROERO ARNEIS DOCG 100% Arneis	20€
---	------------

Veneto

GARDA COLLI MANTOVANI CANTINA BRETAGNA Calice 6€ - L. 0,25 8€ - L. 0,50 10€	17€
SOAVE LUNALONGA DOC BALESTRI VALDA Garganega e Trebbiano di Save affinato 6 Mesi in Botte	21€

Trentino

SAUVIGNON DOC TOBLINO 100% Sauvignon	20€
CHARDONNAY DOC TOBLINO 100% Chardonnay	20€
GEWURZTRAMINER DOC 100%Gewurztraminer	20€
MULLER THURGAU DOC NALS MARGREID 100% Muller Thurgau	20€

Friuli Venezia Giulia

PINOT GRIGIO DOC DRIUS 20€
100% Sauvignon

RIBOLLA GIALLA DOC ATTEMS 20€
100% Ribolla Gialla

Campania

GRECO DI TUFO DOC TERREDORO 20€
100% Greco di Tufo

FALANGHINA DOC TERREDORO 24€
100% Falanghina

Puglia

FIANO DOC SCHOLA SARMENTI 20€
100% Fiano

Sicilia

KIKÉ CANTINA FINA 22€
Traminer aromatico sauvignon blanc terre siciliane

GRILLO DOC ORESTIADI 20€
100% Grillo

ZIBIBBO DOC ORESTIADI 20€
100% Zibibbo

Sardegna

VERMENTINO DOC ARGIOLAS 20€
100% Vermentino

Vini Mossi – Sparkling Wines

FRANCIACORTA DOCG BRUT ARMONIA LE CANTORIE 80% Chardonnay, 20% Pinot nero 27/30 Mesi affinamento su Lieviti	30€
FRANCIACORTA DOCG SATEN ARMONIA LE CANTORIE 100% Chardonnay 30/36 Mesi affinamento su Lieviti	35€
PROSECCO BRUT DOCG 100% Glera	22€
MILLESIMANTO BRUT ZEMMER ALTO ADIGE Chardonnay	21€
RIBOLLA GIALLA COUVÉE BRUT 100% Ribolla Gialla	20€

Vini Rosati – Rosé Wines

CHIARETTO BARDOLINO DOC VALPANTENA Corvina e Rondinella	15€
---	------------

Birra – Beer

BIRRA LIRA CHIARA IPA	7€
------------------------------	-----------

Bibite – Soft Drinks

COCA COLA	3,50€
------------------	--------------

COCA COLA 0	3,50€
--------------------	--------------

ARANCIATA	3,50€
------------------	--------------

GAZZOSA	3,50€
----------------	--------------

Acqua – Water

ACQUA SAN PELLEGRINO O PANNA L.0,75 <i>San Pellegrino or Panna water L.0,75</i>	2,50€
---	--------------