



## ANTIPASTI APPETIZERS

porzione ridotta

intera




*Small portion*

*whole portion*

**Antipasto tipico lombardo** : *Typical Lombard appetizer*

**Bresaola e sciat della valtellina,  
salame nostrano, salamino di cavallo  
caprino fresco con confettura di mostarda  
(Produzione azienda agricola Sant'Angelo di Barni )**

*Bresaola and sciat ( fried cheese balls) from the Valtellina ,*

*salami local, horse salami, fresh goat cheese with jam mustard (Produced by azienda agricola Sant'Angelo in Barni)*   

€ 15,00

### Tris di pesce

**(Trota salmonata con aneto e arancio, Gamberi alla catalana, Alborelle in carpione)**

*Fish tris (Salmon trout marinated with orange and dill , Catalan shrimp, ,Alborelle ( lake fish) in carpione ( marinated in vinegar))*   

€ 15,00

### Sciat della Valtellina con insalata

*Sciat ( fried cheese balls) from the Valtellina region with salad*   

€ 8,50

### Polenta Uncia

*Polenta Uncia ( Cornmeal with melted cheese, butter and garlic)*  

€ 7,00



€ 10,00

### Salame nostrano con cipolline in agrodolce

*Local salami with onions in a sweet and sour sauce* 




€ 8,50

### Caprese(bufala,pomodori e basilico)

*Caprese (Buffalo milk mozzarella, tomatoes and basil)*   

€ 9,00

### Alborelle in carpione

*Alborelle ( lake fish) in carpione ( marinated in vinegar)*   

€ 9,00

### Gamberetti alla catalana

*Catalan shrimp*    

€ 12,00

### Trota salmonata marinata con arancio e aneto

*Salmon trout marinated with orange and dill*  

€ 9,00

### Bresaola punta d'anca con caprino fresco

*Bresaola ( air dried beef) with fresh caprino cheese* 

€ 11,00

### Prosciutto Crudo di Parma con frutta di stagione

*Parma Ham with seasonal fruit* 

€ 11,00

### Affettato misto

*Mixed cold cuts* 

€ 13,00

### Coperto (place-setting)

€ 2,50

## PRIMI PIATTI FIRST COURSE

porzione ridotta    intera

*Small portion    whole portion*

### Gnocchi alla Vernaccia (pancetta, pistacchi, pancetta)

€ 7,00

€ 9,50

Gnocchi Vernaccia style (bacon, pistachios, cream)   

### Pizzoccheri della Valtellina

€ 8,00

€ 10,00

Pizzoccheri from Valtellina (Buckwheat flour tagliatelle)  

### Penne alla valtellinese (funghi, panna, bresaola, casera)

€ 8,00

€ 10,00

Penne Valtellinese style (mushrooms, cream, bresaola, casera cheese)  

### Panzerotti dello chef (emmental, prosciutto cotto, pomodoro, mozzarella)

€ 9,50

Homemade panzerotti (emmental cheese, ham, tomatoes, mozzarella)  

### Risotto alla milanese

(min. 2 porzioni) a porzione



€ 10,00

Risotto Milanese style (rice flavored with saffron)   

## PIATTI UNICI SINGLE DISHES

### Risotto alla Milanese con Ossobuco di vitello in gremolada

(min. 2 porzioni) a porzione € 17,00

Risotto Milanese style (rice flavored with saffron) with Veal ossobuco (stewed marrow-bone) with gremolada sauce (parsley, garlic and lemon)  

### Riso con Filetto di Pesce persico

(min. 2 porzioni) a porzione € 16,00

Rice with fillets of perch    

### Piatto Misto con Polenta

(Brasato di manzo, Cervo in salmi e Groppino in guazzetto rosso)

€ 16,00

Mixed dish with polenta (Braised beef, braised deer and italian sausage in red sauce) 

## SECONDI PIATTI CON POLENTA

porzione ridotta

intera

*MAIN COURSES WITH POLENTA (CORN BREAD)*

*Small portion*

*whole portion*

### Polenta e latte

€ 5,00

Polenta with Milk  



### Polenta e uova al tegamino

€ 6,00

Polenta with fried eggs   

### Polenta tomino alla piastra

€ 7,50

Polenta with grilled tomino cheese  

### Polenta e groppino in guazzetto rosso

€ 7,50

Polenta with italian sausage in red sauce 

**Polenta e salsiccia alla piastra** € 7,00

Polenta with grilled Italian sausage 

**Polenta e gorgonzola** € 9,00

Polenta with gorgonzola cheese  

**Polenta con Missultin** € 9,00

Polenta with Missultin (dried fish)  

**Polenta Uncia** € 7,00 € 10,00

Polenta Uncia (Cornmeal with melted cheese, butter and garlic)  

**Polenta e pesce Persico al burro e salvia** € 9,00 € 13,00

Polenta with fillets of perch cooked in butter and sage    


**Polenta e brasato di Manzo** € 9,00 € 13,00

Polenta with braised beef 

**Polenta e cervo in Salmi** € 10,00 € 14,00

Polenta with braised deer 

**Polenta e ossobuco di vitello in gremolada** € 10,00 € 15,00

Polenta with Veal ossobuco (stewed marrow-bone) with gremolada sauce (parsley, garlic and lemon) 

## SECONDI PIATTI (verranno serviti con patatine come contorno)

MAIN COURSES (all dishes served with chips)

**Salsiccia ai ferri** € 7,00

Grilled Italian Sausage 

**Bistecca di Manzo alla piastra** € 10,00

Grilled Beef Steak 

**Arrosto di Vitello** € 8,00 € 11,00

Roast Veal 

**Bistecca di Cervo alla piastra** € 12,00

Grilled Deer Steak 

**Roast-beef all'inglese con carciofi sott'olio** € 10,00 € 14,00

Roast-beef with Artichokes in Oil 

**Filetto di pesce Persico al burro e salvia** € 13,00

Perch fillets cooked in butter and sage    

**Nodino o costoletta ai ferri** € 16,00

Veal Chop or grilled cutlet 

## Tagliata di Manzo

€ 17,00

Sliced Beef 

## PIATTI PER BAMBINI DISHES FOR CHILDREN



### Prosciutto cotto (mezza porzione)

€ 4,50

Ham ( half portion)  



### Penne al pomodoro o al burro

€ 4,00

Pasta with tomatoe sauce or butter  

### Pizza margherita (trancio)

€ 5,00

Slice of Pizza Margherita ( cheese & tomatoe)  


### Arrosto con patate (mezza porzione)

€ 6,50

Roast meat with Potatoes ( half portion)  

### Gelato panna e cioccolato

€ 3,00

Chocolate and Vanilla Ice cream   

## CONTORNI SIDE DISHES

### Patate fritte

€ 5,00

Chips 

### Insalata mista

€ 6,00

Mixed salad 

### Verdure miste bollite (zucchine, carote e piselli al naturale)

€ 6,00

Mixed boiled vegetables ( courgettes,carrots and peas) 

### Carciofi alla romana

€ 7,00

Roman style artichokes ( with parsley, mint and garlic) 


### Pomodorini secchi

€ 7,00

Dried tomatoes 

### Cipolline in agrodolce

€ 7,00

onions in a sweet and sour sauce 

### Insalatona vegetariana (insalata, cipolle, mais, pomodori, carote, finocchi)

€ 10,00

Vegetarian Salad ( salad,onions,sweetcorn,tomatoes,carrots,fennel) 

## FORMAGGI CON CONFETTURE CHEESE WITH JAMS

### Caprino (fresco) con confettura di arance e cipolle

€ 7,50

Fresh goat cheese with orange and onion jam  

### Formagella di mucca con cipolline dell'orto in aceto balsamico

€ 7,00

Formagella (cow's cheese) with garden onions in balsamic vinegar  

### Grana Padano con miele

€ 8,00

Grana Padano cheese with Honey  

**Pecorino toscano di Pienza stagionato con mostarda di funghi** € 9,00

Matured Pecorino cheese from Pienza ( sheep's cheese) with mushroom relish  

**Bitto valtellinese con salsa di fichi** € 9,00

Bitto cheese from Valtellina with a fig sauce  

## FORMAGGI DI CAPRA A CHILOMETRO ZERO

LOCAL GOAT CHEESE

**Produzione azienda agricola Sant'Angelo di Barni**

Produced by azienda agricola Sant'Angelo in Barni

**Formaggio Misto di:**

**caprino stagionato, taleggio, robiola, primo sale con salsa di fichi** €12,00

Mixed Cheeses: Matured Goat's Cheese, Taleggio, Robiola, Primo Sale with Fig sauce  

## DOLCI DESSERTS

**Sorbetto analcolico** € 3,50

Non alcoholic sorbet  

**Sorbetto con Spumante Brut** € 4,50

Sorbet with Brut Spumante  

**Sorbetto al Braulio** € 5,50

Braulio Sorbet  

**Paradell** (min. 2 porzioni) **a porzione € 5,00**

Paradell ( type of pancake) 

**Crostata pere e gianduia** € 5,00

Pear and Gianduia chocolate tart   

**Tortino ricotta, cioccolato e frutta** € 5,50

Ricotta cheese, chocolate and fruit tarale   



**Semifreddo della casa** € 5,00

Home made chilled dessert  

**Tiramisù della casa** € 5,50

Home made Tiramisu'   

**Panna cotta** € 5,00

Panna Cotta ( dessert made of cream)  

**Zabaione caldo** ( min. 2 porzioni ) **a porzione € 4,50**

Warm Zabaione ( dessert made of eggs, sugar and Marsala wine)  

<b>Zabaione caldo con gelato</b> (min. 2 porzioni)	<b>a porzione</b> € 6,00
<i>Warm Zabaione ( dessert made of eggs, sugar and Marsala wine) with icecream</i> 🍷🍷🍷	
<b>Gelato (panna o cioccolato o fragola o limone)</b>	€ 5,00
<i>Icecream ( Vanilla, chocolate, strawberry or lemon)</i> 🍷🍷	
<b>Ananas con gelato</b>	€ 5,00
<i>Pineapple with icecream</i> 🍷🍷	
<b>Affogato al caffè</b>	€ 6,00
<i>Affogato al caffè ( Vanilla icecream with coffee)</i> 🍷🍷	
<b>Affogato al liquore</b>	€ 7,00
<i>Affogato al liquore ( Icecream with liqueur)</i> 🍷🍷	

## BEVANDE DRINKS

<b>Vino bianco o rosso della casa (al bicchiere)</b>	€ 3,00
<i>White or red house wine ( per glass)</i>	
<b>Vino bianco o rosso della casa (1/2 litro)</b>	€ 6,00
<i>White or red house wine ( 1/2 litre)</i>	
<b>Acqua minerale</b>	<b>mezza</b> ½ litro € 1,50 <b>litro</b> litre € 2,00
<i>Mineral water</i>	
<b>Birra in bottiglia (33 cl.)</b>	€ 5,00
<i>Bottled beer ( 33cl)</i>	
<b>Birra in bottiglia (66 cl.)</b>	€ 6,00
<i>Bottled beer ( 66 cl)</i>	
<b>Bibite bicchiere (coca-cola, Fanta, Sprite)</b>	€ 2,50
<i>Soft drinks per glass ( coca-cola, fanta, sprite)</i>	
<b>Bibite alla spina (coca-cola, Fanta, Sprite) mezza</b> ½ litro € 4,00 <b>litro</b> litre € 6,00	
<i>Soft drinks - draught ( coca-cola, fanta, sprite)</i>	
<b>Grappa "Diciotto lune"</b>	€ 4,50
<i>Diciotto Lune grappa</i>	
<b>Amari - Grappe nazionali</b>	€ 3,00
<i>i Italian Digestives-Grappe</i>	
<b>Whisky nazionali</b>	€ 4,50
<i>Whisky</i>	
<b>Whisky riserva</b>	€ 7,00
<i>Reserve whisky</i>	

**Caffè espresso**

€ 1,00

*Espresso coffee***Caffè d'orzo, Decaffeinato o caffè corretto**

€ 1,50

*Barley coffee, de-cafeinated or coffee with liqueur*

## MENU DELLE GRIGNE

**Risotto alla milanese** *Risotto Milanese style ( rice flavored with saffron)***Gnocchi alla vernaccia ( pancetta, pistacchi, panna)***Gnocchi Vernaccia style ( bacon, pistachios, cream)***Polenta con:** *Polenta ( cornbread) with***Groppino in guazzetto rosso** *italian sausage in red sauce***Brasato di manzo** *Braised Beef***Cervo in salmì** *Braised Deer***Semifreddo dello Chef** *Homemade chilled dessert***Caffè** *Coffee***Acqua minerale** *Mineral Water***Un bicchiere di vino rosso** *A glass of red wine* **a persona ( per person) € 29,00**

## MENU DEI CENT FOO

**Polenta "uncia"** *Polenta ' Uncia' ( Cornmeal with melted cheese and butter and garlic)***Bocconcino di polenta con funghi** *Bite size pieces of polenta with Mushrooms***coppa, fiocchi di speck del tirol** *Coppa (cured dried pork) Speck from the Tyrol region (cured dried pork) ,***salamino di cavallo e salame nostrani** *Horse salami and local salami***cipolle in agrodolce** *Onions in a sweet and sour sauce***carciofi alla romana** *Roman style artichokes (with parsley, mint and garlic)***carpione della casa** *Fish in carpione ( marinated in vinegar)***torta salata dello chef** *homemade savoury tart***bocconcino di formaggio** *Bite size pieces of cheese***Polenta con:** *Polenta ( cornbread) with:***Groppino in guazzetto rosso** *italian sausage in red sauce***Brasato di manzo** *Braised Beef***Cervo in salmì** *Braised Deer***Semifreddo dello Chef** *Homemade chilled dessert***Caffè** *Coffee***Acqua minerale** *Mineral Water***Un bicchiere di vino rosso** *A glass of red wine* **a persona ( per person) € 32,00**



## MENU RUSTICO

**Polenta "uncia"** *Polenta 'Uncia' ( Cornmeal with melted cheese and butter and garlic)*

**Bocconcino di polenta con funghi** *Bite size pieces of polenta with Mushrooms*

**coppa, fiocchi di speck del tirole** *Coppa (cured dried pork) Speck from the Tyrol region (cured dried pork),*

**salamino di cavallo e salame nostrani** *Horse salami and local salami*

**cipolle in agrodolce** *Onions in a sweet and sour sauce*

**carciofi alla romana** *Roman style artichokes (with parsley, mint and garlic)*

**carpione della casa** *Fish in carpione ( marinated in vinegar)*

**torta salata dello chef** *homemade savoury tart*

**bocconcino di formaggio** *Bite size pieces of cheese*

**Risotto alla milanese** *Risotto Milanese style ( rice flavored with saffron)*

**Gnocchi alla vernaccia ( pancetta, pistacchi,panna)**

*Gnocchi Vernaccia style ( bacon,pistachios, cream)*

**Polenta con:** *Polenta ( cornbread) with*

**Groppino in guazzetto rosso** *italian sausage in red sauce*

**Brasato di manzo** *Braised Beef*

**Cervo in salmì** *Braised Deer*

**Semifreddo dello Chef** *Homemade chilled dessert*

**Caffè** *Coffee*

**Acqua minerale** *Mineral Water*

**Un bicchiere di vino rosso** *A glass of red wine* **a persona ( per person) € 38,00**

- **Possibilità di sostituzione del semifreddo dello chef con torta di pasticceria (Chantilly-Millefoglie-Diplomatica-St.Honoré)+ spumante €5,00**

*It is possible to substitute the homemade chilled dessert with the following alternative cakes ( Chantilly-Millefoglie-Diplomatica-St. Honorè) + spumante*

- **Nel caso in cui si prenoterà il menu in anticipo, sarà compreso nel prezzo il vino della casa (a volontà).**

*If you book the Menu in advance, the house wine ( no limit) will be included in the price.*

- **Per i bambini da 1 a 10 anni si consiglia menu alla carta.**

*For children aged 1 to 10 years we recommend the menu alla carte.*

- **I nostri menu completi sono per un minimo di due persone.**

*Our complete menus are for a minimum of 2 persons.*

- **I nostri piatti possono contenere allergeni. Per intolleranze o allergie rivolgersi al personale di sala.**

*Our dishes may contain allergens. For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff.*

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



**GLUTINE- *CEREALS CONTAINING WHEAT*** :Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**CROSTACEI – *CRUSTACEANS***:Crostacei e prodotti a base di crostacei.



**UOVA – *EGGS***:Uova e prodotti a base di uovo



**PESCE –*FISH***: Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



**ARACHIDI –*PEANUTS***: Arachidi e prodotti a base di arachidi.



**SOIA –*SOYA***: Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



**LATTE –*MILK***: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.



**FRUTTA A GUSCIO –*NUTS*** : vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**SEDANO –*CELERY***: Sedano e prodotti a base di sedano



**SENAPE –*MUSTARD***: Senape e prodotti a base di senape.



**SEMI DI SESAMO –*SESAME***: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



**ANIDRIDE SOLFOROSA –*SULPHR DIOXIDE***: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



**LUPINI –*LUPIN***: Lupini e prodotti a base di lupini.



**MOLLUSCHI –*MOLLUSCS***: Molluschi e prodotti a base di molluschi



**PIATTI ADATTI AI CELIACI –*CELIAC DISHES***